

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses produksi *dark chocolate* bubuk di CV. Bayu Dewa Brahma terdiri dari dua tahap yaitu proses primer yaitu proses pengolahan pasca panen dan proses sekunder yaitu proses pengolahan bubuk coklat. Proses primer terdiri dari pemanenan, sortasi, pemecahan buah, fermentasi biji kakao, pengeringan, atau bisa dari penerimaan bahan baku apabila dari petani lokal dilanjutkan dengan sortasi biji kakao kering dan penyimpanan. Sedangkan proses sekunder pengolahan terdiri dari *pre-dryer*, pemisahan biji (*winnowing*), penyangraian (*roasting*), penggilingan (*milling*), *conching*, penyimpanan, pengempaan, penepungan, pengovenan, pencampuran bahan dan pengemasan coklat bubuk.
2. Terdapat perbedaan tahapan proses produksi di CV. Bayu Dewa Brahma dengan di literatur, yaitu pada tahapan pemeraman buah, perendaman dan pencucian biji kakao hasil fermentasi, penyangraian (*roasting*), *sterilisasi* dan *alkalisasi*.
3. Poin sanitasi yang diterapkan pada industri CV. Bayu Dewa Brahma telah menerapkan sanitasi yang sesuai standar yang meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi ruang produksi, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi lingkungan pabrik dan sanitasi pekerja

B. Saran

1. Sistem sanitasi dan hygiene pekerja pada CV. Bayu Dewa Brahma perlu ditingkatkan dan ditegaskan kembali agar keamanan dan kebersihan produk terjaga. Perlu adanya pelatihan dan pengembangan potensi karyawan secara rutin untuk menunjang kebutuhan produksi agar lebih optimal.
2. Manajemen pengolahan dan pergudangan lebih ditingkatkan lagi agar pendataan bahan baku masuk dan barang yang dihasilkan dapat sesuai target perusahaan.
3. Manajemen penataan ruang juga perlu ditingkatkan kembali agar ruang produksi tidak terlihat sempit akibat banyak barang-barang kemasan yang tidak digunakan berserakan. Perlu adanya ruang tersendiri untuk Gudang penyimpanan pengemasan dan Gudang untuk hasil produksi.
4. Proses pengecheckan mutu kakao hendaknya dilakukan secara berkala, pemberian labeling pada karung biji kakao dan melakukan uji tambahan pada biji kakao perlu dilakukan agar kualitas biji yang digunakan untuk pengolahan lebih terjamin dan terjaga.
5. Pengecheckan mutu produk akhir kakao juga perlu dilakukan uji proksimat dan uji umur simpan.