

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

1. Proses pengolahan biji kakao di UPT. TTP Nglanggeran meliputi sortasi biji kakao, *steaming*, penyangraian, pendinginan, pemecahan biji, dan pemisahan kulit ari. Sedangkan proses pembuatan permen coklat dilakukan dengan cara proses pemastaan, proses *mixing*, proses *tempering*, proses pencetakan dan pendinginan, dan terakhir proses pendinginan sebelum akhirnya siap untuk dijual
2. Terdapat perbedaan proses produksi permen coklat di UPT. TTP Nglanggeran dengan yang dipelajari di literatur dan di perkuliahan. Pada proses produksi permen coklat di UPT. TTP Nglanggeran tidak dilakukan proses *refining* dan proses *conching*, sedangkan proses *tempering* hanya dilakukan untuk produksi varian *milk chocolate* saja. Tidak dilakukannya proses *refining* dan proses *conching* tidak mempengaruhi hasil akhir dari permen coklat produksi UPT. TTP Nglanggeran.

B. SARAN

1. Proses produksi permen coklat dapat diperbarui atau diperbaiki kembali, seperti lebih seringnya melakukan proses *conching*, *refining*, dan *tempering* dalam produksi permen coklat.
2. Untuk sanitasi dan keselamatan pekerja di UPT. TTP Nglanggeran dapat diperbarui kembali agar proses produksi berjalan dengan aman
3. Dapat dilakukan kegiatan pengawasan mutu pada setiap produk yang diproduksi di UPT TTP Nglanggeran.