

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Kelompok Tani Mulyo Jati merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pengolahan kakao. Proses produksi *dark chocolate* yang dilakukan oleh Kelompok Tani Mulyo Jati meliputi penerimaan dan sortasi biji kakao, proses fermentasi biji kakao, penyangraian (*roasting*) biji kakao, pemecahan biji kakao, penggilingan pemasta kasar, penggilingan pemasta halus (*refinining*) dan *conching*, pencampuran bahan dengan mesin *ball mill*, proses *tempering*, pencetakan cokelat, pembekuan, dan pengemasan.
2. Pengendalian mutu bahan baku pada Industri Pengolahan Kakao Kelompok Tani Mulyo Jati pada saat memproduksi cokelat batang *dark chocolate* sudah sesuai dengan prosedur secara umum. Tetapi masih terdapat kecacatan produk *dark chocolate* mencapai 4,62% dengan jenis kecacatan blooming dan retak. Pola cacat harian yang stabil menandakan perlunya perbaikan sistemik melalui pengendalian suhu, kebersihan, dan pelatihan operator.

5.2 Saran

Kelompok Tani Mulyo Jati perlu memerlukan sosialisasi secara berkala mengenai proses fermentasi dan pengeringan biji kakao sehingga petani yang baru bergabung menjadi anggota dapat mengetahui standar kualitas biji kakao yang akan digunakan pada proses produksi cokelat batang *dark chocolate*. Serta perlu melakukan pelatihan bagi pekerja dalam menjalankan mesin dan dalam kegiatan operasional