

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

1. Terdapat beberapa perbedaan tahapan proses pengolahan kakao di PUSLITKOKA dengan literatur diantaranya yaitu pada proses sortasi dengan bantuan air, tahapan pascafermentasi, grading penggudangan, penyangraian, pencampuran biji kopi dan pengemasan. Perbedaan proses pengolahan pasca panen kopi di PUSLITKOKA dengan literatur bertujuan untuk membentuk citarasa kopi yang khas, dan mempertahankan kualitas biji kopi yang seragam.
2. Penerapan *Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik* (CPPOB) di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia secara umum telah berjalan dengan cukup baik. Sebagian besar aspek penting dalam CPPOB, seperti kebersihan lingkungan, tata letak fasilitas, dan pengendalian proses produksi, telah diterapkan dengan cukup konsisten
3. beberapa ketidaksesuaian, seperti penggunaan atribut kerja yang belum lengkap, keterbatasan desain mesin yang menyulitkan proses pembersihan, penggunaan aksesoris oleh karyawan, serta belum optimalnya alat ukur pada beberapa mesin. Beberapa faktor yang menyebabkan hal ini antara lain keterbatasan SDM, *human error*, serta kendala biaya dan investasi.

5.2 Saran

Setelah melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia ada beberapa saran yang dapat saya sampaikan dengan harapan dapat meningkatkan kualitas produk akhir kopi tubruk di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia yaitu dengan memperhatikan pemeliharaan yang baik pada mesin dan peralatan ataupun lingkungan kerja, terutama pada kebersihan dan sanitasi baik lingkungan kerja maupun sanitasi pekerja agar dapat menjaga kualitas kopi yang dihasilkan