

# BAB V

## PENUTUP

### 5.1 Kesimpulan

Selama menjalankan Praktik Kerja Lapangan pada Rumah Produksi Morys Coffee maka dapat diambil kesimpulan :

1. Proses pengolahan Kopi Arabika dengan Proses Fullwashed melalui beberapa tahap proses pengolahan diantaranya : Proses Bahan Baku Kopi, Proses Perendaman Satu Malam, Proses Sortasi Buah Kopi dan Pencucian Buah Kopi, Proses Pengupasan dan Pembersihan Kulit Buah Kopi, Proses Fermentasi, Proses Pencucian Biji Kopi, Proses Penjemuran Biji Kopi, Proses Resting, Proses Pengupasan Kulit Tanduk, Proses Sortasi, Proses Pengemasan / Packing.
2. a. Penetapan fungsi perencanaan dalam proses pengolahan kopi arabika dengan proses fullwashed di Rumah Produksi Morys Coffee dilakukan secara terstruktur mulai dari perencanaan pengolahan bahan belum jadi hingga pada perencanaan pengolahan bahan setengah jadi maupun bahan sudah jadi.
  - a. Penetapan fungsi pengorganisasian di Rumah Produksi Morys Coffee sudah berjalan ditunjukan dengan penetapan tugas pokok dan fungsi serta tanggung jawab di setiap divisi kerja.
  - b. Penetapan fungsi pergerakan di Rumah Produksi Morys Coffee ditunjukan dengan pemberian motivasi kerja untuk mendorong semangat karyawan dalam berkerja. Adapun motivasi yang diberikan kepada karyawan adalah: upah dan cuti.
  - c. Pada penetapan fungsi pengawasan belum berjalan ditunjukan pada proses sortir biji kopi masih banyak biji kopi cacat (*defect*) yang ikut masuk pada biji kopi yang bagus, karena proses sortir dilakukan secara manual yang mengandalkan kejelian mata karyawan untuk memilih dan memilah biji kopi satu persatu.

### 5.2 Saran

Adapun saran yang diberikan penulis kepada Rumah Produksi Morys Coffee adalah sebagai berikut:

1. Lebih memperhatikan, mengawasi, dan menyeleksi masuknya bahan baku atau buah cherry yang di setor oleh petani, karena masih banyak terdapat buah cherry yang tidak sesuai dengan kriteria atau masih hijau dan tidak petik merah, yang sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan. Hal ini dapat mempengaruhi kualitas dari greenbean yang akan diproduksi, serta dapat mempengaruhi rasa dari biji kopi nantinya.
2. Lebih memperhatikan alat yang digunakan dalam proses pengolahan, menggantinya dengan alat yang lebih canggih seperti alat sortasi kopi (*green size kopi*) diganti dengan mesin sortasi kopi (*mesin suton*) sehingga karyawan hanya perlu mengontrol agar kualitas biji kopi yang dihasilkan bisa lebih baik lagi.
3. Lebih memperketat pengawasan terhadap karyawan yang manggkir dari tempat kerja dan bila perlu memberikan peringatan atau semacamnya.