

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Selama menjalankan Praktik Kerja Lapangan di Rumah Produksi Morys Coffee maka dapat disimpulkan :

1. Proses pengolahan kopi arabika menjadi Green Bean Honey di Rumah Produksi Morys Coffee melalui beberapa tahap proses diantaranya : pembelian buah kopi, sortasi buah kopi, pengupasan kulit buah, penjemuran gabah yang pertama, resting gabah, penjemuran gabah yang kedua, pengupasan kulit gabah, sortasi akhir Green Bean Honey.
2. Penerapan fungsi perencanaan dalam proses pengolahan kopi arabika menjadi Green Bean Honey di Rumah Produksi Morys Coffee dilakukan secara terstruktur mulai dari rencana kerja tahunan (RKT), rencana kerja bulanan (RKB) dan rencana kerja harian (RKH), perencanaan tenaga kerja dalam proses pengolahan kopi arabika menjadi Green Bean Honey.
3. Penerapan fungsi pengorganisasian di Rumah Produksi Morys Coffee sudah berjalan dengan cukup baik ditunjukkan dengan penetapan tugas pokok dan fungsi serta tanggung jawab di setiap divisi kerja.
4. Penerapan fungsi pengarahan di Rumah Produksi Morys Coffee sudah berjalan dengan cukup baik ditunjukkan pada pemberian motivasi kerja untuk mendorong semangat karyawan dalam bekerja. Adapun motivasi yang diberikan kepada karyawan yaitu : upah dan cuti.
5. Penerapan fungsi pengawasan di Rumah Produksi Morys Coffee dilakukan sesuai dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing divisi kerja. Hal tersebut dapat dilihat dari Pengawasan terhadap operasional usaha. Setiap proses pengerjaan dalam pengolahan dilaksanakan acak oleh QC (Quality Control) terhadap manager pengolahan untuk menjaga konsistensi dalam pengolahan.

5.2 Saran

Harus lebih memperhatikan kualitas kopi arabika (cherry) yang akan diolah menjadi biji hijau (green bean) untuk mendapatkan hasil sesuai standar yang ditetapkan.