

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **1.1 Kesimpulan**

Selama menjalankan praktik kerja lapangan di Agroindustri Kopi Bubuk Nur maka dapat disimpulkan.

1. Proses dan Tata Kelola pengolahan kopi robusta menjadi bubuk kopi dan tahapan proses pengolahan di antaranya : proses penjemuran, proses penyangraian, proses pendinginan, proses pemisahan ampas, proses penimbangan, proses penyortiran, proses pengilingan.
2. Manajemen yang di terapkan pada proses pengolahan di Agroindustri Kopi Bubuk Nur yaitu POAC ( Planning, Organizing, Actuating, Controlling).
  - a. Perencanaan dalam kegiatan pengolahan di Agroindustri kopi Bubuk Nur berjalan dengan baik sesuai dengan perencanaan pada proses pengolahan yang di terapkan pada Agroindustri kopi Bubuk Nur.
  - b. Pengorganisasian pada pelaksanaan dalam pelaksanaan kegiatan pengolahan di Agroindustri kopi Bubuk Nur sudah baik dan berjalan sesuai dengan struktur organisasi yang di atur oleh owner Agroindustri Kopi Nur.
  - c. Pengarahan di dalam Agroindustri kopi bubuk Nur terutama dalam proses pengolahan berjalan dengan baik karena pengarahan yang dilakukan sudah sesuai dengan SOP. Karena karyawan mengikuti pengarahan sesuai dengan SOP yang di terapkan.
  - d. Pengawasan kegiatan dalam proses pengolahan dilakukan sesuai dengan tuags dan tanggung jawab dimana owner menerapkan SOP yang sesuai dengan standar operasional pekerjaan dengan mengawasi dan melihat setia pekerjaan yang dilakukan oleh karyawan.

#### **1.2 Saran**

Hasil selama kegiatan praktek kerja lapangan yang dilaksanakan maka penulis memberikan saran yaitu lebih mengutamakan pemilihan kualitas bahan baku dengan baik dari pengumpul Biji kopi agar mendapatkan kualitas sesuai standar serta meningkatkan kesadaran diri terhadap keselamatan saat bekerja.

