

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

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

1. Proses pengadaan bahan baku disediakan oleh kopi yang telah terikat MOU, dengan beberapa perjanjian tentang kualitas buah kopi yang dijual kepada pihak Morys Coffee.
2. Perenacn SOP dalam Rumah Produksi Morys Coffee sudah baik, karena sesuai dengan tujuan dan prinsip manajemen.
3. Penerapan proses perencanaan dalam proses pengolahan kopi arabika menjadi bubuk pada rumah produksi Morys Coffee dilakukan secara terstruktur mulai dari perencanaan pengolahan kopi menjadi bubuk hingga pada perencanaan tenaga kerja.
4. Penerapan fungsi pengorganisasian pada rumah produksi Morys Coffee sudah berjalan dengan baik ditunjukan dengan penetapan tugas pokok dan fungsi serta tanggung jawab disetiap devisi kerja.
5. Penerapan fungsi pengawasan pada rumah produksi Morys Coffee sudah berjalan dengan baik ditunjukan dengan pemberian motivasi kerja untuk mendorong semangat karyawan dalam berkerja. Adapun motivas yang diberikan kepada karyawan adalah : upah, uang lembur dan cuti.
6. Pada penerapan fungsi pengawasan belum berjalan dengan baik ditunjukan dengan pengadaan buah kopi (*cherrybaen*) yang dibeli dari petani, masih banyak buah hijau yang ikut terjual dan pemetikan yang kurang tepat. Dan pada proses sortir biji kopi masih banyak buah kopi cacat yang ikut masuk pada kopi yang bagus, karna proses sortir manual yang mengandalkan kejelian mata karyawan untuk memilih dan memilah biji kopi satu persatu.

5.2 Saran

Hasil Praktik Kerja Lapangan penulis dapat memberikan saran sebagai berikut :

1. lebih memperhatikan alat yang digunakan dalam proses produksi, menggantinya dengan alat yang lebih canggih sehingga karyawan hanya perlu mengontrol agar kualitas yang dihasilkan lebih baik lagi.
2. Lebih memberi memperhatikan, mengawasi dan menyeleksi masuknya bahan baku dari mitra petani kopi agar tetap konsisten terhadap perjanjian yang telah disepakati tentang bahan baku *cherry* karena masih banyak buah kopi yang disotor oleh petani tidak sesuai dengan kriteria atau buah masih hijau dan tidak tipetik merah, yang sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan. Hal ini dapat memperngaruhi kualitas dari greenbean yang akan diproduksi.

Lebih memperketat pengawasan terhadap karyawan yang manggir dari tempat kerja dan bila perlu memberikan peringatan atau semacamnya.