

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis, mengenai strategi pemasaran dalam meningkatkan penjualan pada Koperasi ALKO Sumatra Kopi, penulis dapat menyimpulkan bahwa :

1. Proses pengolahan kopi arabika menggunakan proses natural melalui beberapa tahap proses diantaranya: panen, sortir buah kopi, pengupasan kulit buah, pengeringan/penjemuran biji kopi arabika, pengupasan kulit gabah, sortir akhir manual, dan pengemasan biji kopi.
2. Manajemen pengolahan kopi arabika menggunakan proses natural melalui beberapa tahap pelaksanaan manajemen dan fungsi manajemen yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan.
3. Kelebihan dalam pengolahan kopi menggunakan proses natural adalah praktis dalam pengerjaan karena cuma ada beberapa tahapan, permintaan pasar export besar, pengurangan polusi air dan *taste* kopi lebih *fruity*.

#### **5.2 SARAN**

Adapun saran yang diberikan penulis kepada Koperasi Alko Sumatra Kopi adalah sebagai berikut:

1. Lebih memperhatikan, mengawasi, dan menyeleksi masuknya bahan baku atau buah chery yang di setor oleh petani maupun kolektor, Karena masih banyak terdapat chery 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 biji yang akan diproduksi, serta dapat mempengaruhi rasa dari bubuk kopi nantinya.
2. Untuk karyawan produksi sebaiknya utamakanlah keselamatan dan keamanan dalam bekerja dengan mengikuti prosedur yang ada, dan untuk pihak perusahaan lebih memperhatikan karyawan yang tidak menggunakan APD (alat pelindung diri).
3. Lebih memperketat pengawasan terhadap karyawan yang mangkir dari tempat kerja dan bila perlu memberikan peringatan atau semacamnya.