

BAB V

PENUTUP

5.1 kesimpulan

Kabupaten kota Sungai Penuh Provinsi Jambi, dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Tahap-tahapan kegiatan pengolahan kopi arabika dengan proses fullwash di Morys Coffee adalah penyortiran kopi, Proses pengelupasan kopi, Proses fermentasi, pencucian biji kopi, Proses penjemuran kopi Proses resting, Proses Kulit Tanduk, Proses Sortasi dan, pengemasan.
2. Aspek manajemen yang telah diterapkan pada Pengolahan kopi arabika di Morys Coffee yaitu POAC (*Planning, Organizing, Actuating, dan Controlling*).
 - a. Perencanaan dalam kegiatan Pengolahan kopi di Morys Coffee berjalan dengan baik sesuai dengan tujuan dari suatu perencanaan, dimana perencanaan yang dibuat dapat menggambarkan proses untuk pencapaian tujuan.
 - b. Pengorganisasian dalam pelaksanaan kegiatan pengolahan kopi arabika sudah baik karena pada setiap kegiatan pengolahan kopi arabika, kondinator lapangan langsung turun ke lapangan untuk mengawasi pekerja dalam melakukan tugasnya supaya berjalan dengan lancar.
 - c. Pengarahan dalam kegiatan pengolahan kopi arabika di Morys Coffee sepenuhnya berjalan dengan lancar. Hal tersebut dapat dilihat dari kondinator lapangan dimana setiap proses pengolahan kopi melakukan pekerjaan sesuai dengan standard operasional.
 - d. Pengawasan dalam kegiatan pengolahan kopi arabika di Morys Coffee dilakukan sesuai dengan tugas dan tanggung jawab masing-masing. Hal tersebut dapat dilihat dari setiap pekerjaan yang melaksanakan pekerjaannya masing-masing.

5.2 Saran

Adapun saran yang diberikan penulis kepada Rumah produksi Morys Coffee sebagai berikut.

1. Untuk meningkatkan kualitas dan produktivitas, lebih memperhatikan alat yang digunakan dalam proses produksi, mengantinya dengan alat yang lebih canggih sehingga karyawan hanya perlu mengontrol agar kualitas yang dihasilkan lebih baik.

2. 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 green bean yang akan diproduksi, serta dapat mempengaruhi rasa dari biji kopi nantinya.