

BAB VI

PENUTUP

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil kegiatan Kuliah Kerja Lapangan dan pengamatan di lapangan, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Proses pembuatan coklat meliputi proses penyangraian, pengupasan kulit biji kakao, pemastan kasar, pengepresan, dan pengayakan.
2. Coklat bubuk atau cocoa powder terbuat dari bungkil atau ampas biji coklat yang sudah dipisahkan lemak coklatnya.
3. Proses produksi yang tidak teratur dapat menyebabkan penumpukan bahan sehingga dapat mengganggu kualitas produk yang dihasilkan.
4. Target tercapai secara maksimal.

6.2. Saran

Setelah mengetahui kegiatan-kegiatan pengolahan di Pabrik Cokelat Chokato Payakumbuh, maka terdapat beberapa saran untuk beberapa permasalahan yang ada di pabrik Cokelat Chokato Payakumbuh, yaitu antara lain:

1. Dalam pengolahan coklat sebaiknya lebih diperhatikan lagi sterilisasi alat yang digunakan. Alat yang digunakan dalam pengolahan coklat juga dapat menjadi faktor yang dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.
2. Kebersihan alat, ruangan/lingkungan dan pekerja diharapkan lebih baik lagi.
3. Metode pengemasan dan pelabelan sebaiknya di tingkatkan lagi, agar dapat menarik perhatian konsumen.
4. Dapat membuat jadwal produksi yang teratur.