

BAB I

PENUTUP

1.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang diperoleh dari hasil penelitian ini adalah:

1. Setelah dilakukannya penilain RPN terdapat enam faktor penyebab timbulnya biji kakao *slaty* dari manusia, metode, material, lingkungan dan mesin. Penyebab kegagalan tertinggi ada pada material terdapat pada biji kakao yang masih terkontaminasi dengan kotoran dengan nilai RPN 392 yang dapat menyebabkan biji kakao yang memiliki *grade* bagus terkontaminasi. Berikut enam faktor penyebab timbulnya biji kakao *slaty* pada Kampung Suaran diantaranya:
 - a. Faktor manusia antara lain: PIC fermentasi yang kurang pemahaman sehingga menyebabkan pengecekan suhu biji kakao yang tidak tepat waktu.
 - b. Faktor material antara lain: biji kakao yang terkontaminasi dengan kotoran sehingga dapat menyebabkan biji kakao yang memiliki *grade* bagus terkontaminasi dengan kotoran tersebut.
 - c. Faktor lingkungan antara lain: area tempat fermentasi masih terbuka yang menyebabkan tempiasnya air hujan dan masuk kedalam kotak fermentasi.
 - d. Faktor metode antara lain: Belum di terapkannya *Standard Operation Procedure* (SOP) menyebabkan proses fermentasi belum optimal.
2. Rekomendasi usulan perbaikan untuk biji kakao *slaty* Kampung Suaran dengan melakukan perbaikan terhadap semua faktor penyebab terbesar yaitu dari material/asal biji kakao yang telah dibeli dari petani dimana tim *purchasing* dapat memberikan sosialisasi mengenai pemanenan kakao agar biji kakao tidak terkontaminasi dengan kotoran dan faktor penyebab kedua terbesar ada pada manusia pengecekan suhu biji kakao tidak tepat waktu dapat menyebabkan timbulnya biji kakao *slaty*.

1.2 Saran

Saran yang diperoleh dari hasil penelitian ini adalah:

1. Bagi Berau Cocoa
 - a. Berau Cocoa dapat menerapkan metode FMEA untuk mengetahui setiap jenis penyebab adanya biji kakao *slaty* bukan hanya pada proses fermentasi saja tapi pada setiap proses pengolahan biji kakao. Dengan demikian dapat mengurangi terjadinya timbulnya biji kakao yang *slaty*.
 - b. Tim *Processing* Berau Cocoa dapat lagi lebih memperhatikan setiap proses fermentasi dengan lebih teliti, sehingga saat terjadi kendala pada proses fermentasi dapat segera ditangani, agar tidak terjadi penurunan kualitas biji kakao yang disebabkan oleh biji kakao *slaty*.
 - c. PIC fermentasi dapat lebih memahami setiap proses yang harus dilakukan pada saat proses fermentasi.

2. Bagi Institut Pendidikan
Hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi untuk penelitian lebih lanjut khususnya mengenai optimalisasi pengolahan biji kakao *slaty*.
3. Bagi peneliti selanjutnya
Penelitian selanjutnya dapat disempurnakan dengan menambahkan metode *six sigma* agar dapat mengetahui keseluruhan setiap proses pengelolaan yang menimbulkan biji kakao yang *slaty*.



**POLITEKNIK SINAR MAS
BERAU COAL**