

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1 Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan hasil praktek kerja yang dilakukan di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI) adalah:

- a. Proses pengolahan yang dilakukan di laboratorium pasca panen PPKKI meliputi proses pengolahan hulu (pengupasan buah kopi, sortasi biji kopi, fermentasi, pencucian, pengeringan biji kopi, dan pengupasan kulit tanduk) dan proses pengolahan hilir (dekafeinasi, penyangraian, pendinginan, penggilingan I, penyeduhan, rekristalisasi, penggilingan II, pencampuran, dan pengemasan).
- b. Tata letak pengolahan hulu di PPKKI berdasarkan pada tipe *product layout*, sedangkan tata letak pengolahan hilir berdasarkan tipe *process layout*.
- c. Fermentasi biji kopi yang dilakukan oleh PPKKI adalah fermentasi kering.
- d. Sebagian besar limbah hasil pengolahan kopi di PPKKI diolah kembali menjadi produk yang bermanfaat, yaitu pupuk kompos dari kulit buah, kulit biji, dan ampas kopi, dan biogas dari lendir hasil pencucian biji kopi.
- e. Ukuran rimpang jahe berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan terhadap rasa kopi jahe, tetapi tidak berpengaruh nyata pada tingkat kesukaan terhadap warna dan aroma kopi jahe.
- f. Kopi jahe yang paling disukai adalah yang menggunakan rimpang jahe berukuran kecil.

13.2 Saran

Saran yang dapat penulis sampaikan demi perkembangan dan kemajuan Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (PPKKI) adalah:

- a. Perlu dilakukan pembinaan pada pekerja untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya usaha sanitasi dan *hygiene* di unit pengolahan pangan, khususnya kopi.
- b. Perlu dilakukan peningkatan kesejahteraan karyawan terkait dengan pemberian upah lembur yang layak.
- c. Kemasan *sachet* yang digunakan untuk mengemas kopi instan perlu diberi label untuk membedakan jenis-jenis kopi instan dan mencegah tertukarnya produk-produk tersebut saat dikemas dalam kemasan sekunder.
- d. Perlu dikaji komposisi kimia jahe yang berbeda ukuran agar dapat diketahui penyebab perbedaan hasil organoleptik kopi jahe.
- e. Perlu dikaji ulang mengenai perbandingan campuran kopi instan dengan jahe instan agar didapatkan kopi jahe yang lebih dapat diterima oleh konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- American Palm Oil Council. 2009. Palm Based Non-Dairy Creamer. <http://www.americanpalmoil.com/publications/creamer.pdf>
- Amrine, H. T., J. A. Ritchey, dan O. S. Hulley. 1986. *Manajemen dan Organisasi Produksi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Anonim¹. 2007. *Pertanian Tiga Puluh Tiga Tahun Mengabdikan Untuk Pembangunan*. <http://www.litbang.deptan.go.id/press/one/8/pdf/Tiga%20Puluh%20Tiga%20Tahun%20Mengabdikan%20Untuk%20Membangun%20Pertanian.pdf> (23 Agustus 2011)
- Apple, J.M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan (Ed. tiga)*. Bandung: Penerbit Institut Teknologi Bandung.
- Asdjuredja, L. 1990. *Manajemen Produksi*. Bandung: Armico.
- Ayuwanjani, R. W. 2004. *Budidaya Lele Dumbo sebagai Alternatif Pengolahan Limbah Cair Rumah Tangga*. Lombok Timur: SMK Negeri 1 Selong.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Coffee Research Institute. 2006. *Coffee Processing*. <http://www.coffeeresearch.org> (23 Maret 2011)
- Chakraverty, A., A.S. Mujumdar, G.S.V. Raghavan, dan H.S. Ramaswamy. 2003. *Handbook of Postharvest Technology: Cereals, Fruits, Vegetables, Tea, and Spices*. USA: Marcell Dekker
- Farel, K.T. 1985. *Spices, Condiments and Seasoning*. The Avi Publishing Company Inc : Westport Connecticut, Daytona Beach, Florida

- Kartika, B, W. Supartono, D. Ismoyowati, dan D. Purwadi. 1990. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Ketaren, S. 1985. *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri*. Jakarta : UI Press
- Koswara, S. 2009. *Jahe, Rimpang dengan Sejuta Khasiat*. <http://www.ebookpangan.com/ARTIKEL/JAHE,%20RIMPANG%20DENGAN%20BERBAGAI%20KHASIAT.pdf> (12 September 2011)
- Leroy, T., F. Ribeyre, B. Bertrand, P. Charmetant, M. Dufour, C. Montagnon, P. Marraccini, D. Pot. 2006. Genetics of Coffee Quality. *Braz. J. Plant Physiol.*, 18 (1)
- Lestari, H., S. Anggraini, Supriyadi, S. Mulato. 2005. Kandungan Kafein Asam Klorogenat, dan Trigonelin Biji Kopi (*Coffea canephora*) Varietas Robusta dalam proses dekafeinasi dengan Sistem Pengukusan-Pelarutan. *Jurnal Agrosains XVIII* (3)
- Matondang, I. 2005. *Zingiber officinale* L. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat UNAS
- Mulato,S., Edy Surhayanto, dan Kaswanto. 2010. *Product Development of Coffee*. Jember : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
- Mulato,S., Soekrisno Widyotomo, dan Esy Surhayanto. 2010. *Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kopi*. Jember : Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
- Nisandi. 2007. *Pengolahan dan Pemanfaatan Sampah Organik Menjadi Briket Arang dan Asap Cair*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada (ISSN:1978-9777)
- Purnamasari, R. 2010. *Aplikasi Oleoresin Jahe (Zingiber officinale) Pada Pembuatan Skin Lotion*. Available at : <http://www.scribd.com/doc/56550722/Aplikasi-Oleoresin-Jahe-Zingiber-Officinale-Pada-Pembuatan-Skin-Lotion>
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2007. *Pengolahan Biji Kopi Sekunder*. Jember: PPKKI

- Reksohadiprodjo, S. dan H. Handoko. 1990. *Organisasi Perusahaan: Teori, Struktur dan Perilaku*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Setia Budi, Saleh. 2009. *Pengambilan Oleoresin dari Ampas Jahe (Hasil Samping Penyulingan Minyak Jahe) dengan Proses Ekstraksi*. Available at : http://eprints.undip.ac.id/20358/1/FALEH_SB.pdf (15 September 2011)
- Standard Nasional Indonesia, No: 01-2907-2008. Standar Mutu Biji Kopi. http://websitesni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/7670
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family
- Syarief, R. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Teladan, A. S. 2009. *Aplikasi Non Dairy Creamer pada Produk Minuman*. <http://www.foodreview.biz/preview.php?view&id=115> (20 Juli 2011)
- Utami, Sri. 2011. *Mengapa Kepala Pusing Jika Mendadak Menghentikan Kebiasaan Minum Kopi?*. Available at : http://skp.unair.ac.id/repository/Guru-Indonesia/MENGAPAKEPALAPUSIN_SriUtami_11195.pdf (14 Agustus 2011)
- Wignjosoebroto. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindehan Bahan*. Jakarta: PT. Guna Widya.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama