

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa :

1. Standar mutu yang biji kakao yang digunakan oleh PT Chokato Tumbuh Bersama sudah memenuhi SNI 2323 : 2008. Standar mutu biji kakao yang sudah diolah menjadi bubuk coklat belum sepenuhnya memenuhi syarat mutu bubuk coklat yaitu pada kehalusan dan juga kadar air.
2. Nilai kapasitas kerja pada proses produksi bubuk coklat terbesar diperoleh oleh proses penyengraian sebesar 21,25 kg/ jam dan nilai terkecil diperoleh oleh proses pengemasan sebesar 1,54 kg/jam. Nilai rendemen terbesar diperoleh pada proses pengemasan sebesar 100 %, sedangkan nilai rendemen terkecil diperoleh pada proses pengemasan yaitu sebesar 60 %, serta total nilai rendemen dari sebelum disangrai hingga menjadi coklat bubuk yang sudah dikemas yaitu 35,9 %.
3. Strategi yang didapatkan untuk prosep pengembangan agroindustri bubuk coklat adalah strategi SO (*Strenght-Opportunity*). Memanfaatkan peminat yang banyak untuk Memenuhi Permintaan yang tinggi. Memanfaatkan Infrastruktur Produksi yang Memadai untuk Meningkatkan Efisiensi.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan untuk penelitian selanjutnya dalam melakukan pengembangan produk disarankan untuk melakukan penelitian pasar lebih lanjut untuk memahami kebutuhan konsumen sehingga dapat melakukan inovasi produk yang lebih baik dan berkualitas.