

## BAB VIII

### KESIMPULAN DAN SARAN

#### VIII.1. Kesimpulan

Dari hasil kerja praktek dapat disimpulkan bahwa:

1. Bahan baku yang digunakan adalah Crude Palm Oil (CPO) yang didatangkan dari Sumatera dan Kalimantan
2. Proses pengolahan CPO ada 2 tahap yaitu:
  - a. Proses pemurnian yang meliputi proses degumming, proses bleaching, dan proses deodorizing
  - b. Proses fraksinasi yang meliputi proses kristalisasi dan proses filtrasi
3. Hasil fraksinasi adalah olein dan stearin
4. Olein digunakan sebagai minyak goreng, sedangkan stearin digunakan sebagai bahan baku sabun dan margarine.
5. Dari hasil hasil perhitungan jumlah plate dan frame pada plate dan frame filter press didapatkan bahwa:
  - ◆ Jumlah plate dan frame yang digunakan di pabrik lebih banyak daripada jumlah plate dan frame dari hasil perhitungan secara teoritis, supaya kualitas produk minyak goreng tetap terjamin;
  - ◆ Nilai  $\alpha$  dan  $R_m$  dapat dimanfaatkan untuk mencari waktu filtrasi dengan kapasitas umpan yang berbeda.

### **VIII.2. Saran**

Untuk meningkatkan daya saing perusahaan terhadap perusahaan lain yang sejenis perlu dilakukan perbaruan peralatan terutama pada unit fraksinasi sehingga dapat menghasilkan kapasitas produksi yang lebih besar dengan biaya produksi seefisien mungkin.

Untuk menambah keterampilan dan pengetahuan karyawan dalam hal proses produksi serta untuk meningkatkan keselamatan kerja karyawan, perlu diadakan pelatihan khusus bagi karyawan khususnya karyawan bagian produksi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

## DAFTAR PUSTAKA

- Ipard.com, 2007, "Bibliografi Sawit", [www.ipard.com/infopstk/BibliografiSawit2000-2005.pdf](http://www.ipard.com/infopstk/BibliografiSawit2000-2005.pdf), diakses 15 Maret 2007
- Haerudin, H.L., Kardono, B.S., 2007, "Bahan Baku Industri Kimia pada Masa Kini dan yang Akan Datang", Buku Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia, Unpar, 26 April 2007, Bandung
- Harian Kompas, 2007, "Pilih Yang Mana ?" <http://www.kompas.com/kesehatan/news/0204/18/030145.htm>, diakses 8 Februari 2007
- Ketaren, S. , 1986 , "Pengantar teknologi Minyak dan Lemak Pangan" , Universitas Indonesia Press , Jakarta.
- Universitas Negeri Jember, 2007, "BaB V", [elearning.unej.ac.id/courses/PNU1705/document/babVklpswt.doc?cidReq=PNU1705](http://elearning.unej.ac.id/courses/PNU1705/document/babVklpswt.doc?cidReq=PNU1705), diakses 5 Maret
- Universitas Negeri Jember, diakses 5 Maret 2007, "BaB VI" [elearning.unej.ac.id/courses/PNU1705/document/babVIklpswt.doc?cidReq=PNU1705](http://elearning.unej.ac.id/courses/PNU1705/document/babVIklpswt.doc?cidReq=PNU1705)
- Wikipedia, 2007, "Minyak Goreng, [http://id.wikipedia.org/wiki/Minyak\\_goreng](http://id.wikipedia.org/wiki/Minyak_goreng), diakses 5 Maret 2007