

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. PT. Salim Ivomas Pratam Tbk Surabaya adalah salah satu badan usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan minyak kelapa sawit dan sudah merambah kebidang pengolahan margarin. Operasional perusahaan dilaksanakan dalam struktural organisasi lini dan staff, yaitu pada setiap departemen, dipimpin oleh kepala bagian yang dibantu oleh staff. Jabatan tertinggi dipegang oleh seorang *Branch Manager*. Penggunaan sistem ini menyebabkan tanggung jawab pada setiap kepala bagian dapat terbagi dengan baik dan memungkinkan pengawasan dan kontrol menyeluruh terhadap seluruh kegiatan di perusahaan.
2. PT. SIMP Tbk. juga memberi perhatian kepada pengendalian mutu yang dimulai sejak penerimaan bahan baku, proses produksi, dan produk akhir sebelum proses distribusi, peralatan, ruang pengolahan, dan higienitas. Dalam menunjang semua hal tersebut, PT SIMP Tbk. menggunakan sistem protocol keselamatan kerja yang terdapat dalam sistem yang dinamakan SMK3, sehingga perusahaan ini mampu memperoleh sertifikasi seperti Sertifikat Jaminan Halal, HACCP, ISO 9001:2008.
3. Proses pengolahan dari PT SIMP Tbk, Surabaya dilaksanakan diatas lahan seluas kurang lebih 6,4 ha di daerah Tanjung

Tembaga, Surabaya. Untuk proses produksi, terbagi kedalam beberapa *plant* dengan jumlah yang disesuaikan, diantaranya adalah tiga *plant refinery*, tiga *plant fraksinasi*, dan satu *plant PET bottling*. Untuk mendukung kegiatan produksi juga terdapat bagian khusus untuk *maintenance*, *utility*, dan *QC*. Setiap mesin dan peralatan ditangani dengan baik sehingga proses produksi dapat berjalan dengan baik dan sesuai dengan target yang telah ditetapkan.

### **13.2. Saran**

1. Pada *PET bottling plant*, dilakukan penumpukkan kardus berisi botol Bimoli Spesial yang melebihi batas maksimum penumpukkan sehingga saat diangkat dengan forklift, kardus yang terletak di bagian paling bawah penyok. Penyoknya kardus tersebut dapat beresiko merusak botol di dalamnya. Sebaiknya penumpukkan yang dilakukan tidak melebihi batas maksimum, agar dapat meminimalkan jumlah botol yang rusak.
2. Pada *fractionation plant 1* masih menggunakan filter press dengan jumlah plate, membrane, serta filter cloth yang lebih sedikit dibanding *fractionation plant 2* sehingga proses pemisahan olein dan stearin berjalan lambat. Sebaiknya filter press di *fractionation plant 1* diperbaharui seperti *fractionation plant 2* agar proses dapat berlangsung lebih cepat dan kapasitas produksi meningkat sehingga dapat memenuhi kebutuhan olein ketika terjadi pelonjakan permintaan terhadap olein.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arif, Muhammad. 2017. Perancangan Tata Letak Pabrik. Jakarta: DeepPublish.
- Asterini, Windi, Sugiyono, H. Hoerudin, dan E. Prangdimurti. 2016. Pengaruh Fortifikasi Vitamin A dan Zat Besi Terenkapsulasi pada Tepung Ubi Kayu dan Aplikasinya pada Pembuatan Flakes, *J. Agritech*. Vol 38(4): Halaman 425-426.
- Andarwulan, Nuri, G.N. Muhammad, A.Z. Agista, S. Dharmawan, D. Fitriani, A.C. Wulan, D.G. Pratiwi, W.P. Rahayu, D. Martianto, dan P. Hariyadi. 2016. Stabilitas Fotooksidasi Minyak Goreng Sawit yang Difortifikasi Dengan Minyak Sawit Merah, *J. Teknol dan Industri Pangan*. Vol 27(1):
- Fahrudin. 2018. Pengelolaan Limbah Pertambangan Secara Biologis: Biological Management of Mining Waste. Makassar: Celebes Media Perkasa, Halaman 61-70
- Gunawan, F.A, F. Lestari, A. Subekti, dan I. Sosmed. 2016. Manajemen Keselamatan Operasi Membangun Keunggulan Operasi dalam Industri Proses. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Halaman 2-10.
- Guo D, Ali A, Ren C, Du J, Li R, Lahori Ah, Et Al. Edta And Organic Acids Assisted Phytoextraction Of Cd And Zn From A Smelter Contaminated Soil By Potherb Mustard (*Brassica Juncea*, Coss) And Evaluation Of Its Bioindicators. *Ecotoxicology And Environmental Safety*. 2018;167: halaman 396-403.

- Gustian, Adi. 2013. Perkembangan Program Fortifikasi Pangan Danidentifikasi Pangan Yang Difortifikasi. Skripsi S-1, Departemen Gizi Masyarakat fakultas Ekologi Manusia institut Pertanian Bogor. Halaman 10-25.
- Helmyati, Siti, E. Yuliati, N.P. Pamungkas, dan N.G. Hendarta. 2018. Fortifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Nusantara: Upaya Mengatasi Masalah Defisiensi Zat Gizi Mikro di Indonesia. Yogyakarta: UGM Press. Halaman 4-11.
- Heragu, S.S. 2018. Facilities Design. Canada: CRC Press, Halaman 70-81
- Indrati, Retno, dan M. Gardjito. 2014. Pendidikan Konsumsi Pangan: Aspek Pengolahan Pangan dan Keamanan Edisi Pertama. Jakarta: Kencana Predana Media Grup.
- Martianto, Drajat, N. Andarwulan, dan Y. Putranda. 2018. Retensi Fortifikan Vitamin A dan  $\beta$ -Karoten Dalam Minyak Goreng Sawit Selama Pemasakan. J. Teknologi dan Industri Pangan, Vol 29(2): Halaman 128-134.
- Rihastuti, R.A, dan Soeparno. 2018. Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak. Yogyakarta: UGM Press, Halaman 40-50
- Swaputri, Putri. 2009. Analisis Penyebab Kecelakaan Kerja (Studi Kasus di PT.Jamu Air Mancur. Skripsi S-1, Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang. Halaman 12-20.
- Wisnu, Dicky. 2019. Teori Organisasi "Struktur dan Desain. Malang: UMM Press. Halaman 8-10.
- Hutahuruk, Johan. 1998. Pencegahan Kebutaan Pada Anak. Jakarta: EGC. Halaman 10-20.
- World Health Organization. 2004. Vitamin and Mineral

- Requirements in Human Nutrition. United States: World Health Organization Press. Halaman 17-22.
- Nasution, Zaidar. 2003. Manfaat Dari Beberapa Jenis Bleaching Earth Terhadap Warna Cpo (Crude Palm Oil). *Jurnal Sains Kimia*, Vol 7(2): Halaman 31-34.
- Taiko Clay Group. 2020. Technical Information TAIKO® Bleaching Earth. <https://clay.taikogroup.net/product/> ( Diakses pada tanggal 25 Juli 2020).
- Arita, Susila, S.A. Anindya, dan H. Wildayani. 2009. Pengaruh Penambahan Asam Pada Prosespemurnian Minyak Jarak Pagar Kasar. *J.Tekkim*, Vol 16(2): Halaman 59-61.
- Wagiman. 2019. *Hama Pascapanen dan Pengelolaannya*. Yogyakarta: UGM Press. Halaman 160-161.
- Kaihutu, Thomas. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Andi Andersen, A. 2016. *Refining of Oils and Fats for Edible Purposes*. United States: Elsevier
- Speight, James. 2010. *The Refinery of the Future*. United States: William Andrew.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 2901-2006: Minyak Kelapa Sawit Mentah. <https://adoc.tips/minyak-kelapa-sawit-mentah-sni-35532015.html> (24 Juli 2020).
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 2575-1992: Asam Fosfat. <https://adoc.tips/asam-fosfat-sni> (24 Juli 2020).
- Badan Standardisasi Nasional. 2000. SNI 6336-2000: Bentonit <https://adoc.tips/bentonit-sni> (24 Juli 2020).
- Damarani, Z.N, L.M. Sholibah, S. Zullaikah, dan M. Rachimoellah. 2019. *Pra-Desain Pabrik Refined Bleached Deodorized (Rbd)*

Olein Dari Crude Palm Oil (Cpo), J Teknik. Vol 8(1).

Hessler, Peter. 2005. Power Plant Construction Management: Survival Guide. United States: PennWall Cooperation.

Halaman 2-10

Surono, I.S, A. Sudibyoy, dan P. Waspodoy. 2018. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. Sleman: Deepublish. Halaman 45-46.

Mara, Duncan. 2013. Domestic Wastewater Treatment in Developing Countries. London: Routledge. Halaman 20-25.

Sulistriyani, D.H, O. Novareza, dan Z. Darmawan. 2018. Pengantar Proses Manufaktur untuk Teknik Industri. Malang: UB Press. Halaman 7-11.

Yuwono, S.S, dan E. Waziroh. 2017. Teknologi Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan. Malang: UB Press. Halaman 115

Haryoto, E. Priyanto, dan M. Mar. 2018. Potensi Buah Salak: Sebagai Suplemen Obat dan Pangan. Makassar: Muhammadiyah University Press. Halaman 71-72.

Pahan, Iyung. 2007. Panduan Lengkap Kelapa Sawit. Jakarta: Penebar Swadaya. Halaman 241.

Rubianto, Luchis. 2018. Biodiesel. Malang: Polinema Press. Halaman 6.