

BAB XI KESIMPULAN DAN SARAN

11.1. Kesimpulan

PT. SIMP Tbk Surabaya adalah badan usaha yang terutama bergerak dalam bidang pengolahan minyak kelapa sawit. Dalam operasional perusahaan, dilaksanakan dalam struktural organisasi yang vertikal dan linier, yang mana tiap departemen dipimpin oleh kepala bagian. Jabatan tertinggi dipegang oleh seorang *Branch Manager*. Dengan penerapan sistem semacam ini, tanggung jawab tiap kepala bagian dapat terbagi dengan baik memungkinkan pengawasan dan kontrol menyeluruh terhadap seluruh aspek perusahaan. Selain pada aspek manajerial PT. SIMP Tbk. juga menaruh perhatian lebih kepada pengendalian mutu secara menyeluruh meliputi sejak penerimaan bahan baku, proses produksi, dan produk akhir sebelum didistribusikan dengan memperhatikan sanitasi, peralatan, ruang pengolahan, dan higienitas. Untuk menunjang semua hal tersebut, PT SIMP Tbk. menerapkan SMK3 dalam tiap prosesnya sehingga mampu memperoleh sertifikasi seperti Sertifikat Jaminan Halal, HACCP, ISO 9001:2008.

Proses produksi PT SIMP Tbk Surabaya ini dilaksanakan pada lahan seluas kurang lebih 6,5 ha di daerah Tanjung Tembaga, Surabaya. Untuk proses produksi dibagi dalam beberapa plant dengan jumlah disesuaikan diantaranya adalah dua *plant refinery*, tiga *plant fraksinasi*, dan satu plant PET *bottling*. Untuk menunjang kegiatan produksi juga terdapat bagian khusus untuk *maintenance*, *utility*, dan QC. Setiap mesin dan peralatan ditangani dengan baik sehingga proses produksi dapat berjalan dengan lancar. Dalam tiap proses tentu terdapat limbah hasil produksi.

Limbah ini bisa berupa padat maupun cair dan diolah dengan baik dan efektif sehingga tidak mencemari lingkungan.

11.2. Saran

Selama kurang lebih satu bulan kami melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan di PT SIMP Tbk., kami mendapati beberapa hal yang dapat kami evaluasi dari sudut pandang mahasiswa fakultas teknologi pertanian. Salah satu saran kami ada pada refinery plant dimana dilakukan proses *degumming* dan *bleaching*. Menurut kami, penggunaan PA dan BE bisa diintegrasikan sehingga lebih tercampur karena dengan adanya aktivitas asam akan menurunkan kandungan alumina sehingga terdapat peningkatan porositas yang akan berdampak pada meningkatnya kemampuan BE sebagai adsorben. Kontak antara kedua bahan ini memang perlu dikaji lebih lanjut namun bisa mengurangi kadar BE yang digunakan untuk menghasilkan efektivitas yang sama.

Hal non teknis lainnya yang kami amati adalah kurangnya perhatian terhadap gudang penyimpanan BE, dimana banyak BE yang berhamburan. Gudang yang sering terbuka juga memungkinkan BE yang ada bertebaran keluar dari gudang. Sebaiknya untuk bahan demikian digunakan penyimpanan yang lebih tertutup. Hal lainnya adalah keselamatan pekerja, dimana kami temukan seorang pekerja yang tidak memakai *safety shoes*. Menurut kami pemakaian *safety shoes* sangat penting karena kami sendiri merasakan betapa licinnya lantai terutama pada *refinery plant* dan *fractionation plant*.

DAFTAR PUSTAKA

- Aidos, I., A.F.D. Padt, B.M. Remko, dan J.B. Luten. 2001. Upgrading of Maatjes herring by-products: production of crude fish oil. *Journal Agriculture and Food Chemistry*. 49(8) :3697-3704.
- Alyas, S.A., A. Abdullah, N.A Idris. 2006. Change of β -Carotene Content During Heating of Red Palm Olein. *Journal of Oil Research (Special Issue-April 2009)*, p.99120.
- Bakti, Zainal. 2014. Sistim Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (SMK3) sesuai PP No. 50 Tahun 2012, <http://www.a2k4-ina.net/informasi/163-sistim-manajemen-keselamatan-dan-kesehatan-kerjasmk3-sesuai-pp-no-50-tahun-2012.html>. (22 Desember 2016).
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Konsumsi Rata-Rata per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2014*. Jakarta: Badan Pusat Statistik
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Statistik Kelapa Sawit Indonesia 2014*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Belitz, H. D., dan W. Grosch. 1987. *Food Chemistry*. Jerman: Heigal Berg, Springer Verlag Berlin
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Minyak Kelapa Sawit. <http://pip2bdy.com/nspm/SNI%2001-0018-2006%20RBDPO.pdf>. (29 Juli 2017)
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Refined Bleached Palm Oil (RBDPO)*. <http://pip2bdy.com/nspm/SNI%2001-0018-2006%20RBDPO.pdf>. (29 Juli 2017)
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Crude Palm Oil (CPO)*. <http://pip2bdy.com/nspm/SNI%2001-0018-2006%20CPO.pdf> (29 Juli 2017)

Dinas Perkebunan Kalimantan Timur. 2016. Nilai Produksi dan Biaya Produksi per Hektar Usaha Perkebunan Kelapa Sawit dan Tebu.

Dirjen Perkebunan. 2014. Luas Areal Perkebunan Kelapa Sawit.

Gapp, R., Ron Fisher, and Kaoru Kobayashi. 2008. Implementing 5S within a Japanese context: an integrated management system. *Management Decision* Vol. 46: 565-579.

Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.

Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.

Lempang, I.R., Fatimawali, N.C. Pelealu. 2016. Uji Kualitas Minyak Goreng Curah dan Minyak Goreng Kemasan di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 5(4): 155-161.

Mujadin, A., S. Jumianto, R.L. Puspitasari. 2014. Pengujian Kualitas Minyak Goreng Berulang Menggunakan Metoda Uji Viskositas dan Perubahan Fisis. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 2(4): 229-233.

Ooi, C. K., Y. M. Choo, S. C. Yap, dan A. N. Ma. 1996. Refining Red Palm Oil. *Elais*, 8, 20-28.

PLN. 1986. *Perlindungan Hak-hak Listrik Konsumen di Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.

Putri, S.I.D. 2015. Efek Lama Pemanasan terhadap Perubahan Bilangan Peroksida Minyak Goreng yang Berpotensi Karsinogenik pada Pegadangan Gorengan di Kelurahan Pasar Minggu Tahun 2015. *Skripsi S-1*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.

Raharjo, S., 2006. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Gadjah Mada University Press.

Standar Nasional Indonesia. 2006.
http://sisni.bsn.go.id/index.php/sni_main/sni/detail_sni/7338

Winarno,F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama:
Jakarta.

Wijana,S. 2012. *Perancangan Pabrik: Penentuan Lokasi Pabrik*.