

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses produksi minyak goreng kelapa sawit di PT. Ikan Dorang, Surabaya melalui beberapa tahap proses diantaranya penerimaan bahan baku, pemanasan awal (*pre-heating*), proses *bleaching*, penyaringan, proses deodorisasi, pendinginan, proses fraksinasi, pengemasan dan penyimpanan.
2. Beberapa perbedaan proses produksi minyak goreng kelapa sawit yang di PT. Ikan Dorang, Surabaya dengan menurut literatur yaitu proses refinery (proses *degumming*, proses *bleaching* dan proses deodorisasi) dan proses fraksinasi.
3. Kontrol kualitas di PT. Ikan Dorang, Surabaya didasarkan pada standart mutu minyak goreng.

B. Saran

Saran-saran yang dapat diberikan setelah melakukan Praktik Kerja Lapangan di PT. Ikan Dorang, Surabaya meliputi:

1. PT. Ikan Dorang, Surabaya perlu meningkatkan kedisiplinan pekerja dalam mematuhi aturan sanitasi pekerja sesuai dengan yang telah ditentukan.