

BAB VIII

KESIMPULAN DAN SARAN

VIII. 1 Kesimpulan

Setelah melakukan Praktik Kerja Lapangan di PT. Daesang Ingredients Indonesia, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Pembuatan MSG di PT. Daesang Ingredients Indonesia menggunakan *molasses* dan *raw sugar* yang difermentasi dengan bakteri *Corynobactericum glutamicum*. Proses utama dalam pembuatan MSG dibagi menjadi 4 tahap, yaitu Fermentasi, *Recovery*, *Refinery* dan *Packing*.
2. PT. Daesang Ingredients Indonesia memproduksi 3 jenis MSG yaitu dengan merk Miwon dan Indorasa, Bio Miwon dan Miwon *Plus*.
3. Proses kristalisasi pada MSG terdapat 2 bagian yaitu kristalisasi *batch* yang digunakan untuk kebutuhan dalam negeri dan kontinyu yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan ekspor.
4. Limbah yang dihasilkan di PT. Daesang Ingredients Indonesia diantaranya limbah padat berupa gypsum slurry, *Cake* karbon dan humus. Limbah cair berasal dari air sisa proses MSG dan *corn starch*, cairan sisa proses, kebocoran pipa, tangki, dan pompa, air bekas pencucian alat – alat seperti tangki, kain filter, dan lain sebagainya serta terdapat limbah gas dan limbah B3. Air limbah diolah sesuai dengan standar yang dikeluarkan oleh pemerintah sebelum dibuang ke sungai Kalimas Surabaya.
5. Pengendalian mutu produk jadi dari kristal MSG terdiri dari analisa kadar air, kadar pH, kadar Ca, kadar SO_4 , %T (*Transmittance*), kadar Cl, IG (*Inosynat guanylate*), *bulk density* dan *tapper density*.

VIII. 2 Saran

Dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan yang telah dilaksanakan, terdapat beberapa saran untuk meningkatkan performa pabrik, diantaranya :

1. Perawatan dan penggantian alat dan instrumentasi pabrik lebih ditingkatkan supaya proses produksi tetap berjalan lancar sehingga tidak mempengaruhi kualitas dari produk yang dihasilkan.
2. Perlunya optimalisasi K3 dalam lingkup kerja, sehingga dapat terciptanya lingkungan kerja yang aman dan nyaman.