

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **6.1 Kesimpulan**

Dari hasil analisis yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan yaitu sebagai berikut:

1. PT PG Candi Baru dalam melakukan proses produksi Gula Kristal Putih membutuhkan bahan baku utama dan bahan baku penunjang. Bahan baku utama tersebut adalah tebu yang diperoleh melalui 3 jenis lahan antara lain Tebu Rakyat Kerjasama Usaha A, Tebu Rakyat Kerjasama Usaha B dan Tebu Rakyat Mandiri. Bahan baku penunjang antara lain asam fosfat, susu kapur, belerang dan air imbibisi. Karyawan PT PG Candi Baru sebagai penggerak dan aset penting perusahaan terbagi menjadi 2 bagian yaitu karyawan tetap dan karyawan tidak tetap. Total karyawan dalam masa giling berjumlah sekitar 639 orang sedangkan pada luar masa giling sekitar 235 orang. Proses produksi perusahaan terbagi atas 7 stasiun yaitu Stasiun Persiapan, Stasiun Gilingan, Stasiun Pemurnian, Stasiun Penguapan, Stasiun Masakan, Stasiun Puteran, dan Stasiun Penyelesaian. Sistem kerja perusahaan saat masa giling adalah *continuous* atau disebut *continuous process*. Dimana perusahaan melakukan produksi di masa giling selama 24 jam tanpa henti. Pada PT. PG Candi Baru melakukan proses penggilingan selama 5 bulan berturut turut yaitu pada bulan Juni, Juli, Agustus, September, Oktober. Produk yang dihasilkan dibedakan menjadi 2 yaitu produk utama dan sampingan. Produk utama ialah Gula Kristal Putih jenis SHS IA dengan *standart* SNI 3140.3:2010. Produk sampingan yang dihasilkan adalah tetes dan blotong. Tetes

dimanfaatkan sebagai bahan baku alkohol/spirtus dan bumbu masak (MSG). Blotong juga dapat digunakan sebagai pupuk organik dan briket.

2. Proses pengendalian kualitas di PT PG Candi Baru dilakukan dalam divisi pabrikasi dan mengevaluasi pengendalian kualitas dari setiap proses dalam mesin yang sudah berjalan. Pengendalian kualitas dimulai dari pengecekan bahan baku material sampai pengemasan produk yang akan dikirim. Dari pengujian yang telah dilakukan menggunakan metode *New Seven Tools*, data-data yang telah diolah masing-masing dianalisis *tools*-nya sehingga didapatkan hasil berupa usulan perbaikan pada tiap kegiatan/aktivitas produksi. Faktor-faktor yang mempengaruhi kecacatan produk antara lain, manusia/operator, dimana operator sering mengalami kelelahan, kurangnya komunikasi antar operator, operator sering tidak memahami standar SOP, dan perbedaan standar ukuran setiap operator. Pada faktor mesin yaitu, usia mesin yang sudah tua, suhu yang tidak sesuai dengan standart, ketidaksesuaian *setting* awal, terdapat beberapa kelolosan saat pengecekan, dan mesin sering terjadi masalah karena kurang dilakukan perawatan secara berkala. Pada faktor material yaitu, adanya bahan baku yang tidak lolos QC atau tidak sesuai standard, pebedaan jenis tebu, umur tebu yang tidak, serta terdapat kandungan yang tidak sesuai masuk pada saat proses produksi. Pada faktor metode yaitu, tidak ada waktu standar untuk pengecekan secara berkala pada saat proses produksi, instruksi dan pelaksanaan kurang *balance*, dan keterlambatan saat pembersihan pipa. Dan pada faktor lingkungan yaitu, udara yang panas dan kebisingan.

Untuk mengurangi kecacatan butir gula pada gula Kristal putih PT PG Candi Baru melakukan beberapa cara yaitu diantaranya memperketat proses inspeksi material dengan cara melakukan pengecekan atau *quality control* lebih intensif lagi terhadap material yang akan digunakan, meningkatkan kinerja operator dengan mengkaji ulang proses pengoperasian mesin ini melalui training kepada operator baru di perusahaan agar memahami pengoperasian mesin dan melakukan supervise secara berkala. Untuk meningkatkan performa mesin maka dilakukan perawatan mesin secara berkala, meletakkan SOP pengoperasian mesin disekitar area mesin dan untuk meningkatkan lingkungan yang kondusif dengan cara menambah pendingin ruangan dan menambah peredam suara.

## **6.2 Saran**

Dengan adanya Praktik Kerja Lapangan di PT PG Candi Baru mahasiswa dapat melihat secara langsung bagaimana sistem produksi dan manajemen kualitas yang diterapkan. Berikut saran yang kami berikan untuk nantinya dapat membantu perbaikan mutu produksi perusahaan yaitu:

1. Melakukan pengontrolan bahan baku dari gula kristal putih (tebu) dari *supplier* yang masuk secara lebih ketat.
2. Melakukan evaluasi terhadap kinerja operator, mesin, metode, material, dan lingkungan secara berkala.
3. Mengevaluasi standar deviasi mesin, dan peralatan-peralatan pendukung lainnya secara berkala.