

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. PT. SMART Tbk, Surabaya merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan minyak kelapa sawit. Bahan baku yang digunakan di PT. SMART Tbk, Surabaya adalah minyak kelapa sawit kasar (CPO) yang diperoleh dari perkebunan Kalimantan dan Sumatera
2. Proses pengolahan minyak goreng kelapa sawit di PT. SMART Tbk., Surabaya dilakukan secara kontinu yang meliputi :
 - a. Proses *refining* yang bertujuan untuk mengolah bahan baku CPO menjadi RBDPO yang terdiri dari proses *degumming*, *bleaching*, *filtrasi*, *pre-stripping*, dan *deodorizing*.
 - b. Proses fraksinasi yang merupakan metode fisik yang bertujuan untuk memisahkan campuran sehingga terpisah antara fraksi dengan titik lebur rendah (*RBD Olein*) dan fraksi dengan titik lebur tinggi (*RBD Stearin*) terdiri dari proses kristalisasi yang diikuti dengan proses filtrasi.
3. Proses pengolahan telah sesuai dengan literature tentang proses pengolahan minyak goreng. Perbedaan hanya terdapat pada proses netralisasi. Proses pengolahan minyak di PT. SMART Tbk., Surabaya tidak menggunakan proses netralisasi, hal ini bertujuan untuk mengefisiensi proses pengolahan dan penggunaan bahan tambahan.
4. Produk utama di PT. SMART Tbk, Surabaya adalah minyak goreng kelapa sawit, margarin, shortening dan hasil sampingnya adalah berupa PFAD (Palm Fatty Acid Destilated) dan Bleaching Earth (blotong).

B. SARAN

Saran yang dapat diberikan kepada PT. SMART Tbk. Surabaya antara lain:

1. Selalu mengembangkan teknologi yang ada sehingga dapat mendukung proses produksi.
2. Selalu mengutamakan kualitas produk yang diproduksi.
3. Lebih meningkatkan kondisi kebersihan yang ada di dalam lingkungan perusahaan.