

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1 Kesimpulan

1. Sistem Produksi

Bahan yang digunakan dalam produksi gula ini merupakan tebu yang berasal dari tidak hanya 1 daerah saja, namun bahan utama tebu ini diperoleh dari beberapa daerah seperti berasal dari Lumajang, Malang, Jombang, Kediri, Tuban, Gresik Mojokerto, Pasuruan, Sidoarjo dan daerah-daerah penghasil tebu lainnya. Bahan baku pembantu dalam proses produksi gula antara lain yaitu air bekas, kapur tohor, asam fosfat, flokulandan belerang.

Mesin dan peralatan yang digunakan PT. Pabrik Gula Candi Baru pada proses produksi gula yaitu:

- a. Pada stasiun persiapan terdapat *railban*, lori, traktor, truk, timbangan truk, timbangan lori, *travelling cane*, meja tebu, *cane laveller*, *cane carrier*, *cane cutter*, *unigator*.
- b. Pada stasiun gilingan terdapat *sugar cane mill*, *intermediate cane carrier*, *vibrating screen*, *cush elevator*, pompa imbibisi, pompa nira mentah gilingan, *bagasse carrier*, *rotary bagasse thumblar*, *bagasse reclainer*
- c. Pada stasiun pemurnian terdapat timbangan *bolougne*, peti tarik nira mentah, pump nira mentah, *juice heater*, *splitter box*, sakarat, *Sulphur tower* nira mentah, peti tarik nira mentah tersulfitir, pompa nira mentah tersulfitir, *flash tank*, flokulator, *single tray clarifier*, saringan nira jernih *DSM screen*, peti tarik nira jernih, *rotary vacuum filter*.

- d. Pada stasiun penguapan terdapat *evaporator*, pompa hampa udara sentral, tangka sulfitor, *steam trap*, pompa sentrifugal, peti nira kental, tendon, pompa air injeksi.
- e. Pada stasiun masakan terdapat *pan* masakan, *vacuum trog* A D, palung pendingin.
- f. Pada stasiun putaran terdapat *rapid cooler*, peti babonan D, *automatic centrifuge*, *batch sentrifuge*, *mixer SHS*, *semi automatic centrifuge*, *automatic centrifugal*, peti tunggu.
- g. Pada stasiun penyelesaian terdapat *sugar dryer*, talang goyang, *bucket elevator*, *sugar bin*.

Tenaga kerja PT. Pabrik Gula Candi Baru Sidoarjo terbagi menjadi beberapa golongan menurut statusnya yaitu karyawan staf berjumlah 35 orang, karyawan non staf berjumlah 184 orang, pekerja kontrak waktu tertentu berjumlah 479 orang yang bekerja saat musim giling dimulai. Pemanggilan pekerja kontrak waktu tertentu dilakukan sekitar bulan Mei dan bekerja sampai bulan Desember saat musim giling berakhir.

Pada PT. Pabrik Gula Candi Baru terdapat 7 tahap proses produksi yaitu mulai dari stasiun persiapan, stasiun gilingan, stasiun pemurnian, stasiun penguapan, stasiun masakan, stasiun putaran dan stasiun penyelesaian

Produk yang dihasilkan pada PT. Pabrik Gula Candi Baru yaitu gula kemasan 1 kg, gula kemasan 50 kg, tetes tebu dan ampas tebu.

2. Pengendalian Kualitas Tebu

Secara umum kriteria tebu pada PT PG Candi Baru yang bermutu baik dan layak giling yaitu memenuhi standard Bersih, Segar, dan Manis (BSM) Proses kegiatan pengendalian kualitas oleh PT. Pabrik Gula Baru Candi Sidoarjo dimulai dengan Pelaksanaan proses tanam tebu yang dilakukan pada bulan Mei-Juli setelah analisis pendahuluan dengan mengambil sampel tebu per kebun sebanyak 8 batang yang dibagi menjadi 3 potongan yaitu bagian atas, tengah dan bawah. Kemudian sampel tebu tersebut digiling di Gilingan Contoh untuk mengukur kadar % Brik, % Polarisasi dan KDT (Koefisien Daya Tahan) yang digunakan sebagai dasar dalam penentuan jadwal tebang. Kemudian kegiatan di pos pantau yaitu analisis Trash tebu dan perhitungan Bruk untuk dapat memenuhi kriteria tebu yang Bersih, Segar, dan Manis. Kemudian kegiatan di pos timbangan menghitung bobot tebu dengan berlaku aturan truk besar menuju stasiun timbangan truk dan truk lokal menuju stasiun timbangan lori.

6.2 Saran

Dengan adanya Praktek Kerja Lapangan (PKL) dapat melihat secara langsung yang ada di PT. PG Candi Baru Sidoarjo dan berikut merupakan saran yang kami berikan, yang nantinya mungkin dapat membantu dalam perbaikan kerja perusahaan yaitu:

1. Dalam meningkatkan produktivitas kinerja dalam produksi gula, dapat dilakukan *briefing* atau pemaparan kebersamaan sebelum dilakukannya proses produksi. Sehingga antar staf dan pekerja lapangan terjalin suatu hubungan yang positif dan dapat memberikan semangat lebih kepada

pekerja lapangan untuk memenuhi target.

2. Dilakukan pengecekan terhadap kualitas tebu mulai dari proses penanaman hingga proses tebu sebelum diolah agar kualitas gula yang dihasilkan tidak menurun
3. Dalam pengendalian kualitas tebu dapat lebih rinci dalam melakukan pengendalian kualitas dikarenakan dapat menjadi faktor utama dalam kualitas produk gula yang akan dihasilkan.