

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses pengolahan minyak goreng kelapa sawit di PT. Ikan Dorang, Surabaya dilakukan dengan beberapa tahapan yakni penerimaan bahan baku, pemanasan awal, proses bleaching, deodorisasi, pendinginan, fraksinasi, pengemasan, dan terakhir yaitu penyimpanan.
2. PT. Ikan Dorang, Surabaya melakukan proses standart mutu menggunakan pengujian analisa FFA, analisa bilangan peroksida, analisa iodine value, uji warna, dan cloud point sesuai dengan standart minyak goreng.
3. PT. Ikan Dorang, Surabaya menerapkan pengendalian mutu dari awal penerimaan bahan baku hingga produk jadi. Serta menerapkan sanitasi dalam proses produksi pengolahan minyak goreng,

B. Saran

Saran yang saya berikan setelah melakukan Praktik Kerja Lapangan di PT. Ikan Dorang, Surabaya adalah agar para pekerja mematuhi aturan sanitasi pekerja sesuai dengan yang telah ditentukan oleh perusahaan.