



## **BAB X**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **X.1 Kesimpulan**

Praktik Kerja Lapangan yang telah dilaksanakan di Pabrik Gula Tjoekir, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Bahan baku utama dalam pembuatan gula di PG. Tjoekir adalah tebu dan bahan pendukung antara lain susu kapur, belerang, asam phospat ( $H_3PO_4$ ), flokulan, foundant.
2. Kapasitas giling di PG. Tjoekir pada tahun 2024 yaitu 3750 TCD.
3. Pada proses produksi terdapat beberapa stasiun dalam proses pembuatan gula diantaranya: stasiun persiapan, stasiun gilingan, stasiun pemurnian, stasiun penguapan, stasiun masakan (kristalisasi), stasiun putaran, dan penyelesaian.
4. Pada sistem utilitas di PG. Tjoekir meliputi pengolahan air, stasiun boiler dan instalasi listrik bertujuan sebagai sarana pendukung proses utama suatu industri.
5. Dari perhitungan neraca massa didapatkan massa nira mentah sebesar 171,8750 ton/jam, dan ampas diperoleh 54,6875 ton/jam. Pada stasiun pemurnian didapatkan hasil perhitungan neraca massa nira encer/jernih sebesar 114,4409 ton/jam, produk samping berupa blotong sebesar 0,206 ton/jam. Pada stasiun penguapan didapatkan hasil perhitungan neraca massa nira kental sulfitasi sebesar 24,3742 ton/jam. Sehingga pada stasiun masakan dan putaran didapatkan hasil perhitungan neraca massa produk samping berupa tetes sebesar 362,1127 ton/jam, dan stasiun penyelesaian didapatkan hasil perhitungan neraca massa gula SHS sebesar 295,59 ton/jam.



## **X.2 Saran**

Setelah melaksanakan kegiatan praktik kerja lapangan, adapun saran yang didapat diberikan :

1. Perlunya meningkatkan kesadaran bagi para pekerja terhadap kebersihan di lingkungan pabrik PG. Tjoeikir supaya produk yang dihasilkan terjaga mutunya.
2. Sebaiknya perlu meningkatkan kesadaran bagi para pekerja untuk senantiasa menggunakan APD (Alat Pelindung Diri) dan optimalisasi K3 dalam lingkup kerja, sehingga dapat terciptanya lingkungan kerja yang aman dan nyaman.
3. Perawatan dan Penggantian alat lebih ditingkatkan supaya proses produksi tetap berjalan lancar sehingga tidak mempengaruhi kualitas dari produk yang dihasilkan