

V. PENUTUP

A. Kesimpulan

Kegiatan Magang di PT. Tirta Madu Sawit Jaya 2 dilaksanakan mulai tanggal 01 Agustus 2022 s/d tanggal 31 Oktober 2020, dari seluruh kegiatan yang sudah dilakukan diperusahaan ini dapat disimpulkan beberapa hal, diantaranya :

1. PT. Tirta Madu Sawit Jaya 2 merupakan pabrik kelapa sawit yang mengolah Tandan Buah Segar (TBS) menjadi produk berupa *Crude Palm Oil (CPO)* dan beberapa luaran yang menjadi produk penjualan diperusahaan ini seperti kernel dan janjang kosong.
2. Tahapan pengolahan tandan buah segar dilakukan melalui beberapa stasiun yang memiliki fungsi dan peranannya masing-masing.
3. Pengolahan tandan buah segar dilakukan dengan *Standart Operational Procedur (SOP)* yang sesuai dan telah diatur dengan menganut pada peraturan-peraturan mengenai industri dan ketenagakerjaan.
4. Tahapan proses pengolahan dimulai dari penimbangan, *grading*, *loading*, perebusan, pemipilan, pelumatan dan ekstraksi minyak, klarifikasi minyak, pengolahan nut dan kernel dengan stasiun pendukung berupa stasiun boiler, penanganan air, perbaikan hingga pada pengolahan dan penanganan limbah cair hasil produksi dan laboratorium pengendalian mutu produk dan limbah luaran pabrik.

5. Seluruh komponen dan *element* yang terdapat didalam perusahaan berperan penting dalam memastikan kelancaran proses produksi dan segala macam kegiatan yang dilakukan didalamnya.
6. Manajemen dan administrasi merupakan salah satu komponen penting dalam sebuah perusahaan yang mengatur dan mengendalikan keberlangsungan hidup perusahaan yang didalamnya terdapat beberapa divisi dan bagian yang bekerja sesuai dengan peranannya masing-masing.
7. Manajemen dan administrasi perusahaan *TMJ 2* bertanggungjawab secara langsung untuk melakukan pelaporan kepada *Headquarter Office (HO)* yang bertempat di Jakarta.
8. Ilmu dan praktek yang dipelajari dan diterapkan selama kegiatan magang sudah sesuai dengan teori yang diberikan di lingkungan kampus selama perkuliahan, adapun perbedaan tidak signifikan karena beberapa perusahaan mempunyai *style* dan ciri tersendiri dalam menangani produk olahan mereka.

B. Kritik dan Saran

Ospek pada CPO yang terjadi di sebabkan beberapa kemungkinan yaitu :

1. Buruk nya kualitas TBS yang di terima pabrik atau sortasi tidak maksimal
2. Terlalu lamanya TBS berada di loading ramp sehingga TBS mengalami peningkatan pada asam lemak bebas
3. Perebusan kurang maksimal

4. Pada saat itu purifier mengalami trip sehingga minyak langsung menuju ke vakum dryer dan mungkin kotoran belum maksimal terbuang sehingga moisture meningkat

5. Storage tank yang kurang bersih.

Untuk saran ataupun masukan mungkin lebih selektif lagi dalam penyortiran buah agar buah agar yang di terima kualitasnya baik dan dapat meminimalisir terjadinya ospek, dan juga lebih memperhatikan alat alat yang ada di pabrik agar meminimalisir kerusakan kerusakan alat yg terjadi di pabrik.