

V. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan data hasil pembahasan yang didapatkan dalam penelitian ini dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Persentasi TBS kurang masak terhadap persen *oil losses condensat* tidak berpengaruh signifikan Pada uji Anova karna pengaruh persentasi TBS kurang masak terhadap *oil losses condensat* tidak cukup kuat mempengaruhi *oil losses* (kehilangan minyak pada sterilisasi).
2. Persentasi TBS kurang masak terhadap persen *losses unstripped bunch* menunjukkan tidak berpengaruh masih dalam kategori terkendali. Hal ini menunjukkan bahwasanya pengaruh TBS kurang masak berpengaruh negatif terhadap rendahnya kerugian *unstripped bunch* (USB).
3. Persentasi TBS kurang masak terhadap persen *oil losses empty bunch* menunjukkan hasil yang signifikan. sedangkan data diatas tergolong jauh dari standart yang telah di tetapkan perusahaan, Hal ini menunjukkan bahwasanya *oil losses empty bunch* tidak terkendali.

B. Saran

Pengaruh TBS kurang masak terhadap kehilangan minyak (*oil losses*) merupakan kehilangan jumlah minyak yang seharusnya diperoleh dari hasil suatu proses namun pengaruh TBS kurang masak meenjadikan minyak tersebut tidak dapat diperoleh atau hilang. Kehilangan minyak ini dapat mengakibatkan kerugian bagi perusahaan. Potensi *losses* dari segi ekonomi dalam konteks produksi *Crude Palm Oil* (CPO) merupakan

permasalahan yang dapat berdampak signifikan terhadap profitabilitas sebuah pabrik pengolahan kelapa sawit .

Pengaruh TBS kurang masak terhadap *losses unstripped bunch* merupakan faktor yang sulit untuk dihilangkan karena bahan baku TBS kurang masak mengakibatkan tingginya *losses* USB hal yang perlu dilakukan agar mengurangi tingginya *losses* USB adalah memperhatikan buah TBS yang masuk pada saat grading agar tingkat tingginya *losses* USB dapat dimimalisirkan. Peran operator harus jeli dalam proses penerimaan buah agar efisiensi dalam pengolahan (*minyak crude palm oil*). Dapat dimaksimalkan dan *unstripped bunch* juga dapat dikendalikan.

Pengaruh TBS kurang masak terhadap *oil losses empty bunch* merupakan faktor yang sulit dihilangkan karena faktor bahan baku menjadi permasalahan, dimana bahan baku kurang masak mempengaruhi tingkat *oil losses* atau kehilangan minyak yang masih tertinggal dijanjang kosong dan mengakibatkan *losses* yang tinggi pada saat keluarnya dari stasiun treshing akibat pemisahan daging buah dan tandan kosong. Hal itu disebabkan TBS kurang masak memiliki kualitas yang lebih rendah dan dapat menyebabkan penyerapan minyak yang lebih tinggi pada janjang kosong.

Untuk mengurangi *losses* dalam produksi, penting untuk mengkaji dan mengevaluasi faktor-faktor penyebabnya seperti bahan baku, mesin, manusia, dan metode. Pertama, evaluasi kualitas bahan baku dengan melakukan pengujian laboratorium dan memastikan pemasok mematuhi

standar kualitas yang ditetapkan. Kedua, pastikan mesin beroperasi pada performa optimal melalui pemeliharaan dan kalibrasi rutin, serta pertimbangkan pembaruan teknologi untuk meningkatkan efisiensi. Ketiga, berikan pelatihan dan pengembangan keterampilan kepada karyawan untuk meningkatkan kompetensi mereka, serta tingkatkan motivasi dan keterlibatan mereka dalam proses produksi melalui sistem insentif dan komunikasi yang baik. Terakhir, standarisasi proses produksi dengan membuat prosedur operasi standar (SOP) yang rinci dan terapkan prinsip *lean manufacturing* untuk mengidentifikasi dan menghilangkan pemborosan. Dengan pendekatan ini, perusahaan dapat mengurangi *oil losses* secara signifikan dan meningkatkan efisiensi serta kualitas.