

RINGKASAN

Proses produksi pengolahan tandan buah segar (TBS) kelapa sawit menjadi minyak sawit/*Crude Palm Oil* (CPO) melewati beberapa tahap pengolahan. Tahapan pengolahan tersebut dilakukan di beberapa stasiun, diantaranya stasiun penerimaan, stasiun sortasi, stasiun *sterilizer*, stasiun *thresher*, stasiun *digester* dan *press*, dan stasiun klarifikasi. Salah satu proses yang sangat penting berada pada stasiun *sterilizer*.

Adapun tujuan dilaksanakannya penelitian ini diantaranya yaitu mengetahui pengaruh suhu, tekanan pada saat perebusan tandan buah segar (TBS) di stasiun *tilting sterilizer* dan faktor apa saja yang mempengaruhi *tilting sterilizer*. *Sterilizer*/perebusan adalah suatu langkah proses awal pada ekstraksi minyak dan inti minyak kelapa sawit. Hal ini sudah diketahui secara umum bahwa jika tandan buah tidak cukup hanya dilakukan perebusan, kemudian akan mempengaruhi efisiensi dari pada proses ekstraksi minyak dan inti. Perebusan dilakukan melalui penambahan *steam* langsung ke dalam *tilting sterilizer*. Metode yang digunakan dalam kajian *oil losses* ini adalah menggunakan data primer dari hasil observasi terhadap proses *sterilizer* di PT. Bungo Limbur dan data primer. Pada stasiun perebusan ini penulis mendapatkan 10 sampel dari *oil losses* yang tercampur pada air kondensat. Batas norma kehilangan minyak yang telah ditetapkan untuk kondensat adalah $< 0,72\%$. berikut data dari 10 sampelnya : 0,86, 0,70, 0,79, 0,72, 0,61, 0,88, 0,76, 0,76, 0,66, 0,77, 0,75, 0,72. Dapat dilihat bahwa kadar *losses* pada air kondensat sangat tinggi, penyebab *losses* yang tinggi ada beberapa faktor yaitu tekanan dan waktu perebusan.

SUMMARY

The production process of processing palm fresh fruit bunches (FFB) into crude palm oil (CPO) goes through several processing stages. The processing steps are carried out at several stations, including reception stations, sorting stations, sterilizer stations, thresher stations, digester and press stations, and clarification stations. One very important process is at the sterilizer station. The objectives of this research include knowing the effect of temperature, pressure when boiling fresh fruit bunches (FFB) at the tilting sterilizer station and what factors affect the tilting sterilizer. Sterilizer/boiling is an initial process step in the extraction of palm oil and palm kernel oil. It is generally known that if the fruit bunches are not boiled enough, it will affect the efficiency of the oil and core extraction process. Boiling is done by adding steam directly into the tilting sterilizer. The method used in this study of oil losses is to use primary data from observations of the sterilizer process at PT. Bungo Overtime and primary data. At this boiling station the authors get 10 samples of oil losses mixed in condensate water. The normal limit for oil loss that has been set for condensate is $< 0.72\%$. following data from 10 samples: 0.86, 0.70, 0.79, 0.72, 0.61, 0.88, 0.76, 0.76, 0.66, 0.77, 0.75, 0.72. It can be seen that the levels of losses in condensate water are very high, the causes of high losses are several factors, namely pressure and boiling time.