

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penulisan karya ilmiah dengan judul Kajian *oil losses* pada stasiun *tilting sterilizer* dalam pengolahan Tandan Buah Segar (TBS) menjadi *Crude Palm Oil* (CPO) dapat penulis simpulkan sebagai berikut:

1. Faktor yang mempengaruhi perebusan adalah tekanan uap, lama perebusan dan temperatur.
2. Pengaruh Tekanan uap dan lama perebusan sangat menentukan hasil perebusan dan efisiensi pabrik. Tekanan uap dan lama perebusan berbanding terbalik. Semakin kecil tekanan uap semakin lama perebusan. Sebaliknya, semakin tinggi tekanan uap maka semakin pendek waktu perebusan.
3. Temperatur didalam rebusan sangat dipengaruhi oleh tekanan uap, udara dan air kondensat. Semakin rendah tekanan dan semakin banyak udara/air kondensat didalam rebusan, maka semakin rendah temperatur yang tercapai.
4. Pada PH, *Sulphite*, *phosphate* dan TDS. Tidak berpengaruh kepada kondensat *oil losses*, hanya berpengaruh kepada pada boiler. Dan berdasarkan data dari uji anova pada (PH, *Sulphite*, waktu dan TDS) terhadap kondensat *oil losses* tidak memiliki hubungan.

5.2 Saran

Adapun saran yang penulis berikan pada karya ilmiah ini yaitu sebaiknya pada stasiun ini perlu di tingkatkatkan ketelitian sumber daya manusia sehingga *oil losses* pada Tandan Buah Segar (TBS) dapat ditekan seminim mungkin.