NILAI(A) Nonlings 2901/2025

## LAPORAN KERJA PRAKTEK

# ANALISIS SISTEM ANTRIAN TRUCK TANGKI DI PT, INDUSTRI NABATI LESTARI

### **DISUSUN OLEH:**

Ridhika Adabiansyah 218150011



PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS MEDAN AREA MEDAN 2024



# LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KERJA PRAKTEK PT. INDUSTRI NABATI LESTARI

DISUSUN OLEH:

RIDHIRAGABIANSYAH

NPM: 218150011

DISETUJUI OLEH:

DOSEN PEMBIMBING

Ir. Ninny Siregar. M.Si

NIDN: 0127046201

MENGETAHUI KOORDINATOR

KERJA PRAKTEK

Nukhe Andri Silviana ST.MT

NIDN: 0127038802

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS MEDAN AREA MEDAN

2024

### UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

#### KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan yang Maha Esa berkat limpahan Rahmat dan kasih saying-nya penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktek di PT. Industri Nabati Lestari dengan baik.

Penulisan laporan kerja praktek ini adalah salah satu syarat untuk mahasiswa dalam menyelesaikan studinya di Fakultas Teknik Industri Universitas Medan Area. Dalam penyusunan laporan kerja praktek ini, penulisan telah banyak memperoleh bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan ucapan terima kasih yang sebesarbesarnya kepada:

- 1. Bapak Dr. Eng. Supriatno ST.MT, selaku dekan Fakultas Teknik.
- Ibu Nukhe Andri Silviana ST,MT, selaku ketua program studi Teknik Indsutri Universitas Medan Area.
- 3. Ibu Ir. Hj Ninny Siregas M.Si ,selaku dosen pembimbing.
- 4. Bapak Mustofa, selaku pembimbing saya selama KP di PT.INL.
- Karyawan PT.INL.
- Seluruh staff Teknik Universitas Medan Area, yang telah memberikan bantuan kepada penulis.
- Kepada kedua orangtua, keluarga dan teman-teman yang memberikan dukungan dan semangat dalam segala hal kepada penulis.

Medan, 19 September 2024

Ridhika Adabiansya

ii

## **DAFTAR ISI**

DAF	TAR ISIi
DAF	TAR GAMBARv
DAF	TAR TABELvi
LAM	ſPIRANi
BAB	I PENDAHULUAN
1.1 L	atar Belakang Kerja Praktek
1.2	Tujuan Kerja Praktek
1.3	Manfaat Kerja Praktek
1.4	Ruang Lingkup Kerja Praktek
1.5	Metodologi Kerja Praktek
1.6	Metode Pengumpulan Data
1.7	Sistematika Penulisan
BAB	
	MBARAN UMUM PERUSAHAAN
	ejarah Perusahaan
2.2	VISI MISI PERUSAHAAN
	2.2.1 Visi perusahaan
	2.2.2 Misi perusahaan
2.3	RUANG LINGKUP BIDANG USAHA
2.4 Γ	Dampak Sosial Ekonomi Terhadap Lingkungan1
2.5	Struktur Organisasi
	2.5.1 Uraian tugas, wewenang dan tanggung jawab

# UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

	2.5.2 Jam kerja	7
	2.5.3 Sistem Pengupahan dan Fasilitas Lainnya	8
2.6	Letak PT. Industri Nabati Lestari	19
BAB	B III PROSES PRODUKSI	20
3.1	Proses Produksi	20
	3.1.1. Standar Mutu Bahan Baku	21
	3.1.2 Bahan Baku	21
	3.1.3 Bahan Penolong	22
3.2 L	Jraian Proses Produksi	22
	3.2.1 Refinery (Pemurnian)	22
	3.2.2 Pre-treatment	
	3.2.3 Degumming	26
	3.2.4 Bleaching	28
	3.2.5 Filtration	29
	3.2.6 Destilation and Deodoraizing	34
	3.2.7 Fraksination	36
	3.2.8 Crystalization Section (Kristalisasi)	37
3.3	Mesin dan Peralatan	42
3.3.1	Mesin Produksi	42
3.3.2	Peralatan	47
3.3.3	B Utilitas	49
BAB	B IV PEMBAHASAN	51
4.1 P	Pendahuluan	51
	4.1.1 Judul	51
	4.1.2 Latar Belakang Masalah	51
	4.1.3 Rumusan Masalah	52

# UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

4.1.4 Batasan Masalah	52
4.1.5 Tujuan Penelitian	52
4.1.6 Manfaat Penelitian	53
4.2 Metode Penelitian	53
4.3 Penjelasan Flow Chart	54
4.3.1 Identifiksai Masalah	54
4.3.2 Pengumpulan Data	54
4.4 Landasan Teori	55
4.4.1 Pengertian Antrian	
4.4.2 Tujuan Antrian	55
4.4.3 Sistem dan Karakteristik Antrian	56
4.4.4 Komponen Dalam Sebuah Sistem Antrian	57
4.4.5 Struktur Antrian	58
4.5 Metodologi Penelitian	59
4.5.1 Objek Penelitian	59
4.5.2 Kerangka Penelitian	59
4.6 Pengolahan Data	60
4.6.1 Data Waktu Antrian Truk Tangki	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1 Kesimpulan	63
5.2 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
I AMDIDANI	66

# UNIVERSITAS MEDAN AREA

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 2. 1 LOGO PT. INDUSTRI NABATI LESTARI	10
GAMBAR 2. 2 LOGO PT. PERKEBUNAN NUSANTARA	10
GAMBAR 2. 3 LOGO PTPN IV	10
GAMBAR 2. 4 STRUKTUR ORGANISASI	12
GAMBAR 3. 1 PROSES PRODUKSI	20
GAMBAR 3. 2 DIAGRAM ALIR PROSES REFINERY	22
GAMBAR 3. 3 TANK FARM	24
GAMBAR 3. 4 STRAINER	25
GAMBAR 3. 5 PLATE HEAT EXCHANGER	
GAMBAR 3. 6 DEGUMMING TANK	
GAMBAR 3. 7 BLEACHER VESSEL	
GAMBAR 3. 8 NIAGARA FILTER\	
GAMBAR 3. 9 FILTER PULSTUBE	33
GAMBAR 3. 10 FILTER BAG	34
GAMBAR 3. 11 PRE- STRIPPER	35
GAMBAR 3. 12 CRYSTALIZER	37
GAMBAR 3. 13 CHILLER	
GAMBAR 3. 14 FILTER PRESS	
GAMBAR 4. 1 FLOWCHART PENELITIAN	
GAMBAR 4. 2 KERANGKA PENELITIAN	60

## DAFTAR TABEL

TABEL 3. 1 ALAT PRODUKSI	43
TABEL 3. 3 PERALATAN	47



## LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Keterangan	66
Lampiran 2 Absensi Kerja Praktek	67
Lampiran 3 Layout PT Industri Nabati Lestari	69



#### **BAB I PENDAHULUAN**

### 1.1 Latar Belakang Kerja Praktek

Kerja Praktek merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh setiap mahasiswa Program Studi Teknik Industri di Universitas Medan Area (UMA) dan mahasiswa diwajibkan mengikuti kerja praktek ini sebagai salah satu syarat penting untuk lulus. Kerja Praktek adalah suatu kegiatan yang dilakukan seseorang di dunia Pendidikan dengan cara terjun langsung kelapangan untuk mempraktekan semua teori yang dipelajari di bangku Pendidikan. Mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengaplikasikan dan kemudian menemukan permasalahan serta menyelesaikan kedalam dunia kerja. Kesempatan itu diberikan kampus kepada mahasiswa melalui suatu program kuliah kerja praktek. Mahasiswa diharapkan setelah mengikuti kerja praktek ini mampu menemukan solusi yang dibutuhkan yang terjadi dalam sebuah perusahaan dengan berbagai pendekatan yang sesuai. Selain itu dengan adanya kerja praktek ini diharapkan mampu menciptakan hubungan yang positif antara mahasiswa, universitas, dan perusahaan yang bersangkutan. Hubungan yang baik ini dapat dimungkinkan dilanjutkan antara mahasiswa dengan perusahaan yang bersangkutan setelah mahasiswa tersebut menyelesaikan pendidikannya.

Program Studi Teknik Industri mempelajari banyak hal dimulai dari faktor manusia yang bekerja (sumber daya manusia) beserta faktor-faktor pendukungnya seperti mesin yang digunakan, proses pengerjaan, serta meninjaunya dari segi 2 ekonomi, sosiologi, keergonomisan alat (fasilitas) maupun lingkungan yang ada. Program Studi Teknik Industri juga memperhatikan segi sistem keselamatan dan

kesehatan kerja yang wajib dimiliki, bagaimana pengendalian suatu sistem produksi, pengendalian (kontrol) kualitas, dan sebagainya. Mahasiswa Program Studi Teknik Industri diwajibkan untuk mampu menguasai ilmu pengetahuan yang telah diajarkan kemudian mengaplikasikannya ke dalam kehidupan seharihari. Mahasiswa Program Studi Teknik Industri diharapkan mampu bersaing dalam dunia kerja dengan ilmu pengetahuan yang telah dimiliki.

Tingginya tingkat persaingan dalam dunia kerja, khususnya dalam bidang industri, menuntun dunia pendidikan untuk menghasilkan sumber daya manusia yang unggul dan kompetitif dalam segala hal, sehingga mendukung segala aspek yang diperlukan untuk memberikan sumbangan pemikiran atau karya nyata dalam pembangunan nasional. Dalam hal ini dunia kerja menuntut untuk mendapatkan sumber daya manusia yang unggul dan kompetitif dalam persaingan dunia usaha, untuk itu sangat diperlukan tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional yang baik untuk menghadapi perkembangan dan persaingan global dimasa mendatang. Program Studi Teknik Industri Universitas Medan Area (UMA) menyadari akan keterkaitan yang besar antara dunia pendidikan dan dunia usaha yang merupakan suatu tali rantai yang saling terikat, sehingga perlu diadakannya program kerja praktek. Pelaksanaan Kerja Praktek merupakan suatu bentuk kegiatan yang dilaksanakan dalam rangka merelevankan antara kurikulum perkuliahan dengan penerapannya di dunia kerja, dimana mahasiswa/mahasiswi dapat terjun langsung melihat ke lapangan, mempelajari, mengidentifikasi, dan menangani masalahmasalah yang dihadapi dengan menerapkan teori dan konsep ilmu yang telah dipelajari dibangku perkuliahan. Kegiatan kerja praktek ini nantinya diharapkan

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

dapat membuka dan menambah wawasan berfikir tentang permasalahanpermasalahan yang timbul di industri dan cara menanganinya.

PT. Industri Nabati Lestari (INL) adalah anak perusahaan dari Holding Perkebunan Nusantara PTPN 3 (Persero) yang mengolah Crude Palm Oil (CPO) menjadi produk turunan berkualitas dunia. Pabrik ini terletak di Komp.Kawasan Ekonomi Khusus-Sei Mangkei, Kav.2-3, Kel. Sei Mangkei, Kec. Bosar Malinggas, Kab. Simalungun, Sumatra Utara, 21183, Indonesia. Bapak Ir. H. Amran Sinaga, M.Sc. sebagai President / Independent Commisioner PT.INL yang berdiri pada 23 Desember 2015. pabrik tersebut sudah produksi tahu sejak tahun 2015 hingga saat ini dan memiliki banyak pembeli mulai skala kecil hingga skala besar. Produksi minyak makan pada PT.INL memiliki 2 metode yaitu Refinery dan Fractionation, proses yang dilalui cukup beresiko bagi pekerja jika tidak dengan profesional dan menjaga Kesehatan dan keselamatan kerja, PT.INL sudah sangat mengikuti agturan K3 dengan harus menggunakan helm safety dan sepatu safety serta berbagai pengadaan alat safety yang terdapat di seputaran PT.INL.

### 1.2 Tujuan Kerja Praktek

Pelaksanaan kerja praktek pada Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik Universitas Medan Area, memiliki tujuan:

- 1. Menerapkan pengetahuan mata kuliah ke dalam pengalaman nyata.
- Mengetahui perbedaan antara penerapan teori dan pengalaman kerja nyata yang sesungguhnya.
- Menyelesaikan salah satu tugas pada kurikulum yang ada pada Fakultas
   Teknik, Program Studi Teknik Industri Universitas Medan Area.

- 4. Mengenal dan memahami keadaan di lapangan secara langsung, khususnya di bagian produksi.
- 5. Memahami dan dapat menggambarkan struktur masukan-masukan proses produksi di pabrik bersangkutan yang meliputi:
  - Bahan-bahan utama maupun bahan-bahan penunjang dalam produksi.
  - Struktur tenaga kerja baik di tinjau dari jenis dan tingkat kemampuan. b.
- 6. Sebagai dasar bagi penyusunan laporan kerja praktek.
- 1.3 Manfaat Kerja Praktek Adapun manfaat kerja praktek adalah:

### 1. Bagi Mahasiswa

- a. Agar dapat membandingkan teori-teori yang diperoleh pada perkuliahaan dengan praktek dilapangan.
- b. Memperoleh kesempatan untuk melatih keterampilan dalam melakukan pekerjaan dan pengaturan dilapangan.

### 2. Bagi Fakultas

- a. Mempererat kerja sama antara Universitas Medan Area dengan instansi perusahaan yang ada.
- b. Memperluas pengenalan Fakultas Teknik Industri.

### 3. Bagi Perusahaan

- Melihat penerapan teori-teori ilmiah yang dipraktekan oleh Mahasiswa.
- b. Sebagai bahan masukan bagi pemimpin perusahaan dalam rangka peningkatan dan pembangunan dibidang pendidikan dan peningkatan efisiensi Perusahaan.

#### 1.4 Ruang Lingkup Kerja Praktek

Dalam pelaksanaan program kerja praktek ini mempunyai peranan penting dalam mendidik mahasiswa agar dapat melaksanakan tanggung jawab dari tugas yang diberikan dengan baik dan juga meningkatkan rasa percaya diri terhadap ruang lingkup pekerjaan yang dihadapi.

Program pelaksanaan kerja praktek yang dilaksanakan oleh setiap mahasiswa tetap berorientasi pada kuliah kerja lapangan. Sebagai mahasiswa dalam melaksanakan program kerja praktek tidak hanya bertumpu pada aktivitas kerja tetapi juga menyangkut berbagai kendala dan permasalahan yang dihadapi serta solusi yang diambil. Dari program kerja praktek tersebut diharapkan mahasiswa menyelesaikan ilmu yang didapat dibangku kuliah. Dengan kerja praktek ini juga Mahasiswa di didik untuk bertanggung jawab dan mempunyai rasa percaya diri terhadap ruang lingkup pekerjaan yang diharapkan.

#### 1.5 Metodologi Kerja Praktek

Didalam menyelesaikan tugas dari kerja praktek ini, prosedur yang akan dilaksanakan adalah sebagai berikut:

### 1. Tahap Persiapan

Mempersiapkan hal-hal yang perlu untuk persiapan praktek dan riset perusahaan antara lain:

- a. Pemilihan perusahaan tempat kerja praktek.
- b. Pengenalan perusahaan baik melalui secara langsung ke tempat peruahaan ataupun melalui internet.

- c. Permohonan kerja praktek kepada Program Studi Teknik Industri dan perusahaan
- d. Konsultasi dengan koordinator kerja praktek dan dosen pembimbing.
- e. Penyusunan laporan.
- f. Pengajuan laporan Ketua Program Studi Teknik Industri dan perusahaan.
- g. Seminar Proposal
- 2. Studi Literatur

Mempelajari buku-buku, dan karya ilmiah yang berhubungan dengan permasalahan yang dihadapi di lapangan sehingga diperoleh teori-teori yang sesuai dengan penjelasan dan penyelesaian masalah.

3. Peninjauan Lapangan

Melihat langsung cara dan metode kerja dari perusahaan sekaligus mempelajari aliran bahan, tata letak pabrik dan wawancara langsung dengan karyawan dan pimpinan perusahaan.

4. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan untuk membantu menyelesaikan laporan kerja praktek.

5. Analisa dan Evaluasi Data

Data yang telah diperoleh akan di analisa dan dievaluasi dengan metode yang telah diterapkan.

6. Pembuatan Draft Laporan Kerja Praktek

Membuat dan menulis draft laporan kerja praktek yang berhubungan dengan data yang di peroleh dari perusahaan.

- 7. Asistensi Perusahaan dan dosen pembimbing Draft laporan kerja praktek diasistensi pada dosen pembimbing dan perusahaan.
- 8. Penulisan Laporan Kerja Praktek

Draft laporan kerja praktek yang telah diasistensi diketik rapi dan dijilid.

# 1.6 Metode Pengumpulan Data

Untuk kelancaran kerja praktek di perusahaan, diperlukan suatu metode pengumpulan data sehingga data yang diperoleh sesuai dengan yang di inginkan dan kerja praktek dapat selesai pada waktunya. Pengumpulan data dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- 1. Melakukan pengamatan langsung.
- 2. Wawancara.
- 3. Diskusi dengan pembimbing dan para karyawan.
- 4. Mencatat data yang ada di perusahaan / instansi dalam bentuk laporan tertulis.

#### 1.7 Sistematika Penulisan

Laporan kerja praktek ini dengan sistematika sebagai berikut:

#### **BAB I PENDAHULUAN**

Menguraikan latar belakang, tujuan kerja praktek, manfaat kerja praktek, batasan masalah, tahapan kerja praktek, waktu dan tempat pelaksanaan serta sistematika penulisan.

### BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Menguraikan secara singkat gambaran perusahaan secara umum meliputi sejarah perusahaan, ruang lingkup usaha, lokasi perusahaan, daerah pemasaran, organisasi dan manajemen, pembagian tugas dan tanggung jawab, jumlah tenaga kerja.

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

<sup>1.</sup> Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber

<sup>2.</sup> Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah

### BAB III PROSES PRODUKSI

Menguraikan tentang uraian proses produksi dan teknologi yang digunakan untuk proses produksi dari awal sampai akhir proses pengolahan minyak makan.

#### BAB IV TUGAS KHUSUS

Bab ini berisikan pembahasan tentang kondisi atau fenomena yang terjadi diperusahaan. Adapun yang menjadi fokus kajian adalah "ANALISIS SISTEM ANTRIAN TRUCK TANGKI DI PT. INDUSTRI NABATI LESTARI"

### BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Menguraikan tentang kesimpulan dari pembahasan laporan kerja praktek di PT.

INDUSTRI NABATI LESTARI.

DAFTAR PUSTAKA



#### BAB II

#### GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

## 2.1 Sejarah Perusahaan

PT. Industri Nabati Lestari melakukan peletakkan batu pertama pada tanggal 27 Januari 2015 oleh Presiden Republik Indonesia Ir. Joko Widodo. PT. Industri Nabati Lestari anak perusahaan dari PT. Perkebunan Nusantara III (Persero) dan PT. Perkebunan Nusantara IV. Perusahaan ini bergerak dalam bidang pengolahan minyak kelapa sawit (CPO) menjadi produk turunannya seperti RBDPO, PFAD, Olein, Stearin dengan proses pemurnian dan fraksinasi dengan kapasitas 600.000 ton per tahun. Investasi dalam pembangunan PT. Industri Nabati Lestari masingmasing disediakan oleh PT. Perkebunan Nusantara III (Persero) sebesar 51% dan PT. Perkebunan Nusantara IV sebagai pemasok bahan baku CPO untuk kelanjutan produksi sebesar 49%, PT. Industri Nabati Lestari memproduksi CPO dengan kapasitas 2200 ton per hari. Perusahaan ini didirikan dekat dengan sumber bahan baku dan diintegritasikan ke dalam Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Sei Mangkei yang menjadikan produk PT. Industri Nabati Lestari dapat bersaing secara kompetetif. PT. Industri Nabati Lestari berkomitmen untuk mengembangkan dan menerapkan pertumbuhan ekonomi yang berkelanjutan dengan menggunakan bahan baku berkualitas tinggi dan ramah lingkungan dalam produknya.

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area



### GAMBAR 2. 1 LOGO PT. INDUSTRI NABATI LESTARI



### GAMBAR 2. 2 LOGO PT. PERKEBUNAN NUSANTARA



GAMBAR 2. 3 LOGO PTPN IV

### 2.2 VISI MISI PERUSAHAAN

### 2.2.1 Visi perusahaan

Menjadi pemimpin dunia industri kelapa sawit berkelanjutan menuju pemenuhan kebutuhan domestik & Internasional.

- 2.2.2 Misi perusahaan
- 1. Mengembangkan industri kelapa sawit yang terintegrasi.
- 2. Mengelola bisnis melalui tata kelola perusahaan yang baik.
- Mengembangkan produk berkualitas yang memenuhi standart kesehatan dan daya saing harga.
- 4. Memaksimalkan keuntungan bagi pemangku kepentingan dan manfaat bagi masyarakat.

#### 2.3 RUANG LINGKUP BIDANG USAHA

Ruang lingkup yang akan dilakukan pada bidang usaha PT. INL adalah sebagai berikut:

- a. Pabrik difokuskan pada bagaimana menerapkan produksi bersih dalam pengolahan CPO sampai menjadi minyak makan sehingga menghasilkan kualitas produk minyak makan yang sesuai dengan standart baku mutu yang ada.
- b. Kajian yang dilakukan mencakup penerapan produksi bersih dengan pendekatan pengurangan pencemaran dan pengurangan penggunaan air, dilihat dari aspek tata ruang/ tata letak masukan proses, proses produksi dan keluaran proses.
- c. Kajian yang dilakukan mencakup penerapan produksi bersih dengan pendekatan pengurangan pencemaran dan pengurangan penggunaan air, dilihat dari aspek tata ruang/ tata letak masukan proses, proses produksi dan keluaran proses.

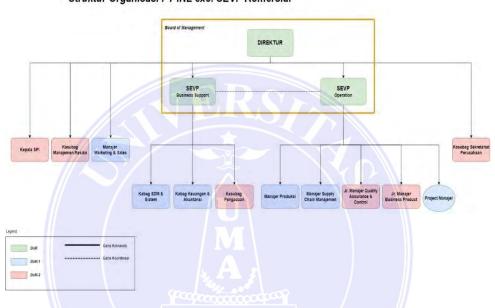
### 2.4 Dampak Sosial Ekonomi Terhadap Lingkungan

Keberadaan lokasi PT.INL, tidak banyak memberi dampak kepada masyarakat dikarenakan PT.INL berdiri di kawasan ekonomi khusus (KEK). Dan limbah PT.INL sendiri sudah diolah oleh PT. KINRA yang khusus mengelola kawasan ekonomi khusus (KEK) tersebut. PT.INL juga memberikan pelayanan kepada karyawan sesuai yang ditetapkan oleh Pemerintah.

### 2.5 Struktur Organisasi

Sebuah pabrik yang besar maupun yang kecil tentunya sangat memerlukan adanya struktur organisasi perusahaan, yang menerangkan kepada seluruh

karyawan untuk mengerti apa tugas dan batasan –batasan tugasnya, kepada siapa dia bertanggung jawab sehingga pada akhirnya aktifitas berjalan secara sistematis dan terkordinis dengan baik dan benar. PT.INL ini di pimpin manajer dan karyawan yang mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam menentukan maju mundurnya pabrik, dalam tugasnya manajer PT.INL dibantu oleh karyawan.



Struktur Organisasi PT INL exc. SEVP Komersial

GAMBAR 2. 4 STRUKTUR ORGANISASI

### 2.5.1 Uraian tugas, wewenang dan tanggung jawab

Uraian pembagian tugas dan tanggung jawab dari masing-masing jabatan pada struktur organisasi PT. INL adalah sebagai berikut.

### 1. DIREKTUR

Tugas direktur ialah Mengembangkan dan mengkomunikasikan visi dan misi perusahaan kepada seluruh karyawan, Memimpin tim manajemen dan mengarahkan strategi operasional serta pengambilan keputusan, Merumuskan rencana bisnis jangka panjang dan pendek, serta memastikan

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

implementasinya. Serta mewakili perusahaan dalam hubungan dengan pemangku kepentingan, termasuk investor, klien, dan pemerintah.

### 2. SEVP Business Support

Tugas SEVP Business Support ialah Merumuskan dan mengimplementasikan strategi untuk mendukung pertumbuhan dan efisiensi operasional perusahaan, Mengawasi fungsi-fungsi bisnis yang mendukung, seperti keuangan, sumber daya manusia, dan teknologi informasi, Memastikan kolaborasi yang baik antara berbagai departemen untuk mencapai tujuan perusahaan, Memonitor dan menganalisis kinerja bisnis, serta memberikan rekomendasi perbaikan, Mengidentifikasi dan mengelola risiko yang dapat mempengaruhi operasional dan keuangan perusahaan.

# 3. SEVP Operation

Tugas SEVP Operation adalah Mengawasi semua aspek operasional perusahaan, termasuk produksi, distribusi, dan layanan pelanggan, Memantau dan menganalisis kinerja operasional untuk memastikan efisiensi dan efektivitas, Mengelola sumber daya manusia, material, dan teknologi untuk mendukung operasional, Memastikan bahwa semua operasi mematuhi regulasi dan standar industri yang berlaku.

# 4. Kepala SPI

Tugas Kepala SPI adalah Memastikan bahwa sistem pengendalian internal berjalan dengan efektif untuk mencegah kecurangan dan penyimpangan, Merencanakan dan melaksanakan audit internal secara berkala untuk mengevaluasi kepatuhan terhadap kebijakan dan prosedur, Memastikan

bahwa perusahaan mematuhi regulasi dan kebijakan yang berlaku, serta mendukung upaya kepatuhan.

# 5. Kasubag Manajemen Resiko

Tugas Kasubag Manajemen Resiko adalah Mengidentifikasi dan menganalisis berbagai risiko yang dapat mempengaruhi operasional dan tujuan perusahaan, Memantau risiko secara berkelanjutan dan memastikan bahwa langkahlangkah mitigasi yang telah ditetapkan dilaksanakan, Menyusun dan mengembangkan kebijakan serta prosedur manajemen risiko yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

# 6. Manajer Marketing & Sales

Tugas Manajer Marketing adalah Merumuskan dan mengimplementasikan rencana pemasaran jangka pendek dan panjang untuk mencapai target bisnis, Bekerja sama dengan tim pengembangan produk untuk menciptakan produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar, Memimpin dan mengembangkan tim pemasaran, memberikan bimbingan dan pelatihan yang diperlukan.

#### 7. Kabag SDM & sistem

Tugas Kabag SDM & sistem adalah Mengelola proses rekrutmen, seleksi, dan penempatan karyawan sesuai kebutuhan perusahaan, Merancang dan mengimplementasikan program pelatihan dan pengembangan untuk meningkatkan kompetensi karyawan.

### 8. Kabag Keuangan & Akuntansi

Tugas Kabag Keuangan & Akuntansi adalah Mengelola arus kas, perencanaan keuangan, dan penganggaran untuk memastikan stabilitas

keuangan perusahaan, Menyusun laporan keuangan bulanan, triwulanan, dan tahunan sesuai dengan standar akuntansi yang berlaku.

# 9. Kasubag Pengadaan

Tugas Kasubag Pengadaan adalah Menyusun rencana pengadaan barang dan jasa sesuai kebutuhan dan anggaran perusahaan, Melakukan negosiasi dengan vendor untuk mendapatkan harga dan syarat terbaik, Melakukan riset, evaluasi, dan seleksi vendor atau penyedia barang dan jasa yang sesuai.

### 10. Manajer Produksi

Tugas Manajer Produksi adalah Menyusun rencana produksi berdasarkan permintaan pasar dan kapasitas produksi perusahaan, Mengawasi seluruh proses produksi untuk memastikan produk dihasilkan sesuai dengan standar kualitas dan waktu yang ditetapkan, Memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan dan melakukan tindakan perbaikan jika diperlukan.

### 11. Manajer Supply Chain Manajemen (SCM)

Tugas Manajer SCM adalah Mengembangkan dan mengimplementasikan strategi rantai pasokan untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas, Bekerja sama dengan tim pengadaan untuk memastikan barang dan bahan baku tersedia tepat waktu dan sesuai dengan kebutuhan produksi, Membangun dan memelihara hubungan yang baik dengan pemasok dan vendor untuk memastikan kualitas dan ketepatan waktu pengiriman.

### 12. Jr. Manajer Quality Assurance & Control

Tugas Jr. Manajer Quality Assurance & Control adalah Membantu dalam menyusun dan mengimplementasikan prosedur dan standar kualitas yang sesuai dengan kebijakan perusahaan, Memantau proses produksi untuk memastikan bahwa produk memenuhi standar kualitas yang ditetapkan, Melakukan pengujian dan inspeksi produk untuk mendeteksi cacat dan memastikan kepatuhan terhadap spesifikasi.

### 13. Jr. Manajer Business Product

Tugas Jr. Manajer Business Product adalah Membantu dalam proses pengembangan produk baru, termasuk riset pasar dan analisis kebutuhan pelanggan, Memantau dan menganalisis kinerja produk di pasar, termasuk penjualan, umpan balik pelanggan, dan tren industri, Bekerja sama dengan tim pengembangan, pemasaran, dan penjualan untuk memastikan keselarasan dalam strategi produk.

# 14. Project Manajer

Tugas Project Manajer adalah Menyusun rencana proyek yang mencakup tujuan, lingkup, jadwal, dan anggaran, Membentuk dan mengelola tim proyek, termasuk penugasan tugas dan tanggung jawab, Memantau kemajuan proyek secara berkala untuk memastikan bahwa semua kegiatan berjalan sesuai rencana.

### 15. Kasubag Sekertariat Perusahaan

Tugas Kasubag Sekertariat Parusahaan adalah Mengelola semua kegiatan administratif yang berkaitan dengan sekretariat, termasuk pengarsipan, dokumentasi, dan pengelolaan surat-menyurat, Mengatur dan

memfasilitasi rapat, termasuk menyiapkan agenda, mencatat notulen, dan menyebarkan hasil rapat, Mengumpulkan, menganalisis, dan mendistribusikan informasi yang diperlukan untuk pengambilan keputusan.

# 2.5.2 Jam kerja

Jam kerja yang berlaku di PT. Industri Nabati Lestari terbagi atas dua, yaitu:

1. General Time (non shif)

General time adalah waktu kerja yang berlaku untuk karyawan yang bekerja di kantor (misalnya, bagian administrasi) Waktu kerja yang berlaku dibagian ini yaitu:

a. Pada hari senin - kamis:

Pukul 08.00 – 12.00 WIB (bekerja)

Pukul 12.00 – 13.00 WIB (istirahat)

Pukul 13.00 –17.00 WIB (bekerja)

b. Pada hari jumat:

Pukul 08.00 – 12.00 WIB (bekerja)

Pukul 12.00 – 13.30 WIB (istirahat)

Pukul 13.30 – 17.00 WIB (bekerja)

### 2. Shift Time

Karena proses produksi di PT. Industri Nabati Lestari berlangsung selama 24 jam, maka waktu kerja untuk karyawan yang bekerja di lantai pabrik dibagi atas 3 *shift* kerja. Karyawan yang bekerja pada *shift* tersebut dibagi lagi atas 4 kelompok (grup) yang jadwal kerjanya diatur oleh perusahaan.

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

Pembagian waktu kerja pada masing-masing *shift* tersebut adalah sebagai

berikut:

Shift I : 07.00 - 15.00 WIB

Shift II : 15.00 - 23.00 WIB

Shift III : 23.00 - 07.00 WIB

Karyawan yang bekerja shift untuk setiap minggu bekerja dengan 3 (tiga) shift sekaligus, sehingga untuk pergantian shift setiap minggunya terdapat waktu libur yang disebut off day.

2.5.3 Sistem Pengupahan dan Fasilitas Lainnya

Pengupahan pada PT. Industri Nabati Lestari dilakuakan dengan memeberikan upah bulanan berdasarkan dengan jam kerja, hari kerja, dan kerja lembur. Apabila terdapat pegawai yang bekerja di luar hari kerja maupun melebihi batas waktu 8 jam, maka pegawai tersebut berhak atas upah lembur. Pemberian upah karyawan berdasarkan proses pengangkatan dan pemberhentian berdasarkan surat keputusan direksi dan mendapatkan gaji bulanan yang dimasukkan ke dalam skala gaji berdasarkan keahlian, masa kerja dan kedudukannya.PT. Industri Nabati Lestari memiliki uraian sistem pengupahan Gaji Pokok untuk pegawai tetap yang diterima setiap bulan dan besarnya sesuai dengan Upah Minimum Kota (UMK) dan pemberian upah karyawan tetap ditetapkan secara dan dibayarkan pada setiap akhir bulan.

PT. Industri Nabati Lestari juga memberikan bentuk apresiasi terhadap loyalitas dan kesediaan karyawan berkontribusi dalam serangkaian aktivitas penunjang produksi, disamping memeberikan upah yang layak, perusahaan

UNIVERSITAS MEDAN AREA

juga memberikan jaminan sosial dan tunjangan serta berbagai fasilitas kepada karyawannya. Fasilitas-fasilitas yang diberikan berupa:

- 1. Izin libur (cuti) kepada karyawan yang bersifat akumulasi per tahun dan akan hangus/ gugur apabila tidak dipakai selama periode tahunan tersebut.
- 2. Fasilitas kerja yang diberikan untuk menunjang keselamatan kerja yaitu baju, safety helmet, safety boot, dan lain sebagainya.
- 3. Asuransi kesehatan berupa BPJS Kesehatan yang secara khusus menjamin biaya kesehatan atau perawatan para karyawan ketika jatuh sakit dan mengalami kecelakaan kerja.
- 4. Jaminan sosial tenaga kerja (JAMSOSTEK) yang diberikan kepada setiap karyawan.

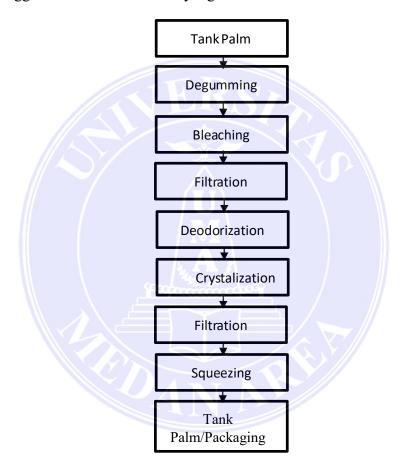
#### 2.6 Letak PT. Industri Nabati Lestari

PT. Industri Nabati Lestari bertempat di Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Sei Mangkei Kecamatan Bosar Maligas Kabupaten Simalungun, Sumatra Utara 21184. Adapun gambar peta lokasi PT. Industri Nabati Lestari dapat dilihat pada Lampiran.

#### BAB III PROSES PRODUKSI

### 3.1 Proses Produksi

Proses produksi adalah kegiatan produksi yang menggabungkan dari satu bagian ke bagian lain. Artinya, dalam setiap bagian terdapat tahapan yang perlu dilalui baik itu berupa proses menjadi barang atau berbentuk jasa dengan menggunakan sumber-sumber yang ada.



GAMBAR 3. 1 PROSES PRODUKSI

Proses pembuatan minyak goreng dari bahan baku *Crude Palm Oil* (CPO) yang dilakukan oleh PT Industri Nabati Lestari secara garis besar dapat dilihat pada Gambar 3.1. Tahap pertama CPO akan diproses melalui proses *refinery* dan fraksinasi. Proses *refinery* merupakan proses pengolahan CPO menjadi RBDPO (*Refined Bleached Deodorized Palm Oil*) dan produk sampingnya

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

berupa Palm Fatty Acid Distillate (PFAD), sedangkan proses fraksinasi dibagi lagi menjadi dua tahap. Tahap pertama merupakan proses kristalisasi, yaitu pembentukan RBD kristal. Tahap berikutnya disebut tahap filtrasi, yaitu pemisahan antara RBD stearin dan RBD olein. Untuk selanjutnya RBD olein akan masuk ke proses pengemasan, sedangkan RBD stearin saat ini masih disimpan dan dijual.

### 3.1.1. Standar Mutu Bahan Baku

PT. Industri Nabati Lestari memiliki standar mutu untuk kualitas produksi yang dihasilkan yaitu:

### 1.Refined Bleached Deodorized Palm Oil (RBDPO)

- RBD Olein IV 56
- RBD Olein IV 58
- RBD Olein IV 59
- RBD Olein IV 60

# 2.Palm Fatty Acid Distillate (PFAD)

- Min 90% FFA
- Max 0,5% M&I

#### 3.1.2 Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan dalam pembuatan produk, dimana sifat dan bentuknya akan mengalami perubahan secara fisik maupun kimia, dan ikut dalam proses produksi dan memiliki persentase yang besar dibandingkan bahan-bahan lainnya. Adapun bahan baku di PT.INL yaitu CPO (Crude Palm Oil)

### 3.1.3 Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang diperlukan dalam proses produksi untuk menambah mutu produk, tetapi tidak terdapat dalam produk akhir. Pada PT.INL digunakan 2 macam bahan penolong, yaitu:

#### 1. Asam Fosfat

Asam fosfat berguna untuk mengikat kotoran dan gum pada proses degumming.

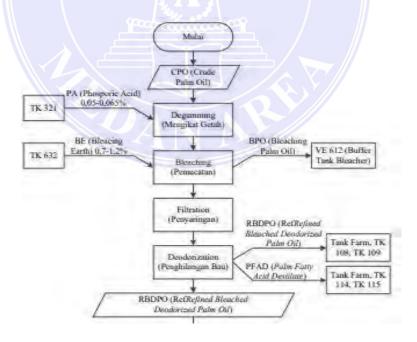
# 2. Bleacing Earth

Bleacing Earth digunakan sebagai media adsorpsi warna pada proses bleacing.

### 3.2 Uraian Proses Produksi

Prosedur produksi minyak goreng/RBDOL terdiri beberapa proses produksi utama, yaitu bagian *Refinery*dan *Fractination*.

# 3.2.1 Refinery (Pemurnian)



GAMBAR 3. 2 DIAGRAM ALIR PROSES REFINERY

Refinery merupakan proses untuk memurnikan CPO dari kontaminan seperti getah/gum dan partikel pengotor yang ada pada minyak, serta

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

<sup>1.</sup> Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber

<sup>2.</sup> Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah

<sup>3.</sup> Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

menurunkan kandungan asam lemak bebas (FFA) dari minyak sesuai dengan spesifikasi yang diinginkan. Proses refinery terdiri dari beberapa tahapan, yaitu Degumming, Bleaching, Filtration dan Deodorizing. Hasil proses pada refinery adalah Refined Bleached Deodorized Palm Oil (RBDPO) dan produk samping Palm Fatty Acid Distillate (PFAD). Menurut (Mh, proses refinery dapat dibagi menjadi dua jenis yaitu physical refining dan chemical refining. Physical refining didasarkan kepada pemisahan fatty acid yang terkandung dalam crude palm oil dengan cara destilasi, sementara chemical refining dengan proses alkaline dimana fatty acid dan degummed oil-nya direaksikan dengan alkaline lalu sabun yang terbentuk dipisahkan. Pada PT. Industri Nabati Lestari menggunakan jenis physical refining karena cenderung lebihefektif dalam hal biaya, lebih efisien dan lebih sederhana dibandingkan dengan chemical refining. Adapun tahapan proses produksi refinery adalah sebagai berikut:

#### 3.2.2 Pre-treatment

Pre-treatment berfungsi untuk memberikan perlakuan awal dengan memberikan suhu terhadap CPO. CPO yang berasal dari Tank Farm akan dipompa menggunakan pompa sentrifugal menuju strainer untuk dilakukan penyaringan lalu masuk ke proses selanjutnya dengan cara crossing antara RPO dan CPO di *Plate Heat Exchanger*. Berikut ini adalah beberapa alat atau proses didalam proses *Pre-treatment*, yaitu:

#### 1. Tank Farm



GAMBAR 3. 3 TANK FARM

Tank farm merupakan tempat bahan baku CPO sebelum CPO diolah dan dialirkan ke proses refinery. Sebelum dialirkan menuju tank farm, pertama sekali CPO akan berada di tanki timbun dan diatas tanki timbun terdapat sebuah saringan yang berfungsi untuk menyaring kotoran-kotoran yang masih terikut bersama CPO yang berasal dari PKS. PT. Industri Nabati Lestari memiliki 2 tanki CPO berwarna merah dengan memiliki kapasitas 2000 ton/tanki. Tank farm menggunakan steam coil yang berfungsi untuk menjaga suhu CPO dengan suhu 50oC. Didalam tanki terdapat pengaduk yang berada didasar tanki yang berfungsi untuk menghomogenkan CPO sebelum dialirkan ke proses refinery.

### 2. Strainer

Strainer merupakan tempat pertama kalinya CPO akan dipisahkan dengan kotoran halus yang terikut bersama CPO. Strainer berfungsi untuk menyaring dan memisahkan antara CPO dengan kotoran-kotoran halus. Strainer menggunakan sistem gravitasi dengan menggunakan perbedaan berat jenis. CPO yang berasal dari tank farm akan dialirkan menggunakan pompa sentrifugal (PU301A dan PU301B) menuju strainer.

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA



**GAMBAR 3. 4 STRAINER** 

## 3. Plate Heat Exchanger



GAMBAR 3. 5 PLATE HEAT EXCHANGER

Plate Heat Exchanger (PHE) merupakan alat yang berfungsi untuk pretreatment terhadap CPO sebelum masuk proses degumming dimana PHE ini akan memberikan panas atau suhu tinggi terhadap CPO sebelum masuk ke proses degumming dengan cara menyilangkan antara CPO dengan RPO (Refined PalmOil) karena RPO memiliki suhu yang tinggi yang merupakan hasil proses dari refinery sehingga panas dari RPO tersebut digunakan kembali untuk memanaskan CPO dengan cara perpindahan panas. Tujuan dilakukannya penyilangan panas atau perpindahan panas ini adalah supaya CPO yang berasal dari tank farm tidak perlu dipanaskan dengan suhu tinggi pada saat proses degumming yang

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

membutuhkan suhu 110°C sedangkan CPO yang berasal dari tank farm memiliki suhu 50°C. Suhu yang diberikan oleh PHE pada CPO adalah 110°C. Plate dipersatukan oleh sebuah perangkat penekan. Pada setiap sudut dari plate yang terbentuk empat persegi panjang tersebut terdapat lubang. Plate memiliki empat lubang dengan karet pembatas yang menutupi dua sudut kanan atau kiri secara bergantian yang bertujuan supaya fluida panas dan fluida dingin mengalir selangseling. Pada plate terdapat lekukan yang memiliki fungsi sebagai tempat jalannya fluida serta untuk memperlambat retention time fluida didalam plate. Bahan baku CPO yang akan dipanaskan dialirkan pada suatu plate. Pemanasan ini terjadi karena adanya medium pemanas yaitu RPO yang dialirkan ke plate dimana plate yang telah tersusun akan bergantian mengalirkan CPO dan RPO hingga tidak akan tercampur satu sama lain. CPO dan RPO ini dialirkan diantara plate secara berlawanan, arah aliran yang berlawanan dimaksudkan agar proses pemanasan lebih cepat.

# 3.2.3 Degumming



GAMBAR 3. 6 DEGUMMING TANK

Menurut (Mahmud, 2021) Crude Palm Oil (CPO) merupakan minyak mentah yang di dalamnya masih mengandung getah, dan bahan-bahan pencemar berupa kotoran maupun flavour yang tidak diinginkan. Untuk itu, sebelum diolah menjadi berbagai produk olaham minyak dan lemak, perlu dilakukan proses

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

pemurnian CPO menjadi Refined Bleached, dan Deodorized Palm Oil (RDPO) yang salah satunya adalah proses Degumming. Proses degumming merupakan proses pengikatan atau penghilangan gum yang terdiri dari komponen utama, yaitu fosfolipid, fosfotida, resin, serat-serat pengotor yang terdapat didalam CPO. Proses degumming dilakukan dengan menggunakan bahan kimia berupa Phosphoric Acid (PA) atau H3PO4. Fungsi dari penambahan PA adalah untuk mengikat kotoran khususnya senyawa phospholipid atau fosfatida yang merupakan sumber rasa dan warna yang tidak diinginkan dan dapat menyebabkan umjur simpan minyak semakin pendek. Penambahan PA dilakukan pada tangka berpengaduk sentrifugal (mixer tank) pada suhu 90-110 °C. (Mahmud, 2021). Dosis phosphoric acid yang digunakan pada PT. Industri Nabati Lestari adalah 0,05-0,065%. CPO yang berasal dari proses pre-treatment akan dialirkan menuju proses degumming. CPO yang berasal dari proses pre-treatment memiliki suhu 105- 110°C.Pada proses degumming ini pada saat CPO akan dipompa menuju mixer untuk diaduk, terdapat yang namanya dossing pump (PU321). Dossing pump berfungsi untuk memberikan dosis PA sesuai dengan komposisi yang sudah diatur di dossing pump baik itu waktu dan dosis yang diberikan, sehingga PA yang akan diberikan akan dipompa secara otomatis sesuai dengan komposisi yang telah diatur. PA di dossing setelah itu CPO masuk pada statis mixer (MX311) yang berfungsi untuk mencampurkan PA dengan CPO sehingga pada saat dilakukan pengadukan, PA dan CPO sudah tercampur dengan baik. MX311 merupakan statis mixer dengan menggunakan sistem dinamik. Jadi, pada saat CPO lewat melalui pipa, maka PA akan di inject dengan menggunakan dossing pump secara otomatis dan konsisten. Saat CPO sudah dicampur dengan PA dan sudah melalui statis

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

mixer, maka CPO akan masuk menuju tank mixer (MX312) yang berfungsi untuk mengikat getah, komponen logam, kotoran dan air. Didalam tank mixer akan dilakukan pengadukan dengan menggunakan agitator supaya PA dapat lebih mudah untuk mengikat getah, kotoran, logam dan air.

## 3.2.4 Bleaching



GAMBAR 3. 7 BLEACHER VESSEL

Bleaching bertujuan untuk mengabsorb gumpalan gum, mengurangi warna, material lain sesuai standar mutu (Heryani, 2019) dengan menggunakan bleachingearth (BE). BE yang digunakan PT. Industri Nabati Lestari dengan dosis 0,7- 1,2% yang bertujuan untuk mengabsorbsi gum yang telah dinetralisir oleh H3PO4 dan juga sebagai penyaring impurities yang terdapat pada feed material. Adapun pencampuran BE dengan DPO (Degummin Palm Oil) dibantu dengan spurging steam dengan tekanan 0,7-1,5 bar dan temperatur steam 175-180°C untuk dapat membantu proses pengadukan. Minyak yang berasal dari proses degumming akan masuk menuju vessel bleacher (VE611) dan terdapat satu vessel yang berfungsi sebagai buffer vessel tank yang berfungsi untuk tempat penyimpanan sementara sebelum masuk pada tahap penyaringan di niagar filter. Adapun tanki

tersebut menggunakan sistem vakum dan terdapat steam didalamnya yang berfungsi untuk menjaga supaya minyak tetap homogen.

Adapun tujuan dari vessel yang bekerja dengan under vacuum yaitu:

- a. Menguapkan moisture yang terdapat pada feed material.
- b. Menguapkan spurging steam yang digunakan untuk proses pengadukan bleaching earth dengan minyak.
- c.Meniadakan oksigen pada proses bleaching sehingga proses oksidasi tidak terjadi.
- d. Menyempurnakan proses reaksi.

Kondisi proses yang penting diperhatikan adalah:

- a. Vacuum bleacher: 65–100 mbar (kecuali pada kondisi change process).
- b. Spurging steam untuk pengadukan: 1 barg max.
- c. Bleaching dossing tube pada kondisi full.

Jika hal diatas tidak dimonitor dengan baik maka akan berakibat:

- a. Warna produk tidak tercapai sesuai dengan target.
- b. Stability product rendah.
- c. Proses filtrasi pada niagara filter akan terblock.
- 3.2.5 Filtration

Filtration atau filtrasi bertujuan untuk menyaring BE yang telah mengikat dan yang telah mengabsorbsi gum dan impurities yang terdapat pada minyak. Tahapan penyaringan diantaranya adalah penyaringan dengan menggunakan Niagara filter, Pulsetube, dan Filterbag. Tujuan utama dari dilakukannya tahap penyaringan ini adalah untuk memurnikan BPO dari kandungan BE. Berikut tahapan-tahapan didalam proses penyaringan:

<sup>2.</sup> Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah 3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

## 1. Niagara Filter



GAMBAR 3. 8 NIAGARA FILTER\

Niagara filter bertujuan untuk memisahkan antara BPO (Bleached Palm oil) dengan BE dengan menggunakan prinsip penyaringan yang dibantu dengan menggunakan filter leaf yang terdapat didalam tanki Niagara filter dengan jumlah 20 buah. Filter leaf berfungsi untuk menyaring BE yang tercampur dengan minyak melalui beberapa tahapan proses yaitu:

a. *Stand by* (siap dioperasikan)

Disini niagara filter dalam keadaan siap sedia untuk digunakan dalam proses filtrasi.

b. Filling (pengisian)

Proses pengisian BPO ke dalam *niagara filter* dengan kondisi temperatur ruangan.

c. *Coating* (pemadatan/penjernihan)

Pada tahap ini BPO akan disirkulasikan yang berfungsi untuk melapisi filter leaf dengan BE supaya proses filtrasi berjalan secara maksimal.

d. Filtration (penyaringan)

Proses penyaringan adalah sebuah tahapan untuk pemisahan antara minyak dengan BE, dimana minyak yang masuk dari dasar tanki. Lalu

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

minyak akan masuk kedalam *filter leaf* dengan bantuan tekanan dari pompa, lalu minyak akan masuk kedalam *filter leaf* sedangkan BE tertahan dilapisan luar dari *filter leaf* lalu minyak akan dipompa menuju *buffer tank niagara*.

## e. Full Emptying (pengosongan penuh)

Minyak yang telah disaring akan di transfer seluruhnya ke dalam *buffer* tank niagara.

## f. Cake drying (pengeringan)

Merupakan sebuah proses pengeringan cake BE yang menempel pada filter leaf dan untuk mengeringkan BE pada niagara filter.

## g. *Venting* (membuang tekanan)

Proses ini bertujuan untuk menyamakan tekanan didalam *Niagara filter* dengan menggunakan tekanan luar *cake* yang keluar tidak bertebaran ke segala arah karena tekanan yang berada didalam *niagara filter* yang besar.

## h. *Discharge* (membuang spent bleaching earth)

Jika tekanan didalam niagara *filter* telah sama dengan tekanan udara luar, maka proses selanjutnya adalah *cake discharge* yaitu proses pengeluaran *spent bleaching earth* (cake discharge) melalui bawah *niagara filter* dengan cara menggetarkan vibrator oleh *compressed* air lalu spent bleaching earth akan keluar dan ditampung ditempat penyimpanan *Spent Bleaching Earth* (SBE).

Berikut adalah beberapa kendala yang terjadi pada proses filtrasi di *Niagara* filter:

a. Pressure high di dalam niagara filter yang diakibatkan adanya penyumbatan oleh BE.

b. FFA CPO tinggi sehingga minyak menggumpal

c.Temperatur CPO tidak tercapai <100°C

d. Penyumbatan di filter leaf.

#### 2. Pulsetube

Filter pulsetube berfungsi untuk menyaring kembali BPO yang berasal dari buffer tank niagara dengan tujuan untuk menyaring kembali BE halus yang masih terikut didalam BPO. Filter yang digunakan berupa kain penyaring (filterslip) yang berjumlah 22 buah di dalam tabung pulstube, berikut adalah tahap proses filtrasi didalam pulsetube:

A. Standby

Pulstube siap untuk digunakan.

B. Filling

Pengisian BPO kedalam tangki pulsetube dan membuang sisa angin dari proses *back pulse* ke *tangki slope oil* tank.

c. Filtration

Minyak yang masuk dari bagian atas tangki akan disaring oleh saringan yang ada didalam *pulstube* kemudian minyak yang sudah disaring akan diteruskan ke *filterbag* untuk disaring kembali menggunkan saringan berukuran 10 micro yang berjumlah 8 buah, setelah disaring di *filter bag* minyak akan langsung dilairkan ke *buffer tank pulstube* dan *filter bag*.

## d. Pressurization (setpoint)

Settingan angin untuk mengosongkan *pulsetube* menggunakan tekanan udara dari *compressor*.

## e. Back pulse

Proses pembuangan tekanan yang ada didalam pulsetube dengan mengalirkan tekanan udara kedalam slope tank, pada *slope tank* terdapar *cyclone* yang akan membuang tekanan udara didalam *slope tank* langsung ke atmosfer, pada tangki ini juga dilengkapi steam coil yang berfungsi untuk mempertahankan suhu minyak.

## f. Emptying

Merupakan tahap pengosongan *pulsetube* dari sisa minyak yang ada didasar tangki *pulstube* yang akan dialirakan ke *buffer tank bleacher*.

## g. Venting

Proses pembuangan udara atau tekanan terakhir menuju slope tank.

Berikut adalah beberapa kendala yang terjadi pada pulsetube:

h. BE yang masih lolos dari niagara filter dapat menyumbat filterslip.



GAMBAR 3. 9 FILTER PULSTUBE

## 3. Filterbag

Filterbag memiliki fungsi yang sama dalam proses filtrasi yaitu untuk memaksimalkan proses penghilangan BE didalam BPO, untuk proses pemindahan minyak atau pengosongan filterbag nantinya akan menggunakan bantuan tekanan udara.



GAMBAR 3. 10 FILTER BAG

Berikut adalah beberapa kendala yang terjadi pada filterbag:

- a. Ketika *fillterslip* koyak pori-pori *filterbag* akan tersumbat.
- b. *Filterbag* yang koyak akan menyebabkan tekanan pada *filterbag* menjadi tinggi, hal ini akan menyebabkan minyak tidak dapat melewati saringan.

## 3.2.6 Destilation and Deodoraizing

Destilasi merupakan proses pemisahan atara dua atau lebih campuran pada fase cair menggunakan perbedaan titik didih, pada tahap ini akan terjadi pemisahan antara BPO dan FFA menggunakan bantuan proses pemanasan secara continiu oleh

HE Economizer dan penggunaan kondisi vacuum pada vessel destilate (presstiper).



GAMBAR 3. 11 PRE- STRIPPER

Pre-stripper merupakan tangki destilasi yang berfungsi untuk memisahkan FFA dari minyak pada rentan suhu 60-275°C dengan menggunkan bantuan vacuum. Untuk mencapai range suhu yang telah ditetapkan maka minyak terlebih dahulu dipanaskan menggunakan HE 711 lalu minyak akan dialirkan menuju HE 721 A dan B. Tipe kedua HE ini adalah Shell and Tube. Di HE ini minyak akan dipanaskan dengan mengggunakan bantuan panas dari RPO (Refined Palm Oil) dengan cara perpindahan panas dengan suhu (150-225°C). Proses pemanasan terakhir akan berlangsung pada HE Final Heating 722 dengan tipe Shell & Tube dimana BPO akan dipanaskan menggunakan steam dengan suhu sebesar 260- 275°C. Setelah suhu mencapai range target yang telah ditetapkan, minyak akan dialirkan menuju pres-stripper untuk memulai proses destilasi FFA. Minyak akan dialirkan pada header yang berada di bagian atas mallpack. Mallpack berfungsi untuk membagi minyak agar tersebar dan dapat menguapkan FFA secara merata, proses destilasi terjadi pada keadaan *vacum* dan hal ini dimaksudkan agar FFA akan menguap dan kemudian ditangkap oleh double scruber yang ada dibagian atas tangki dengan tekanan 2-5 milibar. Double scruber berfungsi untuk menangkap uap FFA menggunakan PFAD dingin, pada scruber yang pertama uap FFA akan ditangkap

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

oleh oil wash dan dimasukkan kembali ke buffer tank filterbag untuk diproses kembali sedangkan pada scruber terakhir FFA yang ditangkap akan dimasukan kedalam receiver tank PFAD dengan purity 93,0% (min). Dibagian dasar tangkipresstiper terdapat spurging steam yang akan membuat minyak tetap bergejolak sehingga sisa-sisa FFA yang masih terikut pada minyak dapat diuapkan kembali, uap FFA yang masih lolos dari double scruber akan dibawa oleh vaccum dan di keluarkan melalui pipa kondensat menuju *hotwell* (PFAD loss).

Minyak yang keluar dari dasar tangki akan dipompakan menuju deodorizing vessel untuk proses penghilangan bau dengan bantuan steam. Deodorizing vesselter bagi menjadi 12 tray dimana di setiap tray akan dilengkapi dengan spurging steam. Minyak akan over flow ke dasar tangki dan berpindah ke tray-tray selanjutnya, semakin ke bagian bawah kemurnian minyak akan semakin meningkat dikarenakan odor (bau) telah dihilangkan dengan maksimal. Produk keluaran dari deodorizing vessel adalah RBDPO murni yang akan diturunkan terlebih dahulu suhunya melalui proses heat transfer di HE, berikut adalah grafik penurunan suhu final product sebelum dipompa menuju tank farm.

Masalah dan kendala yang terjadi pada proses destilation dan deodorizing:

- a. Pada *prestipper oil wash* memiliki suhu yang terlalu dingin akibat adanya penyumbatan di *vacuum* oleh FFA.
- b. Minyak yang ada di *prestipper* tersedot *vacuum* akibat *oil washing* bermasalah.

## 3.2.7 Fraksination

Fraksinasi merupakan metode fisik dengan menggunakan sifat kristalisasi dari trigliserida untuk memisahkan fraksi padat dan fraksi cair. Proses fraksinasi memiliki tujuan untuk memisahkan trigliserida dalam minyak yang memiliki titik

leleh berbeda, sehingga minyak kelapa sawit dapat dipisahkan dari fraksi padat (fraksi jenuh dengan titik leleh yang tinggi) dengan fraksi cair (fraksi dengan titik leleh lebih rendah). Tahap fraksinasi merupakan proses untuk memisahkan RBDPO menjadi dua fraksi yaitu fraksi padat (Stearin) dan fraksi cair (Olein) yang dilakukan dengan prinsip kerja dry fractionation dengan pendinginan bahan baku yang dikontrol dengan hati-hati dalam kristalizer. Kedua fraksi ini dapat dipisahkan dengan memompa RBDPO dari storage tank menuju tangka crystallizer denganbantuan pompa, kemudian dilanjutkan ke tahap pemisahan fraksi dengan filter press (Apriani dan Desniorita, 2019).

## 3.2.8 Crystalization Section (Kristalisasi)



GAMBAR 3. 12 CRYSTALIZER

Proses Crystalizer yaitu proses yang dilakukan pada media kristalizer dengan cara pemanasan RBDPO pada temperatur titik lebur kemudian didinginkan secara perlahan hingga temperatur leleh rendah sesuai dengan specifikasi yang daharapkan sambil diaduk hingga terbentuk butiran butiran kristal. Media kristalizer dilengkapi dengan coil water yang berfungsi sebagai pendingin dan agitator yang berfungsi sebagai pengaduk. Terdiri dari tahap proses sebagai berikut: a. Heating

RBDPO dari palm tank dipompakan melewati sistem perpindahan panas (heat exchanger) dengan heat transfernya menggunakan steam untuk mendapakan

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

temperatur 65°C. Sebagai temperatur ideal untuk mencairkan kristal yang masih terdapat dalam minyak pada proses sebelumnya.

## b. Heating

RBDPO dari palm tank dipompakan melewati sistem perpindahan panas (*heat exchanger*) dengan *heat* transfernya menggunakan *steam* untuk mendapakan temperatur 65°C. Sebagai temperatur ideal untuk mencairkan kristal yang masih terdapat dalam minyak pada proses sebelumnya.

## c. Heating

RBDPO dari palm tank dipompakan melewati sistem perpindahan panas (*heat exchanger*) dengan *heat* transfernya menggunakan *steam* untuk mendapakan temperatur 65°C. Sebagai temperatur ideal untuk mencairkan kristal yang masih terdapat dalam minyak pada proses sebelumnya.

## d. Filling

RBDPO yang keluar dari *heat exchanger* dialirkan ke dalam tanki kristalizer yang berkapasitas 56 ton. Proses *filling* RBDPO berhenti jika level RBDPO dalam tangki kristalizer mencapai 97% dari kapasitas tangki.

#### e. Cooling/Fast Cooling

RBDPO dalam tangki *crystallizer* didinginkan dengan menggunakan air dari *cooling tower* yang dialirkan melalui *coil water* yang terdapat dalam tangki kristalizer. Temperatur air *cooling* tower yang digunakan adalah berkisar 27- 30°C. Proses *cooling* dimulai pada setting temperatur air T1 60°C Agitator pada tangki kristalizer disetting pada putaran 40 Hz, agar temperatur RBDPO dalam tangki menjadi merata dan homogen. Selanjutnya temperatur air disetting pada T2 40°C

dan T3 30°C. Setting temperature air yang diturunkan secara bertahap bertujuan agar proses *cooling* dapat dikontrol.

## f. Chilling/Slow Cooling



GAMBAR 3. 13 CHILLER

Setelah temperatur air cooling mencapai 34°C, maka air dari cooling tower digantikan dengan air dari chiller water dengan temperatur 15°C. Pada saat ini temperatur RBDPO mencapai 45°C. Setelah proses pendinginan berlanjut dan temperatur RBDPO mencapai 30°C dan temperatur air pada coil water 30°C, putaran agitator diubah ke *low speed* yaitu disetting pada putaran 35 Hz. Bertujuan untuk persiapan pembentukan kristal dan agar kristal tidak rusak akibat putaran cepat. Pada temperatur RBDPO mencapai 32°C proses pembentukan kristal dimulai (crystal time). Temperatur air disetting pada T4 22°C dimana air pada suhu ini deregulasi untuk pembentukan dan pertumbuhan kristal. Setting temperatur air pada tahap pembentukan kristal ditentukan sesuai dengan kualitas produk yang diharapkan. Pada pembentukan kristal ini harus dikontrol dari grafik yang ada dengan mempertahankan selisih temperatur RBDPO dengan temperatur air tidak lebih dari 20°C. Jika ada over shoot atau temperatur RBDPO mengalami kenaikan maka segera lakukan tindakan untuk memenurunkan temperaturnya agar kristal yang terbentuk tidak pecah atau berukuran 34 kecil. Jika Kristal dengan ukuran

kecil maka dapat lolos pada membran dalam proses filtrasi dan menurunkan kualitas produk.

g. End Cooling

Setelah pembentukan kristal selesai maka dilanjutkan ke proses selanjutnya.

#### h. Filtration Section



GAMBAR 3. 14 FILTER PRESS

Menurut Apriani dan Desniorita (2019), Filtrasi merupakan suatu proses pemisahan partikel padat pada sebuah aliran fluida dengan melewatkannya pada medium penyaringan. Adapun proses filtrasi yang terjadi pada bagian produksi yaitu dengan menggunakan filter press yang terdiri dari beberapa plate dengankapasitas 27 ton. Setiap plate dilengkapi dengan plate chamber dan plate membrane yang dilapisi dengan filter cloth dengan size penyaringan 400 mesh. Pada saat proses penekanan filter press dan angin dari kompressor yang dilakukan pada tahap squeizing yang menghasilkan tekanan untuk meminimumkan kandungan olein didalam stearin. Dimana strearin yang berbentuk padat akan disaring oleh filter cloth, sementara olein yang merupakan fraksi cair akan lolos menuju jalur pipa dan dialirkan ke *olein tank*.

Pemisahan fraksi stearin dengan fraksi olein dalam filter press terdiri dari beberapa tahap, yaitu:

#### a. Close Filter

Pada tahap ini membran filter yang terbuka akan ditutup dan ditekan oleh unit hidrolik sampai tekanan mencapai 140-145 Bar. Proses ini berlangsung selama kurang lebih 135 detik.

## b. Feeding

Pada tahap ini RBDPO yang telah mengalami proses kristalisasi dipompakan oleh filter pump hingga mencapai tekanan 2,0-2,5 Bar. Didalam membrane dan chamber akan mengalami pemisahan stearin dan olein karena adanya filtercloth pada permukaan membran dan chamber. Olein akan mengalir melalui selangselang dibagian plate chambere dan membran menuju ke olein tank receiver, sedangkan *stearin* akan tertinggal diantara *filter cloth*.

## c. Squeezing (Pengepresan)

Tahap ini dimaksudkan untuk memadatkan stearin yang ada pada filter cloth dengan memasukkan angin kompresor ke membran karet (rubber). Rubber akan menekan stearin yang ada pada filter cloth sehingga olein yang masih terperangkap di filter cloth terdesak dan mengalir ke olein tank receiver. Pada proses ini stearin yang ada pada *filter cloth* akan padat.

## d. Filtrate Blowing

Pada tahap ini *membrane filter press* dikosongkan dari sisa-sisa minyak *olein* yang masih ada pada lubang-lubang bagian atas plate. Lalu dialirkan melalui pipa menuju olein tank receiver untuk penyimpanan sementara. Kemudian oleinsteam ini dialirkan ke tank farm olein.

## e. Core Blowing

Tahap ini dilakukan untuk mengosongkan bagian tengah membran filter press dari minyak RBDPO. Angin dihembuskan dari kompresor dengan dari control valve sehingga minyak mengalir ke buffer Tank RBDPO untuk diproses kembali.

## f. Cake Discharge

Tahap ini dimaksudkan untuk melepaskan stearin yang telah dipadatkan ke melting tank yang terletak dibawah membran filter press. Stearin padat yang jatuh ke melting tank akan dicairkan dengan steam yang dialirkan melalui pipa- pipa sehingga minyak stearin mencair, kemudian stearin ini dialirkan ke tank farmstearin.

## g. Washing (Tahap pembersihan filter cloth)

Tahap ini adalah proses pembersihan filter cloth dari butiran atau cake yang masing melekat pada *filter cloth* dengan cara melakukan siskulasi minyak pada temperature 60°C dalam total waktu sekitar 40 menit. Waktu perlakuan ini dilakukan sesuai kondisi dari filter cloth. Normalnya dilakukan setiap 30 kali penyaringan.

#### 3.3 Mesin dan Peralatan

## 3.3.1 Mesin Produksi

Mesin-mesin yang digunakan dalam memproduksi Olein di PT Industri Nabati Lestari dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

TABEL 3. 1 ALAT PRODUKSI

No	Nama Mesin	Gambar Mesin	Jumlah (unit)	Spesifikasi	Fungsi
1	Centrifugal Pump		32	Tipe F65/200B, Berat 145 kg, Daya Listrik 15000 Watt (3 phase), Daya hisap 7 meter (Max), Daya Dorong 46 meter.	Memompa material agar berpindah dari satu ke yang lain
2	Heat Exchanger Plate		8	Tipe Q030E RKS- 10/1, material stainless steel (AISI 304 atau 316)	Melakukan pertukaran panas antara final produk dan feed material
3	Strainer		2	Tipe FSYB426BAP, size 100 cm, max flowrate 150 m <sup>3</sup> /hours	Sebagai Penyaringan awal CPO
4	Mixer	920000	1	Tipe G 207, Code design ASME SECT VIII DIV. I 2004, Volume 43 CuM, Pressure 19 psi.	Mengaduk CPO dan PA
5	Vessel Bleacher		IA	Tipe D 202, Code design ASME SECT VIII DIV. I 2004, Volume 43 CuM, Pressure 19 psi.	Memucatkan warna CPO dengan mencampurkan BE

No	Nama Mesin	Gambar Mesin	Jumlah (unit)	Spesifikasi	Fungsi
6	Buffer Tank Bleacher	MELLET VE GEI	1	Tipe D 203, Code design ASME SECT VIII DIV. I 2004, Volume 2,5 CuM, Pressure 19 psi.	Penampungan sementara BPO
7	Niagara Filter		5	Tipe D 206, Code design ASME SECT VIII DIV. I 2004, Volume 6,3 m3, Pressure7,8 bar.	Pemisahan antara BPO dan <i>Spent</i> Earth
8	Buffer Tank Niagara		1	Tipe D 201, Code design ASME SECT VIII DIV. I 2004, Volume 27,83CuM, Pressure 19 psi.	Penampungan sementara BPO yang sudah disaring
9	Filter Vulstup		2	Tipe D 300, Code design ASME SECT VIII DIV. I 2004, Pressure 1,5- 4 bar.	Menyaring kembali BE dan kotoran yang masih lolos dari Niagara Filter
10	Filter Bag		2	Tipe D 205, Code design ASME SECT VIII DIV. I 2004, Pressure 0,2- 1,5 bar.	Menyaring ulang agar minyak yang dihasilkan lebih jernih
11	Buffer Tank Filtrasi		1	Tipe F 203, Code design ASME SECT VIII DIV. I 2004, Volume 27,83CuM, Pressure 19 psi.	Menampung sementara dari proses filtrasi
12	Heat Exchanger Spiral		2	Tipe E 302, Code design ASME SECT VIII DIV. I 2004,Temperatur 200-220oC.	Melakukan pertukaran panas antara final produk dengan BPO

No	Nama Mesin	Gambar Mesin	Jumlah (unit)	Spesifikasi	Fungsi
13	Final Oil Heater		1	Tipe E 302, Code design ASME SECT VIII DIV. I 2004, Temperatur 260-270oC, Pressure 47,55 bar.	Pemanasan terakhir sampai suhu 260-265oC
14	Pre Stripper		1 RS	Tipe D 301, Code design ASME SECT VIII DIV. I 2004, Volume 80 m3, Pressure 1,51 bar.	Memisahkan antara PFAD dan RBDPO
15	Deodorizer		1	Tipe D 302, Code design ASME SECT VIII DIV. I 2004, Volume 9,3 m3, Pressure 15 bar.	Menghilangkan bau dari RBDPO
16	Filter Catridge	CCP	2	Tipe D 205, Code design ASME SECT VIII DIV. I 2004, Pressure 0,2- 1,5 bar.	Menyaring produk RBDPO untuk memastikan sudah jernih
17	Crystalizer		12	Tipe CR 121-129, Temperatur 24oC, Volume 56 Ton/unit	Membentuk kristal-kristal stearin pada RPO

No	Nama Mesin	Gambar Mesin	Jumlah (unit)	Spesifikasi	Fungsi
18	Chiller		2	Tipe CU 131, Temperatur 6- 10oC, volume 192 L, Daya listrik 480 Watt	Membantu proses kristalisasi
19	Filter Press	13.115	2	Tipe FL 211, volume 27 ton, 27 chambere dan 27 membrane, pressure 6-10 bar	Memisahkan antara stearin dan olein
20	Cooling Tower		4	Tipe CT 112, temperatur 26- 27oC, laju sirkulasi 20.600 m3/h	Melakukan sirkulasi air
21	Boiler		1	Tipe DST-10 S, Kapasitas 10 kg/proses, Tabung reaktan stainless steel 304 Food Grade, 3 mm	Menghasilkan steam
22	Compressor		3	Air Tank capacity 24 Ltr, Safety system automatic pressure switch, air output	Menghasilkan udara
23	Generator		2	Peringkat Maksikum 450 kVA, Tegangan 380-415 Volt, Frekuensi 50 Hz, Kecepatan 1500	Membangkitkan listrik sementara jika listrik padam

<sup>-----</sup>

<sup>3.</sup> Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

## 3.3.2 Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam memproduksi *Olein* di PT. Industri Nabati Lestari dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

TABEL 3. 2 PERALATAN

No	Nama Peralatan	Gambar Peralatan	Fungsi
1	Forklift		Membawa bahan penolong dari gudang ke <i>plant</i>
2	Handlift		Membawa bahan penolong dari halaman depan masuk ke dalam plant
3	Truck		Membawa CPO masuk ke tank farm
4	Hoist	Yale	Mengangkat serta memindahkan filter leaf, membran dan chambere untuk dibersihkan
5	Kereta Sorong		Memudahkan membawa sesuatu seperti mengangkat minyak yang tumpah

No	Nama Peralatan	Gambar Peralatan	Fungsi
6	Jet Pump		Suplai air bertekanan untuk membersihkan filter leaf
7	Kunci Kunci		Untuk membuka dan menutup baut saat terjadi trouble
8	Komputer		Memonitoring setiap mesin yang ada di plant
9	Tank Farm		Untuk menyimpan bahan baku, produk turunan, dan final produk
10	Tanki Bleaching Earth		Untuk wadah Bleaching Earth yang siap digunakan
11	Tanki Phosporic Acid		Untuk wadah Phosporic Acid yang siap digunakan

No	Nama Peralatan	Gambar Peralatan	Fungsi
12	Receiver PFAD (Palm Fatty Acid Distillate)		Untuk penyimpanan sementara PFAD
13	Receiver Stearin		Untuk penyimpanan sementara Stearin
14	Receiver Olein		Untuk penyimpanan sementara Olein

## 3.3.3 Utilitas

Utilitas adalah komponen dari sistem perusahaan yang berfungsi untuk menunjang seluruh kegiatan di PT. Industri Nabati Lestari. Utilitas dari PT. Industri Nabati Lestari terdiri atas:

## 1. Pembangkit Tenaga Listrik

Untuk pembangkit tenaga listrik pada PT. Industri Nabati Lestari diperoleh dari PLN (Perusahaan Listrik Negara) dan generator. Energi listrik digunakan untuk memberikan suplai listrik seluruh kegiatan dan aktivitas di area pabrik PT. Industri Nabati Lestari.

#### 2. Air

Proses sirkulasi diperoleh dari WTP (Water Treatment Plant) digunakan sirkulasi air yang diperoleh dari air limbah produksi lalu diolah kembali

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

<sup>1.</sup> Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber

Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
 Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

menjadi air bersih, air digunakan untuk mendukung proses produksi yakni untuk menghasilkan uap untuk pemanasan bahan baku dan produk, keperluan servis peralatan dan karyawan di area pabrik PT. Industri Nabati Lestari.

#### 3. Telekomunikasi

Media telekomunikasi pada PT. Industri Nabati Lestari digunakan untuk mendukung arus infromasi dari dalam dan luar perusahaan. Saluran telekomunikasi yang digunakan yaitu HT yang jangkauan nya hingga KM. Selain itu, perusahaan juga memiliki fasilitas jaringan internet nirkabel (Wireless Fidelity/WIFI) dengan kecepatan memadai.

## 4. Work Shop

Work shop pada PT. Industri Nabati Lestari memiliki peran penting dalam mendukung kualitas kelancaran proses produksi yakni untuk mengatur penjadwalan perawatan mesin dan peralatan produksi, melakukan pengecekan kondisi dan perawatan fasilitas produksi, serta perbaikan fasilitas produksi yang rusak.

#### 5. Laboratorium

Laboratorium pada PT. Industri Nabati Lestari memiliki peran penting dalam pengecekan kualitas bahan baku dan produk yang dihasilkan sehingga produk memenuhi standar mutu yang telah ditetapkan oleh perusahaan dan sesuai dengan keinginan dari konsumen serta sesuai dengan SNI yang berlaku.

#### BAB IV PEMBAHASAN

#### 4.1 Pendahuluan

Tugas khusus ini merupakan bagian dari laporan kerja praktek disebuah perusahaan yang memproduksi minyak goreng yang telah dilakukan mahasiswa.

#### 4.1.1 Judul

ANALISIS SISTEM ANTRIAN TRUCK TANGKI DI PT. INDUSTRI NABATI LESTARI

## 4.1.2 Latar Belakang Masalah

Pada umumnya proses pengolahan minyak goreng memiliki batas waktu untuk per harinya, artinya proses pengolahan minyak goreng tersebut harus diselesaikan sebelum atau tepat waktu yang telah ditentukan. Berkaitan dengan hal tersebut diatas maka keberhasilan proses produksi secara tepat waktu merupakan tujuan bagi suatu perusahaan. Setiap proses pengolahan itu mempunyai rencana pelaksanaan dan jadwal pelaksanaan. Penjadwalan produksi sangatlah penting agar proses pengolahan yang dilakukan bisa selesai tepat waktu. Waktu pekerjaan suatu proses pengolahan sangatlah bergantung terhadap produktivitas. Semakin rendah produktivitasnya, maka semakin besar peluang terjadinya keterlambatan pekerjaan. Sering ditemui disuatu kegiatan proses pengolahan minyak goreng terlambat dalam pelaksanaannya atau tidak sesuai jadwal yang telah disepakati bersama dalam perjanjian kontrak. Keterlambatan proses pengolahan dikarenakan beberapa faktor yang dapat menghambat produktivitas pekerja adalah menganggur, makan, berbincang-bincang, atau istirahat yang dilaksanakan pada jam kerja.

#### 4.1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka terdapat beberapa hal yang menjadi rumusan masalah yaitu sebagai berikut:

- 1. Bagaimana proses dan prosedur keluar masuknya truk tangki pada PT.INL yang optimal dapat meningkatkan efisiensi operasional
- 4.1.4 Batasan Masalah
- 1. Batasan masalah dalam penelitian ini adalah penelitian dilakukan di PT. Industri Nabati Lestari pada departemen produksi khususnya diarea loading dan unloading.
- 2. Data yang di amati dan di analisis yaitu data pada tanggal 13 Agustus 2024 sampai dengan tanggal 22 Agustus 2024.

## 4.1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan umum dari pemecahan masalah adalah sebagai berikut:

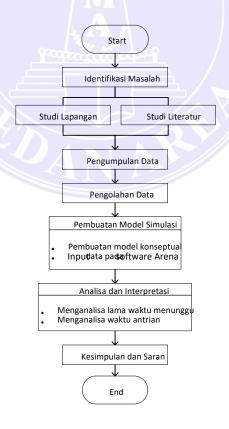
- 1. Ingin mengetahui prosedur keluar masuknya truk tangki di PT. INDUSTRI NABATI LESTARI.
- 2. Ingin mengetahui rata-rata waktu yang digunakan truk tangki dari masuk hingga keluar pabrik.
- 3. Ingin memperdalam ilmu terkait mesin mesin yang digunakan pada proses produksi.
- 4. Ingin mengetahui struktur bentuk struktur organisasi di PT. INDUSTRI NABATI LESTARI.

#### 4.1.6 Manfaat Penelitian

- Mempererat hubungan dan kerjasama antara pihak universitas dengan perusahaan dengan Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik Universitas Medan Area.
- Hasil Penelitian dapat digunakan sebagai referensi untuk perbaikan produktivitas tenaga kerja di departemen produkdi pada PT. Industri Nabati Lestari.
- Bagi penulis diharapakan mampu menjadi penambah pengetahuan, pengawasan dan pengalaman.

## 4.2 Metode Penelitian

Berikut ini merupakan flowchart yang digunakan dalam melakukan kegiatan kerja praktik dan juga penyelesaian laporan.



GAMBAR 4. 1 FLOWCHART PENELITIAN

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

<sup>3.</sup> Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

## 4.3 Penjelasan Flow Chart

## 4.3.1 Identifiksai Masalah

Pertama kali yang dilakukan dalam penelitian ini adalah penentuan objek yang akan menjadi objek penelitian. Dari penentuan objek ini didapatkan topik yang akan dijadikan laporan penelitian. Yakni pada Prosedur keluar masuknya truk tangki di PT.INL. Setelah menentukan objek selanjutnya yang akan dilakukan adalah merumuskan masalah sebagai acuan untuk melakukan penelitian. Dalam perumusan masalah ini dilakukan untuk mengetahui bagaimana proses dan prosedur keluar masuknya truk tangki.

## 4.3.2 Pengumpulan Data

Dalam tahap ini dilakukan pengumpulan data data yang mendukung dalam proses penyelesaian masalah. Beberapa data tersebut yaitu:

## 1. Data Lapangan

TABEL 4. 1 JENIS DATA

No	Jenis Data
1.	Waktu Kedatangan Timbang Kosong
2.	Waktu kedatangan Timbang Isi

#### 1. Data Literatur

Data ini digunakan untuk mencari beberapa informasi sebagai penunjang kelengkapan laporan ini.

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

#### 4.4 Landasan Teori

### 4.4.1 Pengertian Antrian

Antrian merupakan suatu kondisi dimana adanya keterlambatan pelayanan suatu objek akibat adanya antrian karena pelayanan mengalami kesibukan. Antrian terjadi karena adanya ketidakseimbangan antara ketersediaan dengan kebutuhan yang seimbang untuk melayani. Antrean juga sering terjadi karena perbedaan waktu antar kedatangan dan layanan yang berbeda (Yamit,2004). Pada sebuah aliran logistik, terdapat banyak aktivitas yang mendukung sehingga ketersediaan suatu produk berada pada status kuantitas, kondisi, dan waktu yang tepat atau right place, right goods, dan right time. Rantai pasok tidak hanya meliputi manufaktur dan supplier saja tetapi juga transportasi, gudang (warehouse), retailer, dan konsumen. Terdapat enam aspek utama yang menentukan performansi suatu jaringan rantai pasok yaitu fasilitas, inventory, transportasi, informasi, sourcing, dan pricing. Fasilitas terdiri dari dua komponen utama yaitu production sites dan storage sites (Chopra dan Meindl, 2007).

## 4.4.2 Tujuan Antrian

- 1. Untuk meminimalkan total biaya yang timbul dari antrian, yaitu biaya langsung untuk menyediakan pelayanan dan biaya tidak langsung karena menunggu.
- 2. Menurut Siswanto (2007) teori antrian bertujuan untuk meminimumkan sekaligus dua jenis biaya yaitu biaya langsung untuk menyediakan pelayanan dan biaya individu yang menunggu untuk memperoleh layanan.

#### 4.4.3 Sistem dan Karakteristik Antrian

Sistem dan Karakteristik Antrian Menurut Gross dan Haris (2008) sistem antrian adalah kedatangan pelanggan untuk mendapatkan pelayanan, menunggu untuk dilayani jika fasilitas pelayanan (server) masih sibuk, mendapatkan pelayanan dan kemudian meninggalkan sistem setelah dilayani. Pada umunya, sistem antrian dapat diklasifikasikan menjadi sistem yang berbeda-beda dimana teori antrian dan simulasi sering diterapkan secara luas. Sistem antrian dapat diklasifikasikan menjadi sistem yang berbeda-beda dimana teori antrian dan simulasi sering diterapkan secara luas. Klasifikasi menurut Hillier dan Lieberman dalam Indriyani (2010) adalah sebagai berikut:

- 1. Sistem pelayanan Komersial Sistem pelayanan komersial merupakan aplikasi yang sangat luar luas dari model model antrian seperti restoran, cafetaria, tokotoko, tempat potong rambut (salon), boutiques, super market, dan sebagainya.
- 2. Sistem pelayanan bisnis- industri Sistem pelayanan bisnis-industri mencakup lini produksi, sistem material handling, sistem penggudangan, dan sistem-sistem informasi komputer.
- 3. Sistem pelayanan transportasi
- 4. Sistem pelayanan sosial

Sistem pelayanan sosial merupakan sistem pelayanan yang dikelola oleh kantor kantor dan jawatan-jawatan lokal maupun nasional. Seperti kantor tenaga kerja, kantor registrasi SIM dan STNK, kantor pos, rumah sakit, puskesmas, dan sebagainya.

## 4.4.4 Komponen Dalam Sebuah Sistem Antrian

Menurut Heizer dan Render (2006), terdapat tiga komponen dalam sebuah sistem antrian, yaitu: Karakteristik kedatangan atau masukan sistem Sumber input yang mendatangkan pelanggan bagi sebuah sistem pelayanan memiliki karakteristik utama sebagai berikut:

## Ukuran populasi

Merupakan sumber konsumen yang dilihat sebagai populasi tidak terbatas atau terbatas. Populasi tidak terbatas adalah jika jumlah kedatangan atau pelanggan pada sebuah waktu tertentu hanyalah sebagian kecil dari semua kedatangan yang potensial. Sedangkan populasi terbatas adalah sebuah antrian ketika hanya ada pengguna pelayanan yang potensial dengan jumlah terbatas.

## b. Perilaku kedatangan

Perilaku setiap konsumen berbeda-beda dalam memperoleh pelayanan, ada tiga karakteristik perilaku kedatangan yaitu pelanggan yang sabar, pelanggan yang menolak bergabung dalam antrian dan pelanggan yang membelot.

### c. Pola kedatangan

Menggambarkan bagaimana distribusi pelanggan memasuki sistem. Distribusi kedatangan terdiri dari: Constant arrival distribution dan Arrival pattern random. Constant arrival distribution adalah pelanggan yang datang setiap periode tertentu sedangkan Arrival pattern random adalah pelanggan yang datang secara acak.

#### 4.4.5 Struktur Antrian

## 1. Single Channel- Single Phase

Sistem ini adalah yang paling sederhana. Single Chanel berarti bahwa hanya ada satu jalur untuk memasuki sistem layanan atau ada satu pelayan. Single phase menunjukkan bahwa hanya ada satu stasiun layanan sehingga yang telah menerima layanan dapat langsung keluar dari sistem antrian. Contohnya adalah pada pembelian tiket kereta api antar kota yang dilayani oleh satu loket, seorang pelayan toko dan sebagainya.

## 2. Single Channel- Multi Phase

Istilah multi phase berarti ada dua atau lebih pelayanan yang dilaksanakan secara berurutan dalam fase-fase. Misalnya pada proses antrian loading truk tangki.

## 3. Multi Channel- Single Phase

Situasi ini terjadi jika ada dua atau lebih fasilitas pelayanan dialiri oleh suatu antrian tunggal. Sebagai contoh adalah pada pembelian tiket yang dilayani oleh lebih dari satu loket, pelayanan potong rambut oleh beberapa tukang cukur dan sebagainya.

#### 4. Multi Channel- Multi Phase

Sebagai contoh layanan kepada pasien di rumah sakit dari pendaftaran, diagnosa, tindakan medis sampai pembayaran. Sistem inimempunyai beberapa fasilitas pelayanan pada setiap tahap, sehingga lebih dari satu individu dapat dilayani pada suatu waktu.

## 4.5 Metodologi Penelitian

Pada bagian ini berisi tentang metodologi penelitian yang dilakukan dalam sistem antrian loading dan unloading truk tangki untuk dapat mengoptimalkan waktu. Metodologi penelitian ini menentukan objek penelitian dan kerangka penelitian.

## 4.5.1 Objek Penelitian

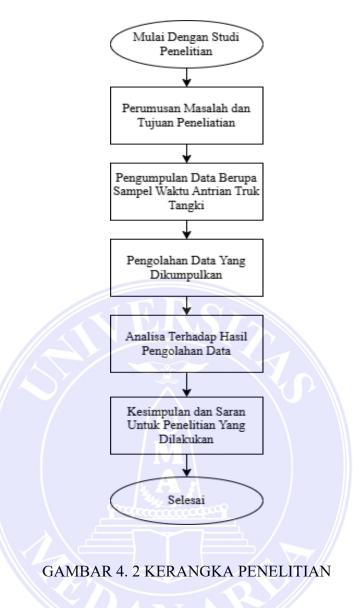
Objek penelitian yang diamati adalah Produktivitas tenaga kerja pada PT. Industri Nabati Lestari di departemen produksi apakah sudah berjalan dengan baik, agar mencapai waktu yang optimal.

## 4.5.2 Kerangka Penelitian

Adapun langkah-langkah yang dilakukan dalam penelitian ini dapat dilihat pada gambar 4.1 berikut



1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber



## 4.6 Pengolahan Data

Dalam pengolahan data ini sebelum mulai merancang suatu model simulasi, Sebelumnya dilakukan pembuatan model konseptual. Model konseptual yang dibuat berfungsi untuk memudahkan penerjemahan proses pemuatan menjadi suatu model simulasi. Model konseptual untuk proses pemuatan di PT.INL terdiri dari 4 tahapan proses.

#### UNIVERSITAS MEDAN AREA

## 4.6.1 Data Waktu Antrian Truk Tangki

Berdasarkan hasil pengamatan Berikut ini merupakan data yang diambil langsung dari lokasi penelitian.

TABEL 4. 2 DATA HASIL PENGAMATAN

NO   13											
2         1:14:03         3:00:33         1:57:41         1:47:02         1:36:40         0:53:48         1:23:38         2:08:09         2:37:46         2:07:04           3         1:13:58         3:00:42         2:08:52         2:08:49         1:58:56         0:55:58         1:23:10         2:23:90:6         6:22:47           4         1:14:25         3:00:56         1:59:45         1:52:25         1:07:27         -         1:20:37         2:24:39         2:43:66         6:21:07           5         1:15:43         3:02:14         2:11:03         1:54:19         0:51:10         -         1:20:37         2:24:39         4:45:36         6:31:00           6         1:16:24         3:04:20         0:45:12         1:54:40         2:03:37         -         1:17:30         2:36:24         3:51:51         6:22:40           8         1:26:51         3:20:39         2:46:33         1:57:56         -         -         1:39:20         2:44:57         3:55:17         6:34:40           9         1:31:56         3:27:38         1:52:17         1:58:53         -         1:35:04         4:13:18         4:51:49         7:02:16           11         1:40:41         1:58:50         3:58:40	NO	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
1.13:58   3:00:42   2:08:52   2:08:49   1:58:56   0:55:58   1:23:10   2:23:33   2:42:15   6:22:47     4	1										
4         1:14:25         3:00:56         1:59:45         1:59:25         1:07:27         -         1:20:37         2:23:90         2:39:06         6:21:07           5         1:15:43         3:00:14         2:11:03         1:54:19         0:51:10         -         1:20:37         2:24:39         4:45:36         6:31:00           6         1:16:24         3:04:20         0:45:12         1:54:40         2:03:37         -         1:17:30         2:36:24         3:51:51         6:22:40           8         1:26:51         3:20:39         2:46:33         1:57:56         -         -         1:39:20         2:44:57         3:52:17         6:34:40           9         1:31:56         3:27:38         1:52:17         1:58:53         -         1:36:01         4:14:15         3:20:59         6:57:08           10         1:39:42         3:31:22         1:52:20         2:23:04         -         1:35:05         4:13:38         4:50:12         7:00:20           11         1:40:41         1:58:81         1:54:02         2:24:08         -         1:33:40         5:33:35         4:50:12         7:00:20           13         1:57:02         3:43:30         0:42:04         2:33:39         -	2	1:14:03		1:57:41				1:23:38	2:08:09		
5         1:15:43         3:02:14         2:11:03         1:54:19         0:51:10         -         1:20:37         2:24:39         4:45:36         6:31:00           6         1:16:24         3:04:20         0:45:12         1:54:40         2:03:37         -         1:21:13         1:48:56         5:14:35         6:22:43           7         1:26:25         3:10:14         1:10:11         2:17:15         2:03:37         -         1:21:13         1:48:56         5:14:35         6:22:40           8         1:26:51         3:20:39         2:46:33         1:57:56         -         1:39:00         2:44:57         3:52:17         6:34:40           9         1:31:56         3:27:38         1:52:17         1:58:53         -         1:36:01         4:14:15         3:20:59         6:57:08           10         1:39:42         3:31:22         1:52:20         2:23:04         -         1:35:33         4:14:15         3:20:59         6:57:08           11         1:40:41         1:58:18         1:54:02         2:24:08         -         1:33:43         5:33:05         4:90:40         2:19:53           14         1:57:02         3:43:30         0:42:04         2:33:39         -         1:33:48<	3	1:13:58	3:00:42				0:55:58				
6	4	1:14:25		1:59:45	1:52:25		-	1:20:33	2:09:02	2:39:06	
7         1:26:26         3:10:14         1:10:11         2:17:15         2:03:37         -         1:17:30         2:36:24         3:51:51         6:22:40           8         1:26:51         3:20:39         2:46:33         1:57:56         -         -         1:39:20         2:44:57         3:52:17         6:34:40           9         1:31:56         3:27:38         1:52:17         1:58:53         -         -         1:35:34         4:13:43         4:51:49         7:02:16           10         1:39:42         3:31:122         1:52:20         2:24:08         -         -         1:35:34         4:13:38         4:50:12         7:01:44           12         1:41:53         3:38:10         2:28:23         2:04:45         -         -         1:33:40         5:33:05         4:09:40         2:19:53           14         1:57:02         3:43:30         0:42:04         2:33:39         -         -         1:33:48         5:32:52         3:13:01         2:19:54           15         2:04:44         3:51:44         2:56:14         2:10:34         -         -         1:33:48         5:32:52         3:13:01         2:19:54           15         2:04:44         3:51:42         2:10:34 <td>5</td> <td>1:15:43</td> <td>3:02:14</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>-</td> <td>1:20:37</td> <td>2:24:39</td> <td>4:45:36</td> <td></td>	5	1:15:43	3:02:14				-	1:20:37	2:24:39	4:45:36	
8         1:26:51         3:20:39         2:46:33         1:57:56         -         1:39:20         2:44:57         3:52:17         6:34:40         9         1:31:56         3:27:38         1:52:17         1:58:53         -         -         1:36:01         4:14:15         3:20:59         6:57:08           10         1:39:42         3:31:22         1:52:20         2:23:04         -         1:35:05         4:13:38         4:50:12         7:02:16           11         1:40:41         1:58:18         1:54:02         2:24:08         -         1:35:05         4:13:38         4:50:12         7:01:44           12         1:41:53         3:38:10         2:28:23         2:04:45         -         1:33:43         5:33:05         4:09:40         2:19:53           14         1:57:02         3:43:30         0:42:04         2:33:39         -         1:33:48         5:32:52         3:13:01         2:19:53           15         2:00:44         3:51:44         2:56:14         2:10:34         -         1:43:11         4:49:42         2:54:33         3:00:25           17         2:02:42         6:14:41         3:09:03         2:40:56         -         1:42:54         -         2:53:33         2:54:33 <td>6</td> <td>1:16:24</td> <td>3:04:20</td> <td>0:45:12</td> <td>1:54:40</td> <td>2:03:37</td> <td>-</td> <td>1:21:13</td> <td>1:48:56</td> <td>5:14:35</td> <td>6:22:43</td>	6	1:16:24	3:04:20	0:45:12	1:54:40	2:03:37	-	1:21:13	1:48:56	5:14:35	6:22:43
9	7	1:26:26	3:10:14	1:10:11	2:17:15	2:03:37		1:17:30	2:36:24	3:51:51	6:22:40
10         1:39:42         3:31:22         1:52:20         2:23:04         -         -         1:35:34         4:13:43         4:51:49         7:02:16           11         1:40:41         1:58:18         1:54:02         2:24:08         -         -         1:35:05         4:13:38         4:50:12         7:01:44           12         1:41:53         3:38:10         2:28:23         2:04:45         -         -         1:33:40         5:33:05         4:09:40         2:19:53           14         1:57:02         2:02:59         2:26:44         2:10:49         -         1:33:48         5:32:05         4:09:40         2:19:53           15         2:00:44         3:51:44         2:56:14         2:10:34         -         1:33:13         5:33:11         3:35:08         2:51:00           16         2:03:37         3:57:18         3:09:34         2:11:00         -         1:43:11         4:49:42         2:54:33         3:00:25           17         2:02:42         6:14:41         3:09:34         2:11:00         -         1:43:11         4:49:42         2:54:33         3:00:25           18         2:04:56         6:15:26         3:09:90:3         2:40:08         -         -	8	1:26:51	3:20:39	2:46:33	1:57:56	$\sim$	<b>/</b> - \	1:39:20	2:44:57		6:34:40
11       1:40:41       1:58:18       1:54:02       2:24:08       -       -       1:35:05       4:13:38       4:50:12       7:01:44         12       1:41:53       3:38:10       2:28:23       2:04:45       -       -       1:34:35       5:45:46       4:53:37       7:00:20         13       1:57:02       2:02:59       2:26:44       2:10:49       -       -       1:33:40       5:33:05       4:09:40       2:19:53         14       1:57:02       3:43:30       0:42:04       2:33:39       -       -       1:33:48       5:32:52       3:13:01       2:19:54         15       2:00:44       3:51:44       2:56:14       2:10:34       -       -       1:43:11       4:49:42       2:54:33       3:00:25         17       2:02:42       6:14:41       3:09:24       2:40:06       -       -       1:42:54       -       2:53:38       2:52:53         18       2:04:56       6:15:26       3:09:03       2:40:28       -       2:23:37       -       2:15:21       2:48:47         19       2:09:17       6:21:33       3:04:36       2:18:42       -       2:23:00       -       2:52:42       3:16:51         20       2:14:56 </td <td>9</td> <td>1:31:56</td> <td>3:27:38</td> <td>1:52:17</td> <td>1:58:53</td> <td>\</td> <td></td> <td>1:36:01</td> <td>4:14:15</td> <td>3:20:59</td> <td>6:57:08</td>	9	1:31:56	3:27:38	1:52:17	1:58:53	\		1:36:01	4:14:15	3:20:59	6:57:08
12       1:41:53       3:38:10       2:28:23       2:04:45       -       -       1:34:35       5:45:46       4:53:37       7:00:20         13       1:57:02       2:02:59       2:26:44       2:10:49       -       -       1:33:40       5:33:05       4:09:40       2:19:53         14       1:57:02       3:43:30       0:42:04       2:33:39       -       -       1:33:48       5:32:52       3:13:01       2:19:54         15       2:00:44       3:51:44       2:56:14       2:10:34       -       -       1:43:11       4:49:42       2:54:33       3:00:25         17       2:02:42       6:14:41       3:09:24       2:40:06       -       -       1:42:54       -       2:53:38       2:52:53         18       2:04:56       6:15:26       3:09:32       2:40:28       -       2:23:37       -       2:15:21       2:48:47         19       2:09:17       6:21:33       3:04:36       2:18:42       -       -       2:23:30       -       2:52:42       3:16:51         20       2:14:56       6:25:27       3:08:55       2:46:57       -       -       2:22:48       -       2:18:05       7:34:01         21 <t< td=""><td>10</td><td>1:39:42</td><td>3:31:22</td><td>1:52:20</td><td>2:23:04</td><td>-</td><td></td><td>1:35:34</td><td>4:13:43</td><td>4:51:49</td><td>7:02:16</td></t<>	10	1:39:42	3:31:22	1:52:20	2:23:04	-		1:35:34	4:13:43	4:51:49	7:02:16
13         1:57:02         2:02:59         2:26:44         2:10:49         -         -         1:33:40         5:33:05         4:09:40         2:19:53           14         1:57:02         3:43:30         0:42:04         2:33:39         -         -         1:33:48         5:32:52         3:13:01         2:19:54           15         2:00:44         3:51:44         2:56:14         2:10:034         -         -         1:33:48         5:32:52         3:13:01         2:19:54           16         2:03:37         3:57:18         3:09:34         2:11:00         -         -         1:43:11         4:49:42         2:54:33         3:00:25           17         2:02:42         6:14:41         3:09:24         2:40:06         -         -         1:42:54         -         2:53:38         2:52:53           18         2:04:56         6:15:26         3:09:03         2:40:28         -         -         2:23:00         -         2:52:42         3:16:51           20         2:14:56         6:25:27         3:08:55         2:46:57         -         2:22:48         -         2:21:13         7:04:04           21         2:18:12         6:31:41         3:07:38         2:23:32	11	1:40:41	1:58:18	1:54:02	2:24:08	-	\-U	1:35:05	4:13:38	4:50:12	7:01:44
14         1:57:02         3:43:30         0:42:04         2:33:39         -         -         1:33:48         5:32:52         3:13:01         2:19:54           15         2:00:44         3:51:44         2:56:14         2:10:34         -         -         1:33:13         5:33:11         3:35:08         2:51:00           16         2:03:37         3:57:18         3:09:34         2:11:00         -         -         1:43:11         4:49:42         2:53:38         3:00:25           17         2:02:42         6:14:41         3:09:02         2:40:06         -         -         1:42:54         -         2:53:38         2:52:53           18         2:04:56         6:15:26         3:09:03         2:40:28         -         -         2:23:37         -         2:15:12         2:48:47           19         2:09:17         6:21:33         3:04:36         2:18:42         -         -         2:23:00         -         2:52:42         3:16:51           20         2:14:56         6:25:27         3:08:55         2:46:57         -         -         2:22:48         -         2:18:05         7:34:01           21         2:18:16         6:31:41         3:07:38         2:23:32	12	1:41:53	3:38:10	2:28:23	2:04:45	.\ -	-\	1:34:35	5:45:46	4:53:37	7:00:20
15         2:00:44         3:51:44         2:56:14         2:10:34         -         -         1:33:13         5:33:11         3:35:08         2:51:00           16         2:03:37         3:57:18         3:09:34         2:11:00         -         -         1:43:11         4:49:42         2:54:33         3:00:25           17         2:02:42         6:14:41         3:09:03         2:40:28         -         -         1:42:54         -         2:53:38         2:52:53           18         2:04:56         6:15:26         3:09:03         2:40:28         -         -         2:23:77         -         2:15:21         2:48:47           19         2:09:17         6:21:33         3:04:36         2:18:42         -         -         2:23:00         -         2:52:42         3:16:51           20         2:14:56         6:25:27         3:08:55         2:46:57         -         -         2:22:48         -         2:11:05         7:04:04           21         2:18:12         6:31:41         3:07:38         2:23:32         -         0:55:49         -         2:18:05         7:36:01           22         0:44:39         6:37:09         4:44:06         2:22:54         -	13	1:57:02	2:02:59	2:26:44	2:10:49	-	- \	1:33:40	5:33:05	4:09:40	2:19:53
16         2:03:37         3:57:18         3:09:34         2:11:00         -         -         1:43:11         4:49:42         2:54:33         3:00:25           17         2:02:42         6:14:41         3:09:24         2:40:06         -         -         1:42:54         -         2:53:38         2:52:53           18         2:04:56         6:15:26         3:09:03         2:40:28         -         -         2:23:37         -         2:15:21         2:48:47           19         2:09:17         6:21:33         3:04:36         2:18:42         -         -         2:23:00         -         2:52:42         3:16:51           20         2:18:12         6:31:41         3:07:38         2:23:32         -         -         2:22:48         -         2:21:13         7:04:04           21         2:18:12         6:31:41         3:07:38         2:23:32         -         0:55:54         -         2:18:05         7:34:01           22         0:44:39         6:37:09         4:44:06         2:22:54         -         -         0:55:54         -         -         7:26:59           23         0:43:59         7:12:08         3:42:07         1:55:37         -         2:14:1	14	1:57:02	3:43:30	0:42:04	2:33:39	-	-	1:33:48	5:32:52	3:13:01	2:19:54
17       2:02:42       6:14:41       3:09:24       2:40:06       -       -       1:42:54       -       2:53:38       2:52:53         18       2:04:56       6:15:26       3:09:03       2:40:28       -       -       2:23:37       -       2:15:21       2:48:47         19       2:09:17       6:21:33       3:04:36       2:18:42       -       2:23:00       -       2:52:42       3:16:51         20       2:14:56       6:25:27       3:08:55       2:46:57       -       2:22:48       -       2:21:13       7:04:04         21       2:18:12       6:31:41       3:07:38       2:23:32       -       0:55:49       -       2:18:05       7:34:01         22       0:44:39       6:37:09       4:44:06       2:22:54       -       0:55:54       -       -       7:26:59         23       0:43:59       7:12:08       3:42:07       1:55:37       -       2:14:10       -       -       7:37:06         24       0:43:52       1:35:43       3:49:32       2:46:54       -       2:14:05       -       7:37:30         25       0:43:21       7:07:24       3:51:40       2:15:30       -       2:05:16       -	15	2:00:44	3:51:44	2:56:14	2:10:34	-	-	1:33:13	5:33:11	3:35:08	2:51:00
18       2:04:56       6:15:26       3:09:03       2:40:28       -       -       2:23:37       -       2:15:21       2:48:47         19       2:09:17       6:21:33       3:04:36       2:18:42       -       -       2:23:00       -       2:52:42       3:16:51         20       2:14:56       6:25:27       3:08:55       2:46:57       -       -       2:22:48       -       2:21:13       7:04:04         21       2:18:12       6:31:41       3:07:38       2:23:32       -       0:55:49       -       2:18:05       7:34:01         22       0:44:39       6:37:09       4:44:06       2:22:54       -       0:55:54       -       -       7:26:59         23       0:43:59       7:12:08       3:42:07       1:55:37       -       -       2:14:10       -       -       7:37:06         24       0:43:52       1:35:43       3:49:32       2:46:54       -       -       2:14:05       -       -       7:37:30         25       0:43:21       7:07:24       3:51:40       2:15:30       -       2:05:16       -       7:37:39         26       0:53:20       7:08:34       3:55:53       2:10:40       - <td>16</td> <td>2:03:37</td> <td>3:57:18</td> <td>3:09:34</td> <td>2:11:00</td> <td>\ <i>\$</i>\ -</td> <td>- /</td> <td>1:43:11</td> <td>4:49:42</td> <td>2:54:33</td> <td>3:00:25</td>	16	2:03:37	3:57:18	3:09:34	2:11:00	\ <i>\$</i> \ -	- /	1:43:11	4:49:42	2:54:33	3:00:25
19       2:09:17       6:21:33       3:04:36       2:18:42       -       -       2:23:00       -       2:52:42       3:16:51         20       2:14:56       6:25:27       3:08:55       2:46:57       -       -       2:22:48       -       2:21:13       7:04:04         21       2:18:12       6:31:41       3:07:38       2:23:32       -       0:55:49       -       2:18:05       7:34:01         22       0:44:39       6:37:09       4:44:06       2:22:54       -       0:55:54       -       -       7:26:59         23       0:43:59       7:12:08       3:42:07       1:55:37       -       2:14:10       -       -       7:37:06         24       0:43:52       1:35:43       3:49:32       2:46:54       -       2:14:05       -       7:37:30         25       0:43:21       7:07:24       3:51:40       2:15:30       -       2:05:16       -       -       7:37:39         26       0:53:20       7:08:34       3:53:56       2:47:26       -       2:46:54       -       -       3:38:14         27       0:53:03       7:35:54       3:50:37       2:10:40       -       1:18:01       -       - <td>17</td> <td>2:02:42</td> <td>6:14:41</td> <td>3:09:24</td> <td>2:40:06</td> <td>mada a</td> <td>-/</td> <td>1:42:54</td> <td>-</td> <td>2:53:38</td> <td>2:52:53</td>	17	2:02:42	6:14:41	3:09:24	2:40:06	mada a	-/	1:42:54	-	2:53:38	2:52:53
20       2:14:56       6:25:27       3:08:55       2:46:57       -       -       2:22:48       -       2:21:13       7:04:04         21       2:18:12       6:31:41       3:07:38       2:23:32       -       -       0:55:49       -       2:18:05       7:34:01         22       0:44:39       6:37:09       4:44:06       2:22:54       -       -       0:55:54       -       -       7:26:59         23       0:43:59       7:12:08       3:42:07       1:55:37       -       -       2:14:10       -       -       7:37:06         24       0:43:52       1:35:43       3:49:32       2:46:54       -       -       2:14:05       -       -       7:37:30         25       0:43:21       7:07:24       3:51:40       2:15:30       -       -       2:05:16       -       -       7:37:39         26       0:53:20       7:08:34       3:55:56       2:47:26       -       -       2:46:54       -       -       3:38:14         27       0:53:03       7:35:54       3:55:37       2:10:40       -       -       1:18:01       -       -       3:16:12         28       0:54:49       7:33:05	18	2:04:56	6:15:26	3:09:03	2:40:28		_/	2:23:37	-	2:15:21	2:48:47
21       2:18:12       6:31:41       3:07:38       2:23:32       -       -       0:55:49       -       2:18:05       7:34:01         22       0:44:39       6:37:09       4:44:06       2:22:54       -       -       0:55:54       -       -       7:26:59         23       0:43:59       7:12:08       3:42:07       1:55:37       -       -       2:14:10       -       -       7:37:06         24       0:43:52       1:35:43       3:49:32       2:46:54       -       -       2:14:05       -       -       7:37:30         25       0:43:21       7:07:24       3:51:40       2:15:30       -       -       2:05:16       -       -       7:37:39         26       0:53:20       7:08:34       3:53:56       2:47:26       -       -       2:46:54       -       -       3:38:14         27       0:53:03       7:35:54       3:55:37       2:10:40       -       -       1:13:59       -       -       3:16:12         28       0:54:49       7:33:05       4:39:07       2:19:29       -       -       1:18:01       -       -       3:17:27         29       0:54:19       4:49:15       4	19	2:09:17	6:21:33	3:04:36	2:18:42	-	4/-	2:23:00	-	2:52:42	3:16:51
22       0:44:39       6:37:09       4:44:06       2:22:54       -       -       0:55:54       -       -       7:26:59         23       0:43:59       7:12:08       3:42:07       1:55:37       -       -       2:14:10       -       -       7:37:06         24       0:43:52       1:35:43       3:49:32       2:46:54       -       -       2:14:05       -       -       7:37:30         25       0:43:21       7:07:24       3:51:40       2:15:30       -       -       2:05:16       -       -       7:37:39         26       0:53:20       7:08:34       3:53:56       2:47:26       -       -       2:46:54       -       -       3:38:14         27       0:53:03       7:35:54       3:55:37       2:10:40       -       -       1:13:59       -       -       3:16:12         28       0:54:49       7:33:05       4:39:07       2:19:29       -       -       1:18:01       -       -       3:16:12         28       0:54:19       4:49:15       4:43:19       2:30:03       -       -       2:42:15       -       -       3:24:37         30       1:05:06       5:07:36       4:39:51	20	2:14:56	6:25:27	3:08:55	2:46:57		/^- \	2:22:48	-	2:21:13	7:04:04
23       0:43:59       7:12:08       3:42:07       1:55:37       -       -       2:14:10       -       -       7:37:06         24       0:43:52       1:35:43       3:49:32       2:46:54       -       -       2:14:05       -       -       7:37:30         25       0:43:21       7:07:24       3:51:40       2:15:30       -       -       2:05:16       -       -       7:37:39         26       0:53:20       7:08:34       3:53:56       2:47:26       -       -       2:46:54       -       -       3:38:14         27       0:53:03       7:35:54       3:55:37       2:10:40       -       -       1:13:59       -       -       3:16:12         28       0:54:49       7:33:05       4:39:07       2:19:29       -       -       1:18:01       -       -       3:16:12         29       0:54:19       4:49:15       4:43:19       2:30:03       -       -       2:42:15       -       -       3:24:37         30       1:05:06       5:07:36       4:39:51       2:35:02       -       -       2:36:20       -       -       3:18:45         31       1:08:26       5:07:59       4:50:54	21	2:18:12	6:31:41	3:07:38	2:23:32			0:55:49	-	2:18:05	7:34:01
24       0:43:52       1:35:43       3:49:32       2:46:54       -       -       2:14:05       -       -       7:37:30         25       0:43:21       7:07:24       3:51:40       2:15:30       -       -       2:05:16       -       -       7:37:39         26       0:53:20       7:08:34       3:53:56       2:47:26       -       -       2:46:54       -       -       3:38:14         27       0:53:03       7:35:54       3:55:37       2:10:40       -       -       1:13:59       -       -       3:16:12         28       0:54:49       7:33:05       4:39:07       2:19:29       -       -       1:18:01       -       -       3:17:27         29       0:54:19       4:49:15       4:43:19       2:30:03       -       -       2:42:15       -       -       3:24:37         30       1:05:06       5:07:36       4:39:51       2:35:02       -       -       2:36:20       -       -       3:18:45         31       1:08:26       5:07:59       4:50:54       2:34:54       -       -       2:00:48       -       -       2:49:52         32       1:06:45       2:20:46       4:51:51	22	0:44:39	6:37:09	4:44:06	2:22:54	1	<b>-///</b>	0:55:54	-	-	7:26:59
25       0:43:21       7:07:24       3:51:40       2:15:30       -       -       2:05:16       -       -       7:37:39         26       0:53:20       7:08:34       3:53:56       2:47:26       -       -       2:46:54       -       -       3:38:14         27       0:53:03       7:35:54       3:55:37       2:10:40       -       -       1:13:59       -       -       3:16:12         28       0:54:49       7:33:05       4:39:07       2:19:29       -       -       1:18:01       -       -       3:17:27         29       0:54:19       4:49:15       4:43:19       2:30:03       -       -       2:42:15       -       3:24:37         30       1:05:06       5:07:36       4:39:51       2:35:02       -       -       2:36:20       -       -       3:18:45         31       1:08:26       5:07:59       4:50:54       2:34:54       -       -       2:00:48       -       -       2:49:52         32       1:06:45       2:20:46       4:51:51       0:59:11       -       -       2:00:50       -       -       2:49:13         34       1:19:12       2:53:04       5:27:30       1	23	0:43:59	7:12:08	3:42:07	1:55:37	( 4		2:14:10	-	-	7:37:06
26       0:53:20       7:08:34       3:53:56       2:47:26       -       -       2:46:54       -       -       3:38:14         27       0:53:03       7:35:54       3:55:37       2:10:40       -       -       1:13:59       -       -       3:16:12         28       0:54:49       7:33:05       4:39:07       2:19:29       -       -       1:18:01       -       -       3:17:27         29       0:54:19       4:49:15       4:43:19       2:30:03       -       -       2:42:15       -       -       3:24:37         30       1:05:06       5:07:36       4:39:51       2:35:02       -       -       2:36:20       -       -       3:18:45         31       1:08:26       5:07:59       4:50:54       2:34:54       -       -       2:00:48       -       -       2:49:52         32       1:06:45       2:20:46       4:51:51       0:59:11       -       -       2:00:50       -       -       2:49:16         33       1:18:49       5:00:38       5:38:28       1:04:14       -       -       1:59:24       -       -       2:48:34         34       1:19:12       2:53:04       5:27:30	24	0:43:52	1:35:43	3:49:32	2:46:54		-	2:14:05	-	-	7:37:30
27       0:53:03       7:35:54       3:55:37       2:10:40       -       -       1:13:59       -       -       3:16:12         28       0:54:49       7:33:05       4:39:07       2:19:29       -       -       1:18:01       -       -       3:17:27         29       0:54:19       4:49:15       4:43:19       2:30:03       -       -       2:42:15       -       -       3:24:37         30       1:05:06       5:07:36       4:39:51       2:35:02       -       -       2:36:20       -       -       3:18:45         31       1:08:26       5:07:59       4:50:54       2:34:54       -       -       2:00:48       -       -       2:49:52         32       1:06:45       2:20:46       4:51:51       0:59:11       -       -       2:00:50       -       -       2:49:16         33       1:18:49       5:00:38       5:38:28       1:04:14       -       -       1:59:24       -       -       2:48:34         34       1:19:12       2:53:04       5:27:30       1:03:54       -       -       1:59:31       -       -       2:49:13         35       1:34:38       2:48:03       6:05:57	25	0:43:21	7:07:24	3:51:40	2:15:30	_	-	2:05:16	-	-	7:37:39
28       0:54:49       7:33:05       4:39:07       2:19:29       -       -       1:18:01       -       -       3:17:27         29       0:54:19       4:49:15       4:43:19       2:30:03       -       -       2:42:15       -       -       3:24:37         30       1:05:06       5:07:36       4:39:51       2:35:02       -       -       2:36:20       -       -       3:18:45         31       1:08:26       5:07:59       4:50:54       2:34:54       -       -       2:00:48       -       -       2:49:52         32       1:06:45       2:20:46       4:51:51       0:59:11       -       -       2:00:50       -       -       2:49:16         33       1:18:49       5:00:38       5:38:28       1:04:14       -       -       1:59:24       -       -       2:48:34         34       1:19:12       2:53:04       5:27:30       1:03:54       -       -       1:59:31       -       -       2:49:13         35       1:32:04       2:52:22       5:26:28       1:42:50       -       -       1:56:01       -       -       2:48:54         36       1:34:38       2:48:03       6:05:57	26	0:53:20	7:08:34	3:53:56	2:47:26	-	-	2:46:54	-	-	3:38:14
29       0:54:19       4:49:15       4:43:19       2:30:03       -       -       2:42:15       -       -       3:24:37         30       1:05:06       5:07:36       4:39:51       2:35:02       -       -       2:36:20       -       -       3:18:45         31       1:08:26       5:07:59       4:50:54       2:34:54       -       -       2:00:48       -       -       2:49:52         32       1:06:45       2:20:46       4:51:51       0:59:11       -       -       2:00:50       -       -       2:49:16         33       1:18:49       5:00:38       5:38:28       1:04:14       -       -       1:59:24       -       -       2:48:34         34       1:19:12       2:53:04       5:27:30       1:03:54       -       -       1:59:31       -       -       2:49:13         35       1:32:04       2:52:22       5:26:28       1:42:50       -       -       1:56:01       -       -       2:48:54         36       1:34:38       2:48:03       6:05:57       2:47:07       -       -       2:01:28       -       -       2:48:46         37       1:01:07       2:46:45       3:55:43	27	0:53:03	7:35:54	3:55:37	2:10:40	-	-	1:13:59	-	-	3:16:12
30       1:05:06       5:07:36       4:39:51       2:35:02       -       -       2:36:20       -       -       3:18:45         31       1:08:26       5:07:59       4:50:54       2:34:54       -       -       2:00:48       -       -       2:49:52         32       1:06:45       2:20:46       4:51:51       0:59:11       -       -       2:00:50       -       -       2:49:16         33       1:18:49       5:00:38       5:38:28       1:04:14       -       -       1:59:24       -       -       2:48:34         34       1:19:12       2:53:04       5:27:30       1:03:54       -       -       1:59:31       -       -       2:49:13         35       1:32:04       2:52:22       5:26:28       1:42:50       -       -       1:56:01       -       -       2:48:54         36       1:34:38       2:48:03       6:05:57       2:47:07       -       -       2:01:28       -       -       2:48:46         37       1:01:07       2:46:45       3:55:43       2:55:10       -       -       1:52:10       -       -       1:25:23	28	0:54:49	7:33:05	4:39:07	2:19:29	-	-	1:18:01	-	-	3:17:27
31       1:08:26       5:07:59       4:50:54       2:34:54       -       -       2:00:48       -       -       2:49:52         32       1:06:45       2:20:46       4:51:51       0:59:11       -       -       2:00:50       -       -       2:49:16         33       1:18:49       5:00:38       5:38:28       1:04:14       -       -       1:59:24       -       -       2:48:34         34       1:19:12       2:53:04       5:27:30       1:03:54       -       -       1:59:31       -       -       2:49:13         35       1:32:04       2:52:22       5:26:28       1:42:50       -       -       1:56:01       -       -       2:48:54         36       1:34:38       2:48:03       6:05:57       2:47:07       -       -       2:01:28       -       -       2:48:46         37       1:01:07       2:46:45       3:55:43       2:55:10       -       -       1:52:10       -       -       1:25:23	29	0:54:19	4:49:15	4:43:19	2:30:03	-	-	2:42:15	-	-	3:24:37
32       1:06:45       2:20:46       4:51:51       0:59:11       -       -       2:00:50       -       -       2:49:16         33       1:18:49       5:00:38       5:38:28       1:04:14       -       -       1:59:24       -       -       2:48:34         34       1:19:12       2:53:04       5:27:30       1:03:54       -       -       1:59:31       -       -       2:49:13         35       1:32:04       2:52:22       5:26:28       1:42:50       -       -       1:56:01       -       -       2:48:54         36       1:34:38       2:48:03       6:05:57       2:47:07       -       -       2:01:28       -       -       2:48:46         37       1:01:07       2:46:45       3:55:43       2:55:10       -       -       1:52:10       -       -       1:25:23	30	1:05:06	5:07:36	4:39:51	2:35:02	-	-	2:36:20	-	-	3:18:45
33       1:18:49       5:00:38       5:38:28       1:04:14       -       -       1:59:24       -       -       2:48:34         34       1:19:12       2:53:04       5:27:30       1:03:54       -       -       1:59:31       -       -       2:49:13         35       1:32:04       2:52:22       5:26:28       1:42:50       -       -       1:56:01       -       -       2:48:54         36       1:34:38       2:48:03       6:05:57       2:47:07       -       -       2:01:28       -       -       2:48:46         37       1:01:07       2:46:45       3:55:43       2:55:10       -       -       1:52:10       -       -       1:25:23	31	1:08:26	5:07:59	4:50:54	2:34:54	-	-	2:00:48	-	-	2:49:52
34       1:19:12       2:53:04       5:27:30       1:03:54       -       -       1:59:31       -       -       2:49:13         35       1:32:04       2:52:22       5:26:28       1:42:50       -       -       1:56:01       -       -       2:48:54         36       1:34:38       2:48:03       6:05:57       2:47:07       -       -       2:01:28       -       -       2:48:46         37       1:01:07       2:46:45       3:55:43       2:55:10       -       -       1:52:10       -       -       1:25:23	32	1:06:45	2:20:46	4:51:51	0:59:11	-	-	2:00:50	-	-	2:49:16
35       1:32:04       2:52:22       5:26:28       1:42:50       -       -       1:56:01       -       -       2:48:54         36       1:34:38       2:48:03       6:05:57       2:47:07       -       -       2:01:28       -       -       2:48:46         37       1:01:07       2:46:45       3:55:43       2:55:10       -       -       1:52:10       -       -       1:25:23	33	1:18:49	5:00:38	5:38:28	1:04:14	-	-	1:59:24	-	-	2:48:34
36 1:34:38 2:48:03 6:05:57 2:47:07 2:01:28 2:48:46 37 1:01:07 2:46:45 3:55:43 2:55:10 1:52:10 - 1:25:23	34	1:19:12	2:53:04	5:27:30	1:03:54	-	-	1:59:31	-	-	2:49:13
37 1:01:07 2:46:45 3:55:43 2:55:10 1:52:10 1:25:23	35	1:32:04	2:52:22	5:26:28	1:42:50	-	-	1:56:01	-	-	2:48:54
37 1:01:07 2:46:45 3:55:43 2:55:10 1:52:10 1:25:23	36	1:34:38	2:48:03	6:05:57	2:47:07	-	-	2:01:28	-	-	2:48:46
38 1:01:57 - 3:58:09 3:10:04 2:02:11 1:25:28		1:01:07	2:46:45	3:55:43	2:55:10	-	-	1:52:10	-	-	1:25:23
	38	1:01:57	-	3:58:09	3:10:04	-	-	2:02:11	-	-	1:25:28

## UNIVERSITAS MEDAN AREA

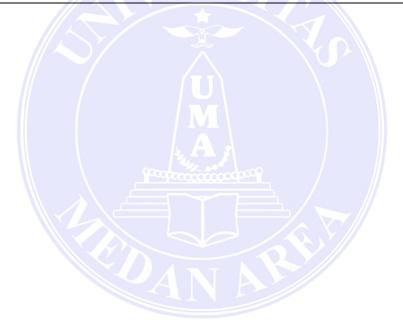
© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

<sup>1.</sup> Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber

<sup>2.</sup> Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah

<sup>3.</sup> Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Rata-rata	1:13:29	4:21:32	3:29:38	2:18:20	1:35:54	0:54:29	1:45:42	3:40:40	3:27:56	3:52:21
54	0:39:27	-	<u> </u>		$) \in \mathbb{R}$	<del>-</del>	-	-	-	4:33:27
53	0:39:08	-	2:31:33	-	-	-	-	-	-	4:24:19
52	0:50:57	-	2:31:33	-	-	-	-	-	-	2:34:13
51	0:43:27	-	4:14:00	-	-	-	-	-	-	2:36:15
50	0:43:17	-	3:56:06	-	-	-	-	-	-	2:35:50
49	0:42:58	-	3:55:06	-	-	-	-	-	-	2:00:42
48	0:38:35	-	3:49:16	-	-	-	-	-	-	1:53:31
47	0:38:19	-	4:45:53	-	-	-	1:08:16	-	-	2:11:40
46	0:47:56	-	4:43:36	-	-	-	1:07:34	-	-	1:47:27
45	0:55:05	-	4:44:02	-	-	-	1:05:12	-	-	1:41:10
44	0:54:54	-	2:27:38	3:09:13	-	-	2:12:16	-	-	1:58:36
43	0:39:16	-	4:17:13	3:03:32	-	-	2:06:21	-	-	1:58:06
42	0:42:29	-	4:55:02	2:51:46	-	-	1:52:37	-	-	1:57:28
41	0:54:45	-	4:51:59	2:55:00	-	-	1:53:14	-	-	1:57:19
40	1:15:14	-	2:29:18	1:32:34	-	-	1:47:10	-	-	1:32:03
39	1:02:03	-	4:46:47	3:10:02	-	-	1:53:36	-	-	1:28:07



Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
 Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
 Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

#### BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

## 5.1 Kesimpulan

## 1. Kesimpulan Magang

Adapun kesimpulan dari kerja praktik yang saya lakukan selama 2 minggu adalah:

- 1. PT.INL yang beroprasi dibidang CPO dan turunannya menjadi minyak.
- 2. PT.INL merupakan pabrik minyak goreng kelapa sawit yang memiliki kapasitas olah refinery dan fractination 2.200 ton per hari.
- 3. Berdasarkan hasil pengamatan yang saya lakukan di PT.INL rata-rata waktu tunggu truk tangki adalah 2 jam 31 menit 58 detik. Untuk waktu tercepat adalah 54 Menit 29 Detik dan waktu terlama 4 Jam 21 Menit 32 Detik.
- 4. Struktur organisasi PT.INL merupakan struktur organisasi yang memiliki staff bawahan dari setiap pekerja.

#### 5.2 Saran

Dari pembahasan yang telah di lakukan maka penulis bermaksud memberikan saran sekiranya dapat bermanfaat bagi perusahaan:

- 1. Untuk menjaga agar proses produksi tetap berjalan lancar pada PT.INL sebaiknya operator memberikan penyuluhan kepada para supir untuk keluar dari area pabrik setelah melakukan prosedur loading produk agar waktu antrian tidak terlalu lama dan area lebih cepat steril.
- 2. Sebaiknya PT.INL memberikan edukasi kepada seluruh operator untuk selalu melakukan perawatan dan menjaga mesin agar tetap bekerja dengan optimal.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, R. F., & Hasti, N. (2018). Sistem Informasi Penjualan Sandal Berbasis Web. Jurnal Teknologi Dan Informasi, 67-72.
- Arifin, z., & Haryani, A. (2014). Analisis Pengadaan Barang dan Jasa. Epigram.
- Aminah, S. (2010), Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Gorengan, Jurnal Pangan dan Gizi, Vol. 01, No. 01, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- SNI-Standar Nasional Indonesia. (2013), Standar Mutu Minyak Goreng, Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- Aminah, S. (2010), Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Gorengan, Jurnal Pangan dan Gizi, Vol. 01, No. 01, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Lukman, S. (2001). Manajemen Keuangan Perusahaan (Konsep Aplikasi dalam Perencanaan, Pengawasan, dan Pengambilan Keputusan). Jakarta: Salemba Empat.
- Mutmainna. (2022). Pengawasan Lembaga Swadaya Masyarakat (LSM) ASOSIASI Solodaritas Masyarakat Untuk Transportasi (SOMASI) Dalam *Upaya Pengadaan Barang dan Jasa (PBJ)*. Nusa Tenggara Barat.
- Sutedi, & Adrian. (2014). Aspek Hukum Pengadaan Barang dan Jasa. Jakarta TImur: Sinar Grafika.
- Kamaruddin, A. 2014. Perancangan Perbaikan Tata Letak Bahan Baku Pada Gudang Bahan Baku PT. A dengan Menggunakan Sistem Dedicated Storage.

Skripsi. Fakultas Teknik, President University.

Lambert, D. M. & Stock, J. R., 2001. Strategic Logistic Management. New York: Mc Graw Hill.

Putra, Dimas Andika. 2015. Implementasi Stock Opname di Perpustakaan UIN Maliki Malang. Skripsi. Fakultas Sastra, Universitas Negeri Malang.

Mulyadi. 2015. Akuntansi Biaya. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN

Kotler, Philip. 2008. Manajemen Pemasaran Edisi 12 Jilid 2. Jakarta: Indeks Usman, H. (2006). Pengantar statistik.

Putri, R. I. I., Araiku, J., & Sari, N. (2021). *Statistik Deskriptif*. Bening Media Publishing.

Abryandoko, E. W. (2022). STATISTIK INDUSTRI I.

Asari, A., Zulkarnaini, Z., Hartatik, H., Anam, A. C., Suparto, S., Litamahuputty, J. V., ... & Sukwika, T. (2023). Pengantar statistika.

## **LAMPIRAN**

## Lampiran 1 Surat Keterangan



## UNIVERSITAS MEDAN AREA

Kamput

: Jalan Kolam Nomor 1 Medan Estate/Jalan PBSI Nomor 1 \$2(051) 7366878, 7360168, 7364348, 7366781, Fax (051) 7366998 Medan 20223 : Jalan Eelabush Homor 19 Jalahn Sel Bertry Homor 70 A, \$2 (651) 8225602, Fax. (051) 8225331 Medan 20122 Website Issues Website Issue & It Family Index per

08 Juli 2024

Nomor: 270/FT.5/01.10/VII/2024

Lamp :-

: Pembimbing Kerja Praktek

Yth. Pembimbing Kerja Praktek Ir. Hj. Ninny Siregar, Msi Di

Tempat

Dengan hormat,

Sehubungan telah dipenuhinya persyaratan untuk memperoleh Kerja Praktek dari mahasiswa:

NO	NAMA MAHASISWA	NPM	PROGRAM STUDI
1	Ridhika Adabiansyah	218150011	Teknik Industri

Maka dengan hormat kami mengharapkan kesediaan saudara:

Ir. Hj. Ninny Siregar, Msi

(Sebagai Pembimbing I)

Dimana Kerja Praktek tersebut dengan judul:

"Analisis Sistem Antrian Pada Produksi Minyak Goreng Di PT. Industri Nabati Lestari Dengan Metode AHP (Analitycal Hierarchy Process)"

Demikian kami sampaikan, atas kesediaan saudara diucapkan terima kasih.

Dekan,

UNIVERSITAS MEDAN AREA

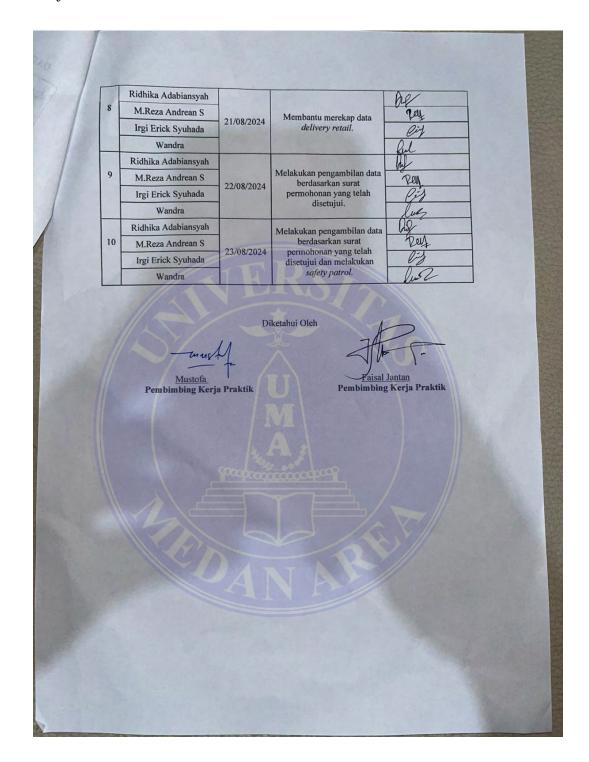
© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

## Lampiran 2 Absensi Kerja Praktek

No	Nama/Name	Tanggal	Deskripsi kegiatan	Tanda Tangan/ Signature
	Ridhika Adabiansyah			as
1	M.Reza Andrean S	12/08/2024	Pengenalan K3 dan aturan-	Dust
	Irgi Erick Syuhada	12/06/2024	aturan dipabrik.	Cig
	Wandra			Viet 2
2	Ridhika Adabiansyah			W
	M.Reza Andrean S	13/08/2024	Berkeliling area pabrik untuk	Prant
	Irgi Erick Syuhada	13/08/2024	mengenal stasiun produksi.	(g)
	Wandra			Kuft
	Ridhika Adabiansyah		KNI	M
3	M.Reza Andrean S	14/08/2024	Membantu merekap data kerusakan dan kehilangan	Ply
1	Irgi Erick Syuhada	barang		lij
11	Wandra		flux	
1	Ridhika Adabiansyah	15/08/2024	Melakukan observasi dan pengambilan sampel waktu proses antrian <i>truck</i> tangki	put
4	M.Reza Andrean S			Duly
	Irgi Erick Syuhada		serta membantu proses	(in)
1	Wandra		loading sterin.	lone
	Ridhika Adabiansyah		Melakukan observasi dan pengambilan sampel waktu proses antrian truck tangki serta membantu proses loading sterin.	hof
5	M.Reza Andrean S			Pent
1	Irgi Erick Syuhada	16/08/2024		Mengikuti Ujian Tengah Semester SA
1	Wandra	and the same		Out
	Ridhika Adabiansyah			W.
6	M.Reza Andrean S		Menyusun surat permohonan	DUM
	Irgi Erick Syuhada	19/08/2024	pengambilan data dan	Par
+			informasi.	
	Wandra		TA	1 De
7	Ridhika Adabiansyah	4	Melakukan observasi dan	Down
-	M.Reza Andrean S	20/08/2024	melakukan pengambilan sampel waktu proses	0.1
-	Irgi Erick Syuhada		unloading CPO.	0
	Wandra		***	lere

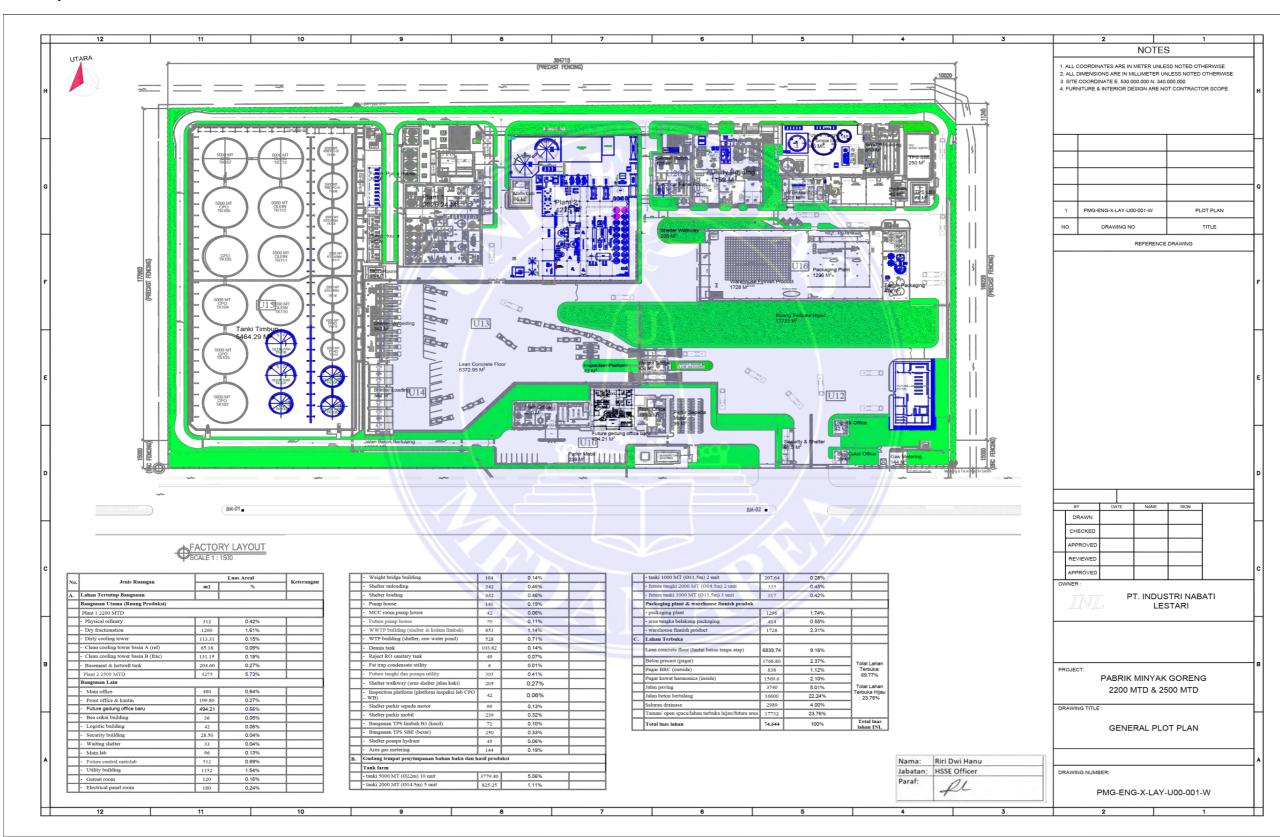
## UNIVERSITAS MEDAN AREA

## Lanjutan



## UNIVERSITAS MEDAN AREA

Lampiran 3 Layout PT. Industri Nabati Lestari



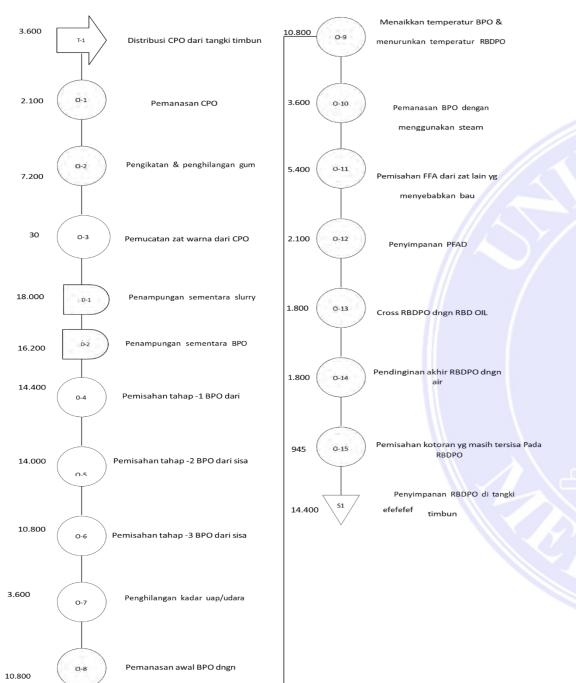
© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

 $1.\ Dilarang\ Mengutip\ sebagian\ atau\ seluruh\ dokumen\ ini\ tanpa\ mencantumkan\ sumber$ 

2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah 3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

## Lampiran 4 OPC PT. INL

#### OPERATION PROCESS CHART (OPC) PT. INDUSTRI NABATI LESTARI



	SIMBOL	KETERANGAN	JUMALAH	WAKTU
				(detik)
				(detin)
	\ /	D .	4	1.4.000
		Penyimpanan	l	14.000
	·			
		Operasi	15	103.775
1		•		
//		Menunggu	2	34.200
		Wichunggu	2	34.200
		Transportasi	1	3.600
		Jumlah	19	155.575

	PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS MEDAN AREA			
OPC	C PT. INDUSTRI NABATI LESTARI			
SKALA	1:100	TANGGAL	T.TANGAN	
DIGAMBAR	Ridhika Adabiansyah			
DIPERIKSA	Ir. Ninny Siregar., M.Si			
DISETUJUI	Ir. Ninny Siregar., M.Si			

## UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber

Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah

2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah 3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area







# SERTIFIKAT PENGHARGAAN

diberikan kepada:

# RIDHIKA ADABIANSYAH

NIM: 218150011 Teknik Industri, Universitas Medan Area

Telah selesai mengikuti program kuliah kerja praktek selama 10 hari, mulai tanggal 12 Agustus s/d 23 Agustus 2024 di PT Industri Nabati Lestari dengan penempatan praktik pada Devisi Supply Chain Management, dengan hasil:

"Baik"

PT Indusri Nabati Lestari

HC & ICT

gus Harianto Gereral Manage

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber

2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah

3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area