

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengolahan data yang didapatkan melalui penelitian dan pembahasan pada bab sebelumnya, tentang kurang tercapainya suhu pendingin bahan makanan di MV. DK 01. Maka penulis membuat suatu kesimpulan penyebab timbulnya gangguan pada instalasi mesin pendingin yang berpengaruh pada suhu ruangan pendingin sebagai berikut:

1. Apakah penyebab temperatur suhu ruangan pendingin kurang optimal:
 - a. *Drier (filter)* bermasalah.
 - b. *Oil separator* bermasalah.
 - c. Pintu ruang pendingin sering terbuka.
2. Bagaimana upaya agar temperatur ruang pendingin menjadi optimal:
 - a. Melakukan perawatan pada *filter drier* berdasarkan buku *manual book* dan mengganti *silicagel* dengan yang baru.
 - b. Mengurangi jumlah minyak yang ada dalam *carter* sesuai yang dibutuhkan dan membersihkan kotoran/kerak yang menempel di pipa-pipa *oil separator*.
 - c. Tidak terlalu sering keluar dan masuk ruang pendingin bahan-bahan makanan.

B. SARAN

Setelah mengevaluasi dari faktor penyebab tersebut, maka saran yang penulis berikan adalah

1. Untuk menjaga agar suhu ruangan pendingin mencapai suhu yang disyaratkan:
 - a. Melakukan pengawasan terhadap komponen *drier* mesin pendingin.
 - b. Melakukan pengecekan terhadap *oil separator* saat beroperasi.
 - c. Pintu ruangan pendingin dipastikan tertutup rapat.
2. Untuk menjaga agar sistem mesin pendingin dapat mempertahankan kesegaran bahan makanan di kapal yaitu:
 - a. Melakukan perbaikan dan penggantian *drier* bila dianggap mengganggu proses.
 - b. Melancarkan saluran pipa *oil separator*.
 - c. Merencanakan seminim mungkin keluar masuk ruang pendingin dan mengatur makanan yang lama dengan yang baru.

