

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minyak goreng merupakan minyak yang berasal dari bahan nabati yang telah dimurnikan dan berbentuk cair pada suhu kamar. Minyak goreng biasanya dihasilkan dari tanaman seperti kelapa sawit, biji-bijian, kacang-kacangan, jagung, dan kedelai. Setiap minyak nabati memiliki sifat dan ciri yang sangat ditentukan oleh struktur asam lemak pada rantai trigliseridanya (Gunstone, 2008).

Salah satu jenis minyak goreng yang sering digunakan di Indonesia adalah minyak goreng yang berasal dari kelapa sawit karena Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kelapa sawit yang terletak di pulau Sumatera dan Kalimantan. Minyak kelapa sawit memiliki sejumlah kandungan asam lemak esensial yaitu asam palmitat, stearat, oleat, dan linoleat yang bermanfaat bagi tubuh (ketaren, 2008). Minyak goreng kelapa sawit merupakan hasil ekstraksi daging buah kelapa sawit kasar yang dimurnikan, sedangkan minyak inti sawit merupakan hasil ekstraksi dari inti sawit. Minyak kelapa sawit kasar mengandung sejumlah kecil komponen non trigliserida seperti protein, fosfatida, xanthofil, α -tokoferol, α , β , γ -karotenoid, dan gum (Pasaribu, 2004).

PT. Sinar Mas Agro Resources and Technology Tbk. (PT. SMART Tbk.) merupakan salah satu industri terbesar di Indonesia yang melakukan pengolahan minyak kelapa sawit. PT. SMART Tbk mengolah minyak kelapa sawit kasar (*Crude Palm Oil*) menjadi berbagai merk produk misalnya minyak goreng “Filma” dan “Kuncimas”. Minyak kelapa sawit kasar yang akan diolah diperoleh dari buah kelapa sawit yang telah diolah di

perkebunan PT. SMART Tbk. Sumatera dan Kalimantan, kemudian PT. SMART Tbk. Surabaya melakukan pemurnian menjadi minyak goreng siap pakai. Proses pemurnian yang dilakukan meliputi *degumming* (penghilangan gum atau kotoran), *bleaching* (pemucatan warna), *deodorizing* (penghilangan bau), dan *fractionating* (pemisahan fraksi minyak).

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan sarana bagi mahasiswa untuk memahami aplikasi dari teori yang telah diperoleh selama perkuliahan. Dasar pemilihan PT. SMART Tbk. ini dikarenakan PT SMART Tbk merupakan salah satu industri pengolahan minyak kelapa sawit yang berkembang dengan didukung sumber daya manusia, inovasi serta teknologi dan alat yang modern. Selain itu produk-produk yang dihasilkan oleh PT SMART Tbk juga sudah dikenal oleh masyarakat luas dengan harga terjangkau dan berkualitas.

1.2. Tujuan Praktek Kerja

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek secara langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan dengan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah:

- a. Menerapkan secara langsung teori-teori yang telah diterima selama perkuliahan dengan kondisi nyata di industri.
- b. Mengetahui secara langsung proses pengolahan minyak yang meliputi : proses penerimaan bahan baku, pengolahan minyak, manajemen perusahaan, pengawasan mutu minyak, distribusi dan sanitasi yang terdapat pada pabrik.
- c. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan dapat memberikan kemungkinan cara penyelesaiannya.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan praktek kerja industri pengolahan pangan di PT. SMART Tbk. dilakukan dengan :

- a. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
- b. Observasi lapangan.
- c. Mengikuti sebagian kegiatan di perusahaan
- d. *Study* pustaka

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan praktek kerja industri pengolahan pangan ini dilaksanakan di PT. SMART Tbk. yang berlokasi di Jalan Rungkut Industri Raya 19 Surabaya, Jawa Timur dan dimulai pada tanggal 10 Januari 2012 sampai 9 Februari 2012.