

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Lemak dan minyak merupakan salah satu komponen bahan pangan yang sangat penting karena perannya sebagai sumber energi. Salah satu sumber minyak nabati terbesar di Indonesia adalah kelapa sawit. Menurut Direktur Jendral Perkebunan Departemen Pertanian Akmad Mangga Barani (2015), saat ini Indonesia masih tercatat sebagai salah satu produsen *Crude Palm Oil* (CPO) terbesar di dunia. CPO merupakan hasil ekstraksi dari kelapa sawit sebelum dimurnikan menjadi minyak goreng. Kebutuhan minyak goreng di Indonesia mencapai 8 juta ton. Minyak goreng termasuk ke dalam sembilan bahan pokok (sembako) sehingga banyak dibutuhkan oleh masyarakat. Peluang usaha di bidang ini dinilai baik karena kebutuhan minyak goreng yang besar dan harga jualnya yang tinggi. Harga buah segar sawit sekitar Rp 1.500,00 per kg sedangkan harga minyak goreng bisa mencapai Rp 13.000,00 per liter. Selain itu, peluang usaha di bidang ini didukung oleh luasnya lahan pertanian kelapa sawit. Menurut data Dirjen Perkebunan, luas area perkebunan kelapa sawit mencapai 9,2 juta hektar pada tahun 2013.

PT. Salim Ivomas Pratama Tbk merupakan salah satu grup agrobisnis terbesar di Indonesia yang tergabung di Indofood Group dan sudah tercatat di Bursa Efek Indonesia. Perusahaan ini merupakan industri pengolahan minyak kelapa sawit yang tahap pengolahannya disempurnakan dengan tahap pemurnian multi proses sehingga menghasilkan produk yang berkualitas. PT. Salim Ivomas Pratama Tbk telah memiliki sertifikasi ISO 9001: 2008 yang diberikan oleh YGS Yarsley pada tahun 2008, mendapat

penghargaan “*Superbrand* Indonesia” pada tahun 2003-2006 yang diberikan oleh *Superbrand International* serta penghargaan-penghargaan lain. Salah satu produk PT. Salim Ivomas Pratama Tbk yang terkenal adalah minyak goreng “Bimoli”. Produk minyak goreng “Bimoli” ini terbuat dari 100% minyak kelapa asli sehingga mengandung banyak nutrisi seperti omega 9, beta-karoten dan vitamin E serta cocok digunakan untuk mengolah makanan. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Salim Ivomas Pratama Tbk dilandasi oleh keinginan untuk memperoleh pengetahuan dan wawasan mengenai perusahaan minyak goreng sehingga dapat menghasilkan minyak goreng yang berkualitas baik dan aman dikonsumsi.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui secara langsung penerapan teknologi dan proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan minyak meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk minyak yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
3. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
5. Mengetahui manajemen personalia yang meliputi ketenagakerjaan dan struktur organisasi perusahaan.