

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kelapa sawit merupakan komoditi yang memiliki kontribusi besar terhadap perekonomian Indonesia. Komoditi ini terdaftar sebagai salah satu penyumbang devisa negara yang terbesar, setelah minyak bumi dan gas alam. Tidak hanya berjaya di ranah ekspor, kelapa sawit juga memiliki potensi pasar dalam negeri yang besar. Sebagai komoditi perkebunan yang potensial, adanya pertumbuhan tingkat produksi kelapa sawit nasional sekitar 5-10 persen dari tahun ke tahun tentunya merupakan kabar yang menggembirakan (Badan Pusat Statistika, 2015). Dalam pengolahannya, minyak hasil ekstraksi kelapa sawit dapat dibagi untuk dua kelompok keperluan: diesel dan non-diesel. Pada kelompok non-diesel, minyak kelapa sawit dapat diolah menjadi produk yang ditujukan untuk keperluan pangan seperti *cocoa butter substitute*, minyak goreng dan margarin.

Minyak goreng merupakan minyak makan yang berfungsi sebagai penghantar panas, penambah rasa gurih dan nilai kalori bahan pangan. Minyak goreng dapat berasal dari proses ekstraksi terhadap bahan nabati ataupun hewani yang telah dimurnikan dan memiliki wujud cair pada suhu kamar. Sementara itu, margarin adalah emulsi air dalam lemak dengan persyaratan bahwa kandungan lemaknya tidak kurang dari 80% (Winarno, 2004). Lemak yang dipergunakan dapat berasal dari hewan ataupun tumbuhan. Dalam pengolahannya, biasanya terdapat bahan-bahan tambahan seperti garam, antioksidan, vitamin A, *flavoring agent*, dan sebagainya.

Produk minyak goreng dan margarin yang mendominasi pasar Indonesia merupakan produk hasil ekstraksi daging buah kelapa sawit yang dimurnikan. *Crude Palm Oil* (CPO) atau minyak kelapa sawit yang belum dimurnikan masih mengandung sejumlah kecil komponen non-trigliserida seperti protein, fosfatida, xanthofil, α -tokoferol, α , β , γ -karotenoid, dan *gum* (Pasaribu, 2004). Dalam pembuatan minyak goreng dan margarin, sejumlah komponen yang tidak diharapkan akan dihilangkan dan diproses sedemikian rupa sehingga diperoleh minyak kelapa sawit yang murni atau *Refined Bleached Deodorized Palm Oil* (RBDPO). Serangkaian proses pemurnian yang dilakukan meliputi *degumming* (penghilangan *gum* dan kotoran), *bleaching* (pemucatan warna), dan *deodorizing* (penghilangan bau). Lebih lanjut, RBDPO mengalami proses fraksinasi hingga diperoleh dua jenis produk, yaitu minyak goreng dan margarin.

PT. Sinar Mas Agro Resources and Technology (SMART) Tbk. merupakan salah satu pemimpin pasar dalam industri pengolahan minyak goreng dan margarin di Indonesia. PT. SMART Tbk. mengolah bahan baku berupa minyak kelapa sawit kasar (*Crude Palm Oil /CPO*) menjadi minyak goreng dan margarin dengan berbagai merk. Beberapa merk dagang yang telah dikenal secara nasional antara lain: *Filma*, *Kunci Mas*, *Mitra*, *Delicio White*, *Palmvita*, *Palmboom*, dan *Menara Eifel*. Bahan baku CPO merupakan hasil dari proses penyadapan kelapa sawit yang dilakukan oleh PT. SMART Tbk. Sumatera dan Kalimantan dan kemudian oleh PT. SMART Tbk. Surabaya dilakukan proses pemurnian (*refining*), pemisahan (*fractionating*) dan penambahan bahan-bahan aditif tertentu.

Pemilihan lokasi kegiatan PKIPP di PT. SMART Tbk. pada awalnya didasarkan oleh adanya keinginan untuk mendalami proses pengolahan minyak goreng dan margarin serta sistem pengendalian mutu

yang dilakukan. PT. SMART Tbk. merupakan salah satu pemimpin pasar di industri pengolahan minyak kelapa sawit yang ditunjang sumber daya manusia yang memadai, inovasi berkesinambungan serta teknologi yang modern. Oleh karena itu, pabrik ini dinilai mampu menjadi model percontohan industri yang baik dan ideal. Adanya kegiatan PKIPP di pabrik ini tidak hanya membuka wawasan mengenai kedua hal yang ingin dipelajari tersebut, tetapi juga mengenai sistem *maintenance* hingga distribusi tugas dan wewenang.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1.2.1. Tujuan Umum

Dapat mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta dapat memahami secara langsung proses pengolahan minyak goreng dan margarin beserta permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan memahami serangkaian proses produksi minyak goreng dan margarin meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga menjadi produk yang siap dipasarkan.
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang biasa dijumpai selama proses produksi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
- c. Mempelajari cara pengendalian dan validasi mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan PKIPP di PT. SMART Tbk. dilakukan dengan:

- a. Observasi lapangan
- b. Wawancara langsung

- c. Mengerjakan pekerjaan yang diberikan oleh perusahaan
- d. Studi pustaka

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan PKIPP ini dilaksanakan dalam jangka waktu satu bulan, yaitu pada tanggal 28 Desember 2015 hingga 22 Januari 2016 di PT. SMART Tbk. yang berlokasi di Jalan Raya Rungkut Industri 19 Surabaya, Jawa Timur.