

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 berfungsi sebagai penghantar panas yang baik, memperbaiki tekstur makanan serta menentukan kualitas, karakteristik, dan *flavor* produk pangan dalam proses pengolahan. Minyak goreng berperan sebagai pelengkap sajian pada makanan mayoritas penduduk Indonesia, sehingga menjadikan minyak goreng dalam sembilan bahan pokok (sembako) yang keberadaannya sangat penting di masyarakat (Winarno, 1997).

Bahan baku minyak goreng dapat berasal dari minyak kelapa sawit. Minyak kelapa sawit memiliki asam lemak esensial yaitu asam palmitat, stearat, oleat, dan linoleat yang tidak dapat disintesis oleh tubuh. Minyak kelapa sawit merupakan senyawa trigliserida yang tersusun atas berbagai asam lemak dimana kurang lebih 50% diantaranya merupakan asam lemak tak jenuh. Selain itu terdapat sejumlah kecil komponen non lemak seperti fosfatida, *gum*, sterol, tokoferol, dan asam lemak bebas serta mengandung protein dan karoten dalam jumlah rendah. Sterol berfungsi sebagai *stabilizer* dan tokoferol sebagai antioksidan. Susunan asam lemak pada rantai trigliserida mempengaruhi sifat dan ciri khas minyak, sedangkan jenis asam lemak penyusun berpengaruh bagi kesehatan konsumen.

PT. Salim Ivomas Pratama (SIMP), Tbk merupakan salah satu industri pengolahan minyak kelapa sawit di Indonesia. Minyak goreng yang diproduksi oleh PT. SIMP, Tbk antara lain merk “Bimoli Spesial”, “Bimoli Klasik”, “Delima”, dan “Mahakam”. Minyak kelapa sawit kasar (*Crude Palm Oil*) yang merupakan bahan baku minyak goreng diproses lebih lanjut

melalui berbagai tahap pemurnian antara lain *degumming* (penghilangan *gum*/kotoran), *bleaching* (pemucatan), *deodorization* (penghilangan bau), dan *fractionation* (pemisahan fraksi olein dan stearin).

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

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. Adapun tujuan dari dilakukannya PKIPP ini terbagi menjadi dua, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus.

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta melatih mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan minyak goreng dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui secara langsung proses pengolahan minyak goreng yang meliputi: proses penerimaan bahan baku, pengolahan minyak, pengendalian mutu minyak, dan sanitasi yang terdapat pada pabrik.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan dapat memberikan kemungkinan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan selama pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. SIMP, Tbk adalah pengamatan kegiatan produksi di lokasi pabrik, wawancara sehubungan dengan pabrik dan jalannya proses produksi, observasi lapangan, serta pengumpulan data dan materi melalui literatur.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan praktek kerja industri pengolahan pangan ini dilaksanakan di PT. SIMP, Tbk yang berlokasi di Jalan Tanjung Tembaga No. 2-6 Surabaya, Tanjung Perak, Jawa Timur dengan waktu pelaksanaan yang dimulai pada tanggal 1 Juli 2013 sampai 31 Juli 2013.