

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kelapa sawit (*Elais Guinensis Jacq*) merupakan tanaman yang tumbuh dengan baik pada iklim tropis, salah satunya di Indonesia. Produksi kelapa sawit di Indonesia cukup tinggi yaitu sebanyak 32.500.000 ton pada tahun 2015 (BPS, 2016). Kelapa sawit dapat diolah untuk menghasilkan minyak, yaitu minyak sawit kasar atau *Crude Palm Oil* (CPO) yang diperoleh dari bagian daging buah (*mesocarp*) dan minyak inti sawit atau *Palm Kernel Oil* (PKO) yang diperoleh dari bagian inti sawit. CPO dapat diolah lebih lanjut untuk menghasilkan produk olahan nabati salah satunya adalah minyak goreng.

Minyak goreng dapat digunakan sebagai medium penghantar panas dan menambah cita rasa dalam pemanasan atau penggorengan bahan pangan. Kebutuhan akan minyak goreng di Indonesia cukup tinggi baik dalam skala rumah tangga maupun industri. Tingginya kebutuhan terhadap minyak goreng menyebabkan banyak industri minyak goreng baru yang bermunculan di Indonesia sehingga meningkatkan persaingan antar industri minyak goreng. Oleh karena itu proses pengolahan dan pengendalian mutu yang baik diperlukan untuk mempertahankan kualitas produk minyak goreng sehingga perusahaan dapat bertahan dalam persaingan yang ketat.

PT. SMART Tbk. Surabaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan minyak kelapa sawit. Minyak yang dihasilkan oleh PT. SMART Tbk. memiliki kualitas yang baik karena didukung oleh proses pengolahan yang baik pula, meliputi *refinery* dan fraksinasi. Minyak goreng yang dihasilkan mampu mencakup segmen pasar dari kelas menengah kebawah hingga menengah keatas.

Berdasarkan hal tersebut di atas, PT. SMART Tbk. menjadi pilihan untuk menjalankan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) yang merupakan sarana bagi mahasiswa untuk mengaplikasikan teori yang didapatkan selama perkuliahan. Praktek ini diharapkan dapat digunakan sebagai gambaran secara nyata tentang realisasi di dunia kerja yang sesungguhnya, menambah pengalaman dan keterampilan yang dapat mendukung profesionalisme, serta membandingkan antara teori yang didapat dengan kondisi di lapangan.

1.2. Tujuan Praktek Kerja

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah:

1. Menerapkan secara langsung teori-teori yang telah diterima selama perkuliahan dengan kondisi nyata di industri.
2. Mengetahui secara langsung proses pengolahan minyak yang meliputi: proses penerimaan bahan baku, pengolahan CPO, pengemasan dan penggudangan, pengawasan mutu minyak, distribusi, dan sanitasi yang terdapat pada pabrik.
3. 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:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Mengikuti sebagian kegiatan di perusahaan.

4. Studi pustaka.

1.4. Waktu 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 28 Desember 2015 sampai 22 Januari 2016.