

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minyak goreng merupakan salah satu bahan yang banyak digunakan dalam pengolahan pangan sehari-hari. Salah satu sumber minyak nabati terbesar di Indonesia adalah kelapa sawit. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) (2015), Indonesia merupakan negara penghasil kelapa sawit nomor satu di dunia dengan kapasitas produksi yang mencapai 31,28 juta ton.

Minyak goreng adalah minyak sawit kasar atau *crude palm oil* (CPO) yang telah melewati proses pemurnian dan fraksinasi. Konsumsi minyak goreng di Indonesia mencapai 10,69 liter/kapita/tahun (BPS, 2014). Minyak goreng termasuk ke dalam sembilan bahan pokok (sembako), karena banyak dibutuhkan oleh masyarakat. Peluang usaha di bidang ini dinilai baik karena kebutuhan minyak goreng yang besar dan harga jualnya yang tinggi. Produktivitas kelapa sawit cukup tinggi dengan persentase rendemen yang relatif lebih tinggi daripada minyak nabati lainnya. Menurut Dinas Perkebunan Kalimantan Barat (2017), harga CPO sekitar Rp 8.803,92 per liter, sedangkan harga minyak goreng di pasaran berkisar Rp 14.000,00 per liter. Selain itu, peluang usaha di bidang ini didukung oleh luasnya lahan pertanian kelapa sawit. Menurut data Dirjen Perkebunan (2014), luas area perkebunan kelapa sawit mencapai 10,75 juta hektar. Meski demikian, pengolahan minyak kelapa sawit ini memerlukan pengendalian yang baik karena sangat mudah rusak oleh pengaruh lingkungan yang tidak sesuai.

PT. Salim Ivomas Pratama Tbk merupakan salah satu grup agrobisnis terbesar di Indonesia yang tergabung di Indofood Group dan

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. Praktik 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 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 pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu produk selama proses produksi.
3. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi.

1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada :

Waktu : 19 Desember 2016 s.d. 18 Januari 2017

Tempat : PT. Salim Ivomas Pratama Tbk.

Jln. Tanjung Tembaga no. 2 – 6,

Perak Utara, Pabean Cantikan, Surabaya