
BAB I

PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

PT. Sari Mas Permai adalah perusahaan minyak goreng yang didirikan pada 1 April 1986. Perusahaan ini bergerak di bidang pengolahan dan pemasaran minyak goreng dengan bahan dasar kopra dan kelapa sawit. PT. Sari Mas Permai memiliki empat divisi pengolahan (*plant*) yaitu :

1. Plant-1 : proses perajangan kopra dan pengepresan guna menghasilkan minyak (CNO) dan bungkil.
2. Plant-2 : proses produksi yang mengolah CNO (*Crude Coconut Oil*) dan CPO (*Crude Palm Oil*).
3. Plant-3 : proses produksi yang menggunakan bahan baku bungkil guna memberikan hasil akhir berupa CNO ekstraksi (*Crude Coconut Oil* ekstraksi), bungkil tepung, dan bungkil pellet.
4. Plant-4 : proses produksi minyak goreng dengan tahapan hidrogenasi yang memberikan hasil akhir berupa HCNO (*Hydrogenated Coconut Oil*).

Produk-produk yang dihasilkan PT. Sari Mas Permai yaitu *Refined, Bleach and Deodorized* (RBD) *Coconut oil*, *RBD Palm Stearin*, *Palm Fatty Acid Distillate* (PFAD), *RBD Palm Olein*, *Crude Coconut Oil* (CCNO), *Hydrogenated Coconut Oil* (HCNO), *Coconut Fatty Acid Distillate* (CFAD), *Copra Pellets*, dan tepung. Merek dagang produk minyak goreng diberi nama Mamaco untuk kualitas super dan untuk kualitas ekonomi adalah Bentoel A dan Bentoel B, sedangkan untuk produk minyak goreng sawit dipasarkan dengan nama dagang Olein.

PT. Sari Mas Permai memperoleh ISO 9001:2008 (*Quality Management Systems*) yang merupakan standar internasional untuk sertifikasi Sistem Manajemen Mutu dan berlaku pada tiap organisasi. PT. Sari Mas Permai juga telah mendapatkan sertifikat ISO 22000 Sistem Manajemen Keamanan Pangan pada akhir tahun 2014. PT. Sari Mas Permai memiliki visi, misi dan nilai perusahaan, sehingga produk perusahaan dapat dipercaya dan berkualitas dimata konsumen. Pada tahun 2016, PT. Sari Mas Permai menambah *plant* yaitu *plant* 4 dan *plant* 5. *Plant* 4 memproduksi HCNO dengan menggunakan alat dan teknologi yang lebih canggih, sehingga produk pada PT. Sari Mas Permai bertambah. *Plant* 5, berupa

pengembangan pada bagian *packaging* dalam bentuk BIB (*Bag In Box*) dan jirigen. Berdasarkan surat keputusan No. 001/MGT-SMP/I/2012, visi, misi dan nilai perusahaan dari PT Sari Mas Permai adalah:

Visi Perusahaan :

Menjadi salah satu perusahaan terbaik dan terpercaya di dalam industri minyak makan.

Misi Perusahaan :

- Memuaskan pelanggan dengan minyak makan yang berkualitas.
- Memberi kesempatan belajar dan pengembangan diri secara terus menerus bagi anggota organisasi.

Nilai-Nilai Perusahaan :

- Menempatkan pelanggan diatas segala-galanya.
- Kejujuran tanpa kompromi.
- Mempercayai dan menghargai orang.
- Hasil dari kerjasama tim.
- Senantiasa berusaha menuju kesempurnaan.

I.2. Lokasi dan Tata Letak Pabrik

PT. Sari Mas Permai terletak di jalan Warugunung 23 Karang pilang, Surabaya. Pabrik ini berada di kawasan industri Kota Surabaya yang memiliki luas 39.646 m². Batasan wilayah yang dimiliki PT. Sari Mas Permai yaitu :

- Utara : Mess PT. Suparma
- Selatan : Karoseri PT. Bumi Palapa
- Timur : PDAM Surya Sembada
- Barat : Sungai Kalimas

Tata letak area PT. Sari Mas Permai meliputi gedung perkantoran, pabrik, dan gudang. Bangunan pabrik berupa gedung yang terdiri dari kantor, area produksi, gudang kopra, gudang rajangan kopra, gudang bungkil, gudang pellet, area ekstraksi, tangki penyimpanan, tangki bahan jadi, dan area pengolahan limbah.

Pemilihan lokasi pabrik didasarkan pada beberapa hal yaitu, ketersediaan bahan baku, ketersediaan air dan listrik, transportasi, biaya lahan dan fasilitas pembuangan limbah. Pertimbangan yang dilakukan PT. Sari Mas Permai dalam memilih lokasi pabrik di daerah kawasan industri Karang pilang antara lain:

1. Bahan baku

Bahan baku kopra diperoleh dari pulau Jawa dan luar pulau Jawa. Dari luar pulau Jawa, kopra diambil dari daerah Flores, Sulawesi, dan Irian yang diangkut menggunakan kapal tanker ke pelabuhan Tanjung Perak Surabaya.

2. Ketersediaan air

Air yang digunakan oleh PT. Sari Mas Permai merupakan air sungai yang diolah guna air proses dan air PDAM untuk sanitasi.

3. Tenaga listrik dan bahan bakar

Tenaga listrik di PT. Sari Mas Permai diperoleh dari PLN dan disel generator sebagai cadangan. Bahan bakar yang digunakan, generator berasal dari Pertamina dan batu bara untuk membuat steam.

4. Transportasi

Kawasan industri Karang Pilang merupakan kawasan industri yang cukup strategis karena transportasi bahan baku dari pelabuhan Tanjung Perak menuju kawasan Karang Pilang bisa lewat jalan tol dan kawasan ini memiliki jalan raya yang cukup lebar. Transportasi di daerah Karang Pilang tidak terlalu sulit karena masih berada di kawasan Surabaya. Hal ini dapat memudahkan hubungan dengan distributor-distributor dalam maupun luar negeri dalam menunjang kegiatan yang didukung dengan komunikasi dan teknologi.

5. Fasilitas pembuangan limbah

Pembuangan limbah di PT. Sari Mas Permai disebut IPAL (Instalansi Pengolahan Air Limbah). Limbah yang dihasilkan diolah sesuai standar yang ditetapkan.

I.3. Kegiatan Usaha

Kegiatan usaha yang dilakukan PT. Sari Mas Permai meliputi : pembelian bahan baku kopra dan CPO, pengolahan bahan baku minyak goreng dan pemasaran produk minyak goreng serta produk samping.

- a. Pembelian bahan baku

Bahan baku yang digunakan dalam proses produksi meliputi kopra dan CPO. Kopra digunakan sebagai bahan baku minyak kelapa, sedangkan CPO digunakan sebagai bahan baku minyak kelapa sawit. Bahan baku berasal dari daerah-daerah yang ada di Indonesia.

b. Pembelian bahan pembantu

Bahan pembantu yang digunakan pada tiap unit berbeda-beda seperti *bleaching earth*, *phosphoric acid* dan *activated carbon* pada *plant-2*, pelarut heksana pada *plant-3*, serta Nikel 9910 pada *plant-4*. Bahan *T-Flock 1211* dan *Poly Aluminium Chloride (PAC)* pada *Water Treatment Plant*, NaOH pada IPAL, Rojen B-500, Rojen B-1533, Rojen B-2032 sebagai katalis pencegah korosi pada boiler. Untuk Rojen C-1022, Rosperse 730, Rocide 100 sebagai pencegah kerak dan korosi *cooling tower* pada bagian utilitas.

c. Proses produksi minyak kelapa dan minyak kelapa sawit

Proses produksi dilakukan sesuai dengan ketersediaan bahan baku. Jika bahan baku kelapa belum tersedia maka proses produksi dihentikan dan diganti dengan proses revisi. Revisi merupakan tahap pengecekan dan perbaikan alat. Pada saat *startup* awal, yang akan diolah adalah minyak kelapa, setelah itu minyak kelapa sawit. Proses produksi dijalankan secara kontinyu.

d. Pemasaran produk utama dan produk samping

PT. Sari Mas Permai menjual minyak dalam bentuk curah dan ditampung dalam tangki atau drum-drum serta dalam bentuk kemasan BIB (*Bag in Box*) dan jirigen. Konsumen dari pabrik ini adalah perusahaan minyak atau industri yang berbahan baku minyak. Produk samping yang dihasilkan juga dijual kepada industri yang membutuhkan produk tersebut. Produk-produk yang dihasilkan oleh PT. Sari Mas Permai adalah sebagai berikut:

1. *Crude Coconut Oil (CNO)*

CNO adalah minyak kelapa mentah yang diperoleh dari kopra (kelapa tua kering). Prosesnya adalah kopra dirajang, kemudian di-press untuk mendapatkan CNO.



Gambar I.1. *Crude Coconut Oil*

2. *Coconut Fatty Acid Destilated* (CFAD)

CFAD adalah produk sekunder yang diperoleh setelah tahapan proses refining, bleaching, deodorization dari minyak kelapa mentah. CFAD berbentuk cairan berwarna coklat kemerahan dan banyak digunakan pada industri manufaktur sabun.



Gambar I.2. *Coconut Fatty Acid Destilated*

3. *Refined Bleached Deodorized Crude Coconut Oil* (RBD CNO)

Minyak kelapa mentah agar layak konsumsi dilakukan proses refining, bleaching dan deodorization. RBDCNO digunakan untuk pengolahan makanan komersial dan industri oleokimia.



Gambar I.3. *Refined Bleached Deodorized Crude Coconut Oil*

4. *Palm Fatty Acid Distillate* (PFAD)

PFAD adalah produk samping yang diperoleh setelah melalui proses refining, bleaching, dan deodorization dari minyak kelapa sawit mentah. PFAD berwujud padat dan berwarna coklat muda, biasanya produk ini digunakan dalam produksi sabun, deterjen dan dalam industri kosmetik.



Gambar I.4. Palm Fatty Acid Distillate

5. *Refined Bleached Deodorized Palm Oil* (RBD PO)

Produk hasil olahan kelapa sawit terdiri dari dua jenis, yaitu:

a) *Refined Bleached Deodorized Palm Stearin* (RBDP Stearin)

RBD Palm Stearin adalah produk padat yang diperoleh dari fraksinasi minyak kelapa sawit. RBD Palm Stearin berbentuk padat dan berwarna putih. RBD Palm Stearin digunakan pada produksi margarin.



Gambar I.5. Refined Bleached Deodorized Palm Stearin

b) *Refined Bleached Deodorized Palm Olein* (RBDP Olein)

RBD Palm Olein adalah produk cair yang diperoleh dari fraksinasi minyak kelapa sawit. RBD Olein merupakan cairan berwarna kuning. RBD Palm Olein digunakan sebagai minyak goreng.



Gambar I.6. Refined Bleached Deodorized Palm Olein

6. HCNO (*Hydrogen Coconut Oil*)

HCNO adalah minyak goreng kelapa yang telah melalui proses hidrogenasi. HCNO berwujud seperti lemak padat berwarna putih dan mencair apabila dipanaskan. HCNO dapat digunakan sebagai bahan baku dalam industri makanan.



Gambar I.7. *Hydrogen Coconut Oil*

7. Bungkil Pellet

Bungkil pellet adalah ampas hasil proses ekstraksi yang masih mengandung minyak sekitar 2%. Produk ini dijual ke industri pakan ternak.



Gambar I.8. *Copra Pellets*

8. Bungkil Tepung

Bungkil tepung adalah ampas kopra hasil proses ekstraksi. Bungkil tepung masih mengandung minyak sekitar 2% dan digunakan di industri pakan ternak.

I.4. Pemasaran

Produk minyak goreng kelapa di PT. Sari Mas Permai dipasarkan dengan nama dagang Mamaco untuk kualitas super, sedangkan untuk kualitas ekonomi yaitu *Bentoel A* dan *Bentoel B*. Minyak goreng sawit dengan nama dagang *Olein* diproduksi berdasarkan permintaan konsumen dengan jumlah dan bentuk yang diminta pasar. Minyak goreng matang

dipasarkan secara eceran serta dikenal dengan minyak goreng curah. Minyak goreng ini didistribusikan langsung ke dalam truk tangki atau drum-drum tanpa di kemas dalam *packaging* dan tidak langsung dipasarkan kepada masyarakat umum. Produk untuk pasar ekspor, dikemas dalam bentuk *packaging* BIB (*Bag In Box*) dan jirigen, *packaging* ini baru diluncurkan pada tahun 2016.

Pengembangan dan pemasaran produk minyak goreng PT. Sari Mas Permai mencakup pasar lokal dan ekspor. Untuk pasar lokal pelanggan industri berada di wilayah Surabaya dan sekitarnya, untuk pelanggan pedagang meliputi wilayah Jawa Timur, Jawa Tengah, Bali, dan Lombok. Untuk pasar ekspor, produk PT. Sari Mas Permai telah menjangkau lebih dari 26 kota di wilayah Asia Pasifik, Timur Tengah, Afrika, Eropa, dan Amerika. Umumnya konsumen PT. Sari Mas Permai adalah pabrik-pabrik, perusahaan, atau agen-agen di bidang kosmetik, bahan kimia, dan makanan. Strategi pemasaran yang dilakukan PT. Sari Mas Permai untuk mendapatkan konsumennya dilakukan dengan cara promosi melalui website www.sarimas.com, dimana website ini dapat diakses oleh semua orang sehingga dapat menjangkau pasar yang lebih luas. Selain itu juga mendatangi industri secara langsung, mendata konsumen yang pernah membeli produk PT. Sari Mas Permai sehingga dapat dikatakan konsumen yang aktif membeli dan yang pasif. Selanjutnya, dilakukan *follow up* bagi konsumen pasif tersebut. PT. Sari Mas Permai juga bergabung ke dalam organisasi internasional yang bergerak dibidang minyak nabati seperti FOSFA (*Federation of Oils, Seeds, and Fats Assosiations*) dan GAFTA (*The Grain and Feed Trade Association*) yang dapat membantu PT. Sari Mas Permai dalam mengembangkan usahanya di luar negeri.