

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minyak goreng yang berasal dari kelapa sawit merupakan minyak nabati yang peran utamanya digunakan untuk menggoreng bahan makanan karena memiliki persentase rendemen yang relatif lebih tinggi daripada minyak nabati lainnya. Kualitas minyak kelapa sawit ditentukan dari proses pengolahan dan penyimpanannya sehingga pengendalian selama proses tersebut perlu diperhatikan untuk menghindari penyimpangan kualitas minyak, seperti beraroma dan bercita rasa tengik. Salah satu tempat pengolahan kelapa sawit menjadi minyak goreng yang sudah lama beroperasi yaitu PT Salim Ivomas Pratama Tbk.

PT Salim Ivomas Pratama Tbk merupakan salah satu industri pengolahan minyak kelapa sawit yang beroperasi dalam skala besar di Indonesia. Perusahaan ini merupakan industri pengolahan minyak kelapa sawit yang memproduksi berbagai produk turunan kelapa sawit dengan tahap pengolahan yang disempurnakan dengan tahap pemurnian multi proses dengan mengoperasikan fasilitas penyulingan sehingga menghasilkan produk yang berkualitas. Beberapa produk minyak kelapa sawit dari PT Salim Ivomas Pratama Tbk. dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Minyak kelapa sawit PT Salim Ivomas Pratama Tbk.

Klasifikasi Produk	Variasi Packaging	Gambar	Jenis Penggunaan
Bimoli Klasik	Botol 250 mL		<i>Consumer</i>

Lanjutan Tabel 1.1. Minyak kelapa sawit PT Salim Ivomas Pratama Tbk.

Klasifikasi Produk	Variasi Packaging	Gambar	Jenis Penggunaan
Bimoli Klasik	Botol 620 mL		<i>Consumer</i>
	Botol 1 L		<i>Consumer</i>
	Botol 2 L		<i>Consumer</i>
	Pouch 1 L		<i>Consumer</i>
	Pouch 2 L		<i>Consumer</i>

Lanjutan Tabel 1.1. Minyak kelapa sawit PT Salim Ivomas Pratama Tbk.

Klasifikasi Produk	Variasi Packaging	Gambar	Jenis Penggunaan
Bimoli Klasik	<i>Jerrycan 5 L</i>		<i>Consumer</i>
	<i>Jerrycan 18 L</i>		<i>Semi-consumer</i>
Bimoli Spesial	Botol 250 ml		<i>Consumer</i>
	Botol 620 ml		<i>Consumer</i>
	Botol 1 L		<i>Consumer</i>

Lanjutan Tabel 1.1. Minyak kelapa sawit PT Salim Ivomas Pratama Tbk.

Klasifikasi Produk	Variasi Packaging	Gambar	Jenis Penggunaan
Bimoli Spesial	Botol 2 L		<i>Consumer</i>
	<i>Pouch 1 L</i>		<i>Consumer</i>
	<i>Pouch 2 L</i>		<i>Consumer</i>
	<i>Jerrycan 5 L</i>		<i>Consumer</i>
	<i>Jerrycan 18 L</i>		<i>Semi-consumer</i>
<i>Tinning</i>	-	-	Industri
<i>Improve</i>	-	-	Industri
Industri	-	-	Industri

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum serta melatih agar diperoleh pengalaman langsung dalam suatu proses produksi, distribusi atau pemasaran minyak kelapa sawit sekaligus dapat mengetahui persoalan-persoalan yang menyertainya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan minyak kelapa sawit yang meliputi proses produksi dari bahan baku hingga produk jadi yang siap untuk didistribusikan.
2. Mengetahui proses pengendalian mutu dan sanitasi peralatan produksi minyak kelapa sawit.
3. Memahami permasalahan yang terjadi selama proses produksi serta penyelesaian akan masalah-masalah tersebut.
4. Mengetahui lingkungan tempat produksi minyak kelapa sawit.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT Salim Ivomas Pratama Tbk dilakukan dengan cara sebagai berikut.

1. Observasi yang bertujuan untuk memperoleh data dengan mengobservasi proses pengolahan bahan baku menjadi produk akhir, sanitasi, serta pemasaran yang dilaksanakan oleh PT Salim Ivomas Pratama Tbk.
2. Wawancara yang bertujuan untuk mengumpulkan data dengan metode tanya jawab dengan pembimbing secara langsung untuk memperoleh informasi mengenai sejarah, visi-misi, tata letak pabrik, struktur organisasi, serta hal-hal lainnya yang tidak didapat diperoleh dari hasil observasi.
3. Studi Pustaka yang bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mencari pustaka yang dapat melengkapi. Pustaka terkait tersebut akan dibandingkan dengan hasil yang diperoleh selama

pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT Salim Ivomas Pratama Tbk.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini direncanakan akan dilaksanakan selama kurang lebih 1 (satu) bulan di PT Salim Ivomas Pratama, Tbk - Pabrik Surabaya yang berlokasi Jalan Tanjung Tembaga No.2-6, Perak Barat, Kecamatan Krembangan, Surabaya, Jawa Timur 60177, yang dilaksanakan pada tanggal 01-29 Februari 2024.