

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minyak goreng adalah minyak pangan yang berfungsi sebagai media penghantar panas, penambah rasa gurih, dan menambahkan nilai kalori bahan pangan yang terdiri dari asam lemak dan gliserol. Minyak goreng dapat berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang telah dimurnikan dan berbentuk cair pada suhu kamar (Ketaren, 2008). Salah satu sumber minyak nabati terbesar di Indonesia adalah kelapa sawit. Menurut Kementerian Pertanian (KP) (2019), Indonesia merupakan negara penghasil kelapa sawit nomor satu di dunia dengan kapasitas produksi mencapai 48,8 juta ton.

Crude Palm Oil (CPO) merupakan bahan pangan yang memiliki komponen utama trigliserol, asam lemak bebas (*Free Fatty Acid*) dan komponen minor yang terdiri dari karotenoid, tokoferol, tokotrienol, fosfatida, sterol, triterpena, alkohol, fosfolipid, glikolipid, hidrokarbonterpena, hidrokarbon alifatik, lilin, dan impurities. *Crude Palm Oil* (CPO) disebut minyak kelapa sawit yang dihasilkan dari mesokarp kelapa sawit. Konsumsi minyak goreng di Indonesia mencapai 10,87 liter/kapita/tahun (BPS, 2018). Banyaknya kebutuhan minyak goreng oleh masyarakat dan harga jual yang tinggi, maka peluang usaha di bidang tersebut dinilai baik. Selain itu, juga didukung oleh luasnya lahan pertanian kelapa sawit, yaitu mencapai 10,75 juta hektar (Data Dirjen Perkebunan, 2014).

PT. Salim Ivomas Pratama Tbk adalah salah satu grup yang tergabung di Indofood Group dan merupakan salah satu perusahaan bisnis terbesar di Indonesia. Perusahaan ini merupakan industri pengolahan minyak kelapa sawit yang proses pengolahannya disempurnakan dengan

tahap pemurnian, sehingga menghasilkan produk berkualitas. Terdapat beberapa hal yang dapat dipelajari pada saat menjalankan tugas praktek di PT. Salim Ivomas Pratama, seperti proses pengolahan bahan baku *crude palm oil*, proses pemurnian RBDPO, proses pengemasan minyak goreng dalam kemasan, hingga proses pengendalian mutu dari bahan baku, minyak goreng, dan kemasan minyak goreng. Tujuan kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah untuk mengetahui dan memperoleh pengetahuan dan wawasan baru seputar proses pengolahan pangan, seperti tempat praktek kerja yang akan kelompok saya tempuh, yaitu pada pengolahan minyak goreng yang berkualitas baik dan aman dikonsumsi oleh masyarakat.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dan mengetahui penerapan teknologi dan proses pengolahan pangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan produk yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, dan pengemasannya, pemasaran produk, struktur organisasi, dan protokol keselamatan kerja yang diterapkan di PT.Salim Ivomas Pratam Tbk.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu produk selama proses produksi

1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan pada:

Waktu : 23 Desember 2019 s.d. 17 Januari 2020

Tempat : PT. Salim Ivomas Pratama Tbk Jln. Tanjung Tembaga no. 2-6,
Perak Utara, Pabean Cantikan, Surabaya.