

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman kelapa sawit merupakan salah satu sumber, minyak nabati yang pada saat ini telah menjadi komoditas pertanian utama dan unggulan di Indonesia, ini menjadi dampak positif baik dari sumber pendapatan bagi jutaan keluarga petani, sumber devisa negara, penyedia lapangan kerja, pemicu pertumbuhan perekonomian, serta sebagai pendorong tumbuh dan berkembangnya industri hilir berbasis kelapa sawit.

Minyak adalah istilah umum untuk semua cairan organik yang tidak larut/bercampur dalam air (hidrofobik) tetapi larut dalam pelarut organik. Minyak bisa diartikan salah satu kelompok yang termasuk pada golongan lipid, yaitu senyawa organik yang terdapat di alam serta tidak larut dalam air, tetapi larut dalam pelarut organik non-polar, misalnya dietil eter ($C_2H_5OC_2H_5$), kloroform ($CHCl_3$), benzena dan hidrokarbon lainnya yang polaritasnya sama (Ketaren, 1986).

Minyak merupakan komoditas penting dan strategis bagi masyarakat. Hal ini dikarenakan kandungan gizi minyak yang tinggi dan sangat dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan tubuh manusia. Penanganan serta pengolahan minyak yang tepat akan memberikan nilai tambah yang optimal bagi para pemangku kepentingan yang terkait dengan komoditas minyak. Manfaat minyak kelapa sawit tak asing lagi yaitu digunakan untuk menggoreng.

Hasil survei Lembaga Riset Perkebunan Indonesia pada tahun 2010, pada periode 2006-2010 konsumsi minyak kelapa sawit Indonesia di proyeksikan sekitar 4-6,86 juta ton, kenaikan terbesar diperkirakan berasal dari industri biodiesel. Hal ini menunjukkan tenaga biodiesel berperan penting dalam proses peningkatan bahan mentah (CPO).

Untuk meningkatkan daya produksi minyak, langkah yang harus ditempuh adalah peningkatan produktivitas dan kualitas minyak yang dihasilkan. Nilai produktivitas dan kualitas minyak berkaitan dengan pengendalian mutu proses pembuatan minyak. Pengendalian mutu yang baik tentunya akan menghasilkan kualitas minyak yang baik pula. Masalah yang bisa timbul jika pengendalian mutu

proses produksi minyak goreng jelek yaitu timbulnya bau dan rasa tengik yang disebut ketengikan, warna yang dihasilkan kuning keruh dan terdapat campuran RBD stearin.

PT. Salim Ivomas Pratama, Tbk merupakan perusahaan besar yang memproduksi berbagai macam minyak dan margarine. Hasil produksi tersebut di distribusikan di dalam kota, luar kota dan luar negeri. Oleh karena itu, pengawasan mutu yang baik sangat diperlukan untuk menjaga kualitas dan pemasaran minyak goreng yang dihasilkan. Pengendalian mutu pembuatan minyak goreng pada PT. Salim Ivomas Pratama, Tbk meliputi pengendalian mutu bahan baku, proses dan produk akhir minyak goreng.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Lapang

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini adalah

1. Mengetahui proses pembuatan minyak goreng yang ada di PT. Salim Ivomas Pratama, Tbk.
2. Mengetahui pengendalian mutu pada pembuatan minyak goreng yang ada di PT. Salim Ivomas Pratama, Tbk.

1.3. Manfaat Praktek Kerja Lapang

1.3.1 Manfaat bagi Mahasiswa

- a) Mendapatkan gambaran nyata tentang pengendalian mutu Minyak Goreng yang dilakukan oleh PT. Salim Ivomas Pratama, Tbk.
- b) Memiliki kemampuan dan pengalaman praktis dalam praktek kerja lapang di PT. Salim Ivomas Pratama, Tbk Surabaya. Khususnya dalam bidang pengendalian mutu minyak goreng dan produk olahannya.
- c) Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam cara merintis usaha, manajemen usaha serta mengembangkan usaha khususnya dibidang pertanian.

1.3.2. Manfaat bagi Universitas

Manfaat PKL bagi universitas adalah:

- a) Mampu menghasilkan sarjana-sarjana yang handal, berkualitas dan berpengalaman di bidangnya.
- b) Membina kerjasama yang baik antara lingkungan akademis dengan lingkungan Industri pertanian.

1.3.3. Manfaat bagi Perusahaan

Manfaat yang didapat oleh perusahaan dari pelaksanaan PKL ini adalah memperoleh perluasan jaringan kemitraan dengan mahasiswa PKL.