

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minyak goreng merupakan minyak yang berasal dari bahan nabati yang telah dimurnikan dan berbentuk cair pada suhu kamar. Minyak goreng berfungsi sebagai penghantar panas yang baik, memperbaiki tekstur makanan serta menentukan kualitas, karakteristik, dan *flavor* produk pangan dalam proses pengolahan. Minyak goreng berperan sebagai pelengkap sajian pada makanan mayoritas penduduk Indonesia, sehingga menjadikan minyak goreng dalam sembilan bahan pokok (sembako) yang keberadaannya sangat penting di masyarakat (Winarno, 1997). Salah satu jenis minyak goreng yang sering digunakan di Indonesia adalah minyak goreng yang berasal dari kelapa sawit karena Indonesia merupakan salah satu negara penghasil kelapa sawit terbesar dan berpusat di pulau Sumatera dan Kalimantan. Produksi komoditas kelapa sawit di Indonesia rata-rata mencapai 23,5 juta ton per tahun (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2013).

Minyak kelapa sawit memiliki asam lemak esensial yaitu asam palmitat (40-46%), stearat (3,6-4,7%), oleat (39-45%), dan linoleat (7-11%) yang tidak dapat disintesis oleh tubuh. Minyak kelapa sawit merupakan senyawa trigliserida yang tersusun atas berbagai asam lemak dimana kurang lebih 55% diantaranya merupakan asam lemak tak jenuh. Selain itu terdapat sejumlah kecil komponen non lemak seperti fosfatida, *gum*, sterol, tokoferol, dan asam lemak bebas serta mengandung protein dan karoten dalam jumlah rendah (Ketaren, 2008). Proses pengolahan minyak kelapa sawit diawali dengan proses ekstraksi dengan metode pengepresan hingga pemurnian yang meliputi *degumming* (penghilangan *gum* dan kotoran), *bleaching* (pemucatan warna), *deodorizing* (penghilangan bau), dan

fractionating (pemisahan fraksi minyak) sehingga diperoleh minyak goreng yang siap untuk diperjualbelikan.

Kebutuhan minyak goreng dalam bentuk curah bertujuan untuk meringankan beban masyarakat dalam mendapatkan minyak goreng murah. Kebijakan pemerintah mewajibkan pengusaha untuk menyalurkan sebagian minyak goreng ke pasar domestik dengan harga murah, karena semua pajaknya (PPN) telah ditanggung oleh pemerintah.

Industri minyak goreng kelapa sawit memiliki prospek yang sangat baik. Hal ini disebabkan produk minyak goreng termasuk dalam sembilan bahan pokok yang keberadaannya sangat penting di masyarakat, terutama masyarakat Indonesia. Belum adanya keseimbangan antara jumlah pabrik kelapa sawit dengan luasan perkebunan kelapa sawit di masing-masing daerah sehingga pada suatu daerah kekurangan pabrik kelapa sawit dan daerah lain kekurangan bahan baku menyebabkan pendirian pabrik minyak goreng berbasis kelapa sawit perlu dikembangkan. Pendirian pabrik minyak goreng ini diharapkan dapat menjadi peluang usaha yang menguntungkan serta dapat membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat di sekitar pabrik. Lokasi pabrik industri minyak goreng kelapa sawit direncanakan di Kalimantan Barat dengan kapasitas *Crude Palm Oil* (CPO) 500 ton per hari.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah:

1. Merencanakan pabrik minyak kelapa sawit dengan kapasitas produksi 500 ton CPO per hari.
2. Menganalisa kelayakan teknis dan ekonomis dari perencanaan pendirian pabrik minyak kelapa sawit.