

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Minyak goreng kelapa sawit merupakan produk hasil nabati dari ekstraksi buah kelapa sawit yang mengalami beberapa proses pengolahan. Minyak goreng kelapa sawit umum digunakan masyarakat sebagai bahan perantara untuk memasak terutama menggoreng karena minyak merupakan penghantar panas yang baik. Titik didih yang tinggi dan wujudnya yang cair merupakan faktor yang menunjukkan bahwa minyak goreng kelapa sawit cocok digunakan untuk memasak (Mamuaja, 2017). Selain itu, minyak goreng kelapa sawit memiliki harga yang terjangkau dibandingkan dengan minyak nabati lainnya sehingga lebih diminati oleh masyarakat.

Minyak kelapa sawit tersusun atas senyawa trigliserida yang biasanya disebut dengan lemak atau lipida (Corley & Tinker, 2015). Senyawa trigliserida terdiri dari asam lemak dan gliserol. Asam lemak yang terdapat pada trigliserida berbentuk rantai tunggal ataupun rantai ganda. Setiap asam lemak yang memiliki panjang rantai dan jumlah rantai ganda yang berbeda mempengaruhi karakteristik fisikokimia (Mamuaja, 2017). Pada minyak nabati seperti minyak kelapa sawit, terdapat senyawa asam lemak rantai ganda yang cukup banyak. Asam lemak rantai ganda memiliki sifat yang reaktif dibandingkan dengan asam lemak rantai tunggal sehingga lebih mudah mengalami degradasi karena oksidasi (Corley & Tinker, 2015). Oleh karena itu, degradasi asam lemak pada produk minyak kelapa sawit yang dihasilkan baik dalam kelapa sawitnya sendiri maupun produk olahannya perlu mendapatkan perhatian. Salah satu usaha untuk mencegah degradasi kualitas karena oksidasi dapat dilakukan proses *refinery*.

Proses *refinery* yang dilakukan pada proses pengolahan minyak kelapa sawit merupakan proses yang bertujuan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas minyak kelapa sawit sehingga layak untuk digunakan (Gibon et al., 2017). Proses *refinery* perlu diperhatikan dari awal hingga akhir untuk memaksimalkan kualitas minyak kelapa sawit yang dihasilkan.

PT Tunas Baru Lampung Tbk merupakan salah satu pabrik yang bergerak dalam bidang pengolahan minyak dan berfokus pada proses *refinery* minyak. PT Tunas Baru Lampung Tbk merupakan salah satu anggota dari *Sungai Budi Group*, yang merupakan salah satu Industri pertanian terbesar di Indonesia. PT Tunas Baru Lampung Tbk memiliki penghargaan dan sertifikat ISPO (*Indonesian Sustainable Palm Oil*) dan RSPO (*Roundtable on Sustainable Palm Oil*) yang menunjukkan bahwa PT Tunas Baru Lampung Tbk telah memenuhi syarat dan peraturan sebagai produsen minyak kelapa sawit. Selain proses *refinery*, PT Tunas Baru Lampung Tbk juga mengolah produk sampingan dari proses *refinery* menjadi margarin dan *shortening* sehingga proses *refinery* menjadi proses yang diutamakan untuk menjaga seluruh kualitas produk-produk yang dihasilkan.

Proses *refinery* yang diutamakan untuk menjaga kualitas produk merupakan landasan untuk melakukan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT Tunas Baru Lampung Tbk untuk mempelajari bahan baku pembuatan minyak kelapa sawit, proses pengolahan *refinery* minyak kelapa sawit, dan pengemasan produk minyak kelapa sawit.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

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

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk minyak kelapa sawit meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga produk siap dipasarkan.

2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan limbah.
4. Mengetahui sistem tata kelola manajemen perusahaan.
5. Mengetahui lingkungan kerja di industri pengolahan pangan secara nyata.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung dengan karyawan PT Tunas Baru Lampung Tbk Sidoarjo.
2. Observasi lapangan di area produksi PT Tunas Baru Lampung Tbk Sidoarjo.
3. Mengikuti kegiatan produksi di perusahaan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan di PT Tunas Baru Lampung Tbk Sidoarjo yang berlokasi di jalan Gedangan 147 A, Sidoarjo. Waktu pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilakukan selama 25 hari kerja dimulai pada tanggal 20 Desember 2021 – 21 Januari 2022.