

RINGKASAN

Proses Fraksinasi *Crude palm oil* Menjadi Produk Stearin Dan Olein Di PT. Batara Elok Semesta Terpadu Kabupaten Gresik, Jasmine Nur Azizah Febriantika, NIM D41201383, Tahun 2024, 49 Halaman, Prodi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dhanang Eka P, SP., M.Sc (Dosen Pembimbing).

Magang merupakan kegiatan belajar bekerja praktis pada perusahaan industri yang diharapkan menjadi sarana bagi mahasiswa untuk memahami aplikasi dari teori yang diperoleh selama perkuliahan. Magang ini bertujuan untuk mendapatkan pengamalan kerja dan keterampilan khusus sesuai dengan bidang keahliannya. Selain itu, tujuan magang adalah cara melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang ditemui di lapangan dengan apa yang didapatkan selama perkuliahan. Sehingga mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh di kampus salah satunya tentang pengolahan kelapa sawit.

Salah satu perusahaan industri yang bergerak dibidang pengolahan kelapa sawit dan berbagai produk turunannya adalah PT. Batara Elok Semesta Terpadu atau biasa disebut PT. BEST yang berlokasi di Kota Gresik, Jawa Timur. PT. BEST merupakan salah satu industri pengolahan minyak kelapa sawit yang berkembang dengan didukung sumber daya manusia, inovasi serta teknologi dan alat yang modern. Produk turunan yang dihasilkan di PT. Batara Elok Semesta Terpadu yaitu stearin dan olein yang diperoleh dari *crude palm oil* melalui proses fraksinasi. Proses fraksinasi *crude palm oil* dilakukan dengan dua tahap yaitu tahap *crystallization* dan *filtration*. Stearin digunakan sebagai bahan baku pembuatan margarin sedangkan olein merupakan minyak goreng. Kedua jenis tersebut harus dipisahkan agar dapat digunakan sesuai dengan fungsinya.

Proses fraksinasi *crude palm oil* di PT. Batara Elok Semesta Terpadu sepenuhnya dijalankan menggunakan teknologi dan mesin. Dalam proses fraksinasi terdapat

beberapa permasalahan yang terjadi yaitu kegagalan proses fraksinasi *crude palm oil* dimana stearin dan olein masih bercampur. Adapun Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor seperti mesin, manusia dan material. Faktor mesin seperti sensor suhu yang tidak stabil, *filter cloth* robek atau berlubang dan agitator macet. Faktor manusia yaitu apabila terjadi kebocoran saluran pipa di mesin filtration karyawan tidak segera menangani atau memperbaiki. Sedangkan material yaitu bahan baku dari stearin dan olein terkontaminasi oleh kotoran. Adapun solusi permasalahan yang harus dilakukan perusahaan guna menyelesaikan permasalahan tersebut yaitu pengecekan suhu kembali walaupun telah terdapat sensor suhu, pengecekan rutin mesin produksi dan apabila bahan baku terkontaminasi kotoran maka harus dikembalikan ke proses sebelumnya agar diproses ulang untuk memastikan bahan baku benar-benar dalam keadaan baik.