

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki banyak pulau dan merupakan negaraprodusen kelapa utama di dunia. Hampir di semua propinsi di Indonesia dijumpai tanaman kelapa yang pengusahaannya berupa perkebunan rakyat. Hal ini merupakan peluang untuk pengembangan kelapa menjadi aneka produk yang bermanfaat. Kelapa merupakan salah satu komoditi yang mempengaruhi pertumbuhan ekonomi Indonesia. Industri pengolahannya memberikan kontribusi yang penting dalam menghasilkan devisa dan lapangan pekerjaan. Hal itu dikarenakan minyak kelapa merupakan industri hulu yang sangat penting bagi berbagai industri lainnya, seperti: makanan, kosmetik, sabun dan cat. Kondisi ini memacu perkembangan industri pengolahan kelapa, baik kebutuhan dalam negeri maupun ekspor.

PT. Sari Mas Permai adalah perusahaan minyak goreng yang didirikan pada 1 April 1986. Perusahaan ini bergerak di bidang pengolahan dan pemasaran minyak goreng dengan bahan dasar kopra. PT. Sari Mas Permai memiliki empat divisi pengolahan (plant) yaitu :

1. Plant-1 : proses perajangan kopra dan pengepresan guna menghasilkan minyak (CNO) dan bungkil.
2. Plant-2 : proses produksi yang mengolah CNO (Coconut Oil) dan HCNO (Hydrogenated Coconut Oil).
3. Plant-3 : proses produksi yang menggunakan bahan baku bungkil guna memberikan hasil akhir berupa CNO (Crude Coconut Oil), bungkil tepung, dan bungkil pellet.
4. Plant-4 : proses produksi minyak goreng dengan tahapan hidrogenasi yang memberikan hasil akhir berupa HCNO (Hydrogenated Coconut Oil).

Produk-produk yang dihasilkan PT. Sari Mas Permai yaitu Refined Bleached Deodorized Coconut Oil (RBD CNO), Hydrogenated Coconut Oil (HCNO), Coconut Fatty Acid Distillate (CFAD), Copra Pellets, dan tepung. Merek dagang produk minyak goreng di PT Sari Mas Permai ini yaitu Mamaco dan untuk kualitas super yaitu Mamaco Platinum.

HCNO adalah minyak goreng kelapa yang telah melalui proses hidrogenasi.

HCNO berwujud seperti lemak padat berwarna putih dan mencair apabila dipanaskan. HCNO dapat digunakan sebagai bahan baku dalam industri makanan. Hidrogenasi merupakan proses pengolahan minyak atau lemak dengan cara menambahkan gas hidrogen pada ikatanrangkap dari asam lemak dengan bantuan katalis nikel. Proses hidrogenasi bertujuan untukmendapatkan kestabilan oksidatif atau daya tahan terhadap oksidasi serta mengubah karakteristik titik leleh (melting point) untuk penggunaan produk akhir tertentu. Proses hidrogenasi akan mereduksi ikatan rangkap diantaranya trans fatty acid (Sidjabat, 2013). Hidrogenasi merupakan reaksi senyawa kimia dengan hidrogen yang akan mengakibatkan terjadinya pemutusan ikatan rangkap dalam senyawa kimia tersebut. Jumlah ikatan rangkapyang dimiliki akan berdampak pada kestabilan senyawa tersebut (Joelianingsih dkk., 2016). Menurut Tiven (2017) skema hidrogenasi biasanya digambarkan sebagai berikut: Linolenik(C18:3)+H₂ k₁ → Linoleik(C18:2)+H₂ k₂ → Oleik (C18:1)+ H₂ k₃ → Stearik (C18:0)

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan jenjang programPendidikan Tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember (POLIJE).
2. Memperoleh pengetahuan dan pengalaman baru terkait kondisi yang sebenarnya dalam industry.
3. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri, terampil dan berpikir kritis terhadaplingkungan kerja.
4. Mengetahui berbagai produk yang dihasilkan di PT Sari Mas Permai beserta prosespembuatannya.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan, serta pengalaman mahasiswa padaproses produksi di PT. Sari Mas Permai.

2. Membandingkan teori dan praktik yang telah diperoleh di kampus dengan di tempatmagang.
3. Mengetahui dan memahami proses produksi minyak Hidrogenasi (Minyak Padat) di PTSari Mas Permai.

1.2.3 Manfaat

Adapun manfaat dengan adanya kegiatan magang sebagai berikut:

1. Menambah pemahaman keterampilan mahasiswa di bidang industri pangan khususnya pada proses pengolahan pangan.
2. Mahasiswa dapat memperoleh kesempatan dalam memantapkan keterampilan dan pengetahuan serta memperoleh pengalaman yang akan bermanfaat di dunia kerjanya.
3. Memperoleh daya penalaran dalam melakukan penelaahan, perumusan, dan pemecahan masalah di mitra PKL.
4. Menjalinkan hubungan kemitraan antar mahasiswa, perguruan tinggi, dan pihak industri PT. Sari Mas Permai.

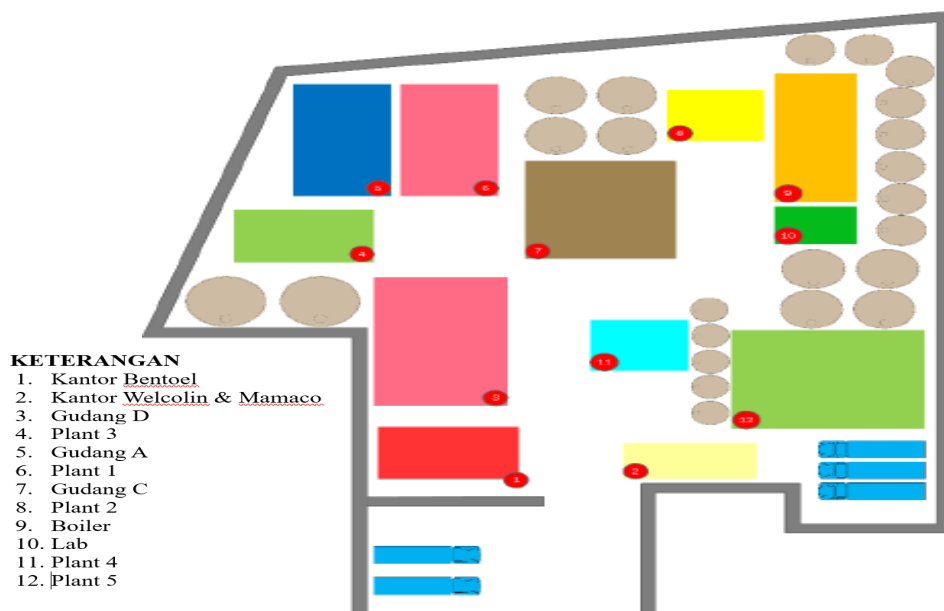
1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilaksanakan di PT. Sari Mas Permai yang beralamatkan di Jl. Mastrip Warugunung No.23, Warugunung, Kec. Karangpilang, Surabaya, Jawa Timur.



Gambar 1. 1 Lokasi PT Sari Mas Permai



Gambar 1. 2 Tata letak PT. Sari Mas Permai

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang di PT. Sari Mas Permai, Surabaya dilaksanakan pada tanggal 05 Agustus/d 30 November 2024. Kegiatan PKL dilakukan setiap hari Senin sampai Jumat, untuk melihat jadwal PKL terdapat pada **tabel 1.1.**

Tabel 1. 1 Jadwal Magang di PT. Sari Mas Permai

Hari Kerja	Waktu Kerja	Waktu Istirahat
Senin-Kamis	08.00-16.00	12.00-13.00
Jumat	08.00-16.00	11.30-12.30

1.4 Metode pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang yang dilakukan di PT. Sari Mas Permai adalah sebagai berikut:

1. Wawancara secara langsung dengan karyawan-karyawan PT. Sari Observasi keseluruhan industri dengan memperoleh data dengan melihat, mengamati, dan mengikuti aktivitas yang berlangsung di industri pengolahan PT. Sari Mas Permai.
2. Kerja nyata dengan ikut terlibat langsung dalam kegiatan produksi dibawah bimbingan pembimbing lapang.
3. Mengumpulkan data dan mempelajari dokumen yang berkaitan dengan kegiatan perusahaan.
4. Studi Pustaka yang diperoleh dari literatur, buku, dan pustaka lain yang berkaitan dengan proses produksi minyak hidrogenasi (minyak padat)
5. Studi Pustaka yang diperoleh dari literatur, buku, dan pustaka lain yang berkaitan dengan proses produksi minyak hidrogenasi (minyak padat)