

## RINGKASAN

Proses Pengolahan Minyak Kelapa Mentah (CNO) menjadi Minyak Goreng (RBD CNO) di PT Sari Mas Permai, Surabaya, Jawa Timur. Aisyah Nurfadhilah, NIM B32222619, 32 halaman, tahun 2024, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mokhammad Fatoni K., S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing). Budiawan (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan Magang dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus – 30 November 2024 di PT Sari Mas Permai, yang berlokasi di Jl. Mastrip Warugunung No. 23, Warugunung, Kec. Karangpilang, Surabaya, Jawa Timur. Kegiatan Magang ini bertujuan untuk menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa tentang dunia industri terutama dibidang pengolahan minyak goreng kelapa, khususnya di proses pengolahan *Crude Coconut Oil* (CNO) menjadi *Refined, Bleaching, Deodorized Coconut Oil* (RBD CNO) yang merupakan produk akhir berkualitas tinggi dari PT Sari Mas Permai. Dengan adanya kegiatan Magang ini, mahasiswa dapat mempelajari hubungan antara teori dan praktik di lapangan serta meningkatkan pemahaman tentang proses pengolahan khususnya di industri minyak kelapa.

PT Sari Mas Permai adalah salah satu produsen minyak kelapa terbesar di Indonesia, khususnya dalam pengolahan CNO menjadi RBD CNO. RBD CNO adalah minyak kelapa yang sudah melewati proses *degumming, bleaching, filtrasi,* dan *deodorizing*. Dengan proses tersebut dihasilkan minyak yang bersih, bebas bau, dan stabil untuk berbagai keperluan industri pangan maupun non-pangan.

Melalui kegiatan Magang ini, mahasiswa diharapkan memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang dunia industri, khususnya tentang proses pengolahan minyak kelapa, dan memahami tahapan-tahapan yang diperlukan untuk mengolah CNO menjadi RBD CNO. Pengalaman ini memberikan pengetahuan praktis yang berguna sebagai bekal memasuki dunia kerja di sektor industri pangan.