

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT Kaneka Foods Indonesia (KFI) merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *food and beverage* secara *business to business* dengan menyediakan bahan baku makanan untuk berbagai merek makanan ritel, hotel, restoran, serta toko roti dan kue di Indonesia. PT KFI memproduksi *filling* (isian) roti dan *jam*, serta produk berbahan dasar minyak seperti *bread improver*, *shortening*, dan margarin dengan produksi skala besar. Sehingga diperlukan bahan baku yang cukup banyak. Namun, tidak semua bahan baku yang diperlukan dalam proses produksi dapat disimpan dalam waktu yang lama dikarenakan sifatnya yang mudah rusak. Salah satunya adalah *refined bleached deodorized palm stearin* (RBDPS).

RBDPS merupakan hasil samping dari pengolahan minyak goreng dari minyak kelapa sawit melalui proses fraksinasi. Fraksinasi adalah suatu proses pemisahan trigliserida yang terdapat pada minyak kelapa sawit berdasarkan titik lelehnya. Fraksinasi bertujuan untuk memisahkan fraksi padat (stearin) dan fraksi cair (olein) (Basuki *et al.* 2015). RBDPS mengandung asam lemak dan tersusun dari trigliserida jenuh (Fauziati *et al.* 2016) serta padat pada suhu ruang ($\pm 20^{\circ}\text{C}$) dan memiliki titik leleh $50 - 55^{\circ}\text{C}$. RBDPS merupakan bahan baku utama dalam proses produksi margarin dan *shortening* di PT KFI.

Sebelumnya PT KFI menggunakan RBDPS yang disimpan dalam *pail*. Namun dikarenakan kebutuhan bahan baku yang cukup banyak dan terbatasnya ruang penyimpanan, bahan baku RBDPS kini disimpan dalam *tank yard* yang memungkinkan bahan baku terkena kontak dengan oksigen. PT KFI berkomitmen untuk memproduksi produk yang bermutu dan aman bagi konsumen sehingga setiap bahan baku maupun produk yang dihasilkan memiliki standar mutu dan kriteria rilis yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Salah satunya adalah kadar bilangan peroksida pada RBDPS.

Senyawa peroksida merupakan salah satu penentu kualitas RBDPS. Minyak yang mengandung asam-asam lemak tidak jenuh dapat teroksidasi oleh oksigen dan menghasilkan suatu senyawa peroksida. Indeks jumlah lemak atau minyak yang telah mengalami oksidasi disebut dengan bilangan peroksida. Meningkatnya kadar bilangan peroksida menyebabkan RBDPS menjadi tengik dan tidak layak dikonsumsi karena dapat meningkatkan risiko terhadap beberapa penyakit.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka permasalahan yang akan dibahas dalam topik “Penentuan Kadar Bilangan Peroksida RBD Palm Stearin pada *Tank Yard* di PT Kaneka Foods Indonesia, Bekasi” adalah:

- A) Bagaimana cara penentuan kadar bilangan peroksida?
- B) Apakah kadar bilangan peroksida yang terkandung dalam RBDPS sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan?

1.3 Tujuan

PKL memiliki dua tujuan yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum ini yaitu mahasiswa mampu menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB, meningkatkan daya analisis, mempersiapkan diri dalam dunia kerja, juga mengembangkan wawasan dan keterampilan baik *softskill* dan *hardskill*. Tujuan khusus dari pelaksanaan PKL ini yaitu menentukan nilai kadar bilangan peroksida RBDPS dalam *tank yard* di perusahaan.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL ini memiliki manfaat bagi berbagai pihak yaitu perusahaan, mahasiswa, dan perguruan tinggi. Manfaat bagi pihak perusahaan yaitu menjalin hubungan kerja sama yang baik antara perusahaan dengan institusi pendidikan, mendapatkan bantuan tenaga kerja dalam pekerjaan, dan masukan positif dari permasalahan yang terjadi di perusahaan. Manfaat bagi pihak mahasiswa yaitu memperluas pengetahuan dan pola pikir mahasiswa, memperluas wawasan terkait ilmu di bidang pangan serta permasalahannya, dapat mengimplementasikan ilmu yang didapatkan dari perguruan tinggi, dan mendapat pengalaman di dunia kerja. Manfaat bagi pihak perguruan tinggi yaitu menjalin hubungan kerja sama yang saling menguntungkan antara perguruan tinggi dan perusahaan, menambah literatur di Sekolah Vokasi IPB, serta mengetahui tingkat pemahaman dan pengetahuan mahasiswa terkait implementasi ilmu dari program studi.

