

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri kelapa sawit memainkan peran krusial dalam perekonomian Indonesia sebagai salah satu negara penghasil minyak kelapa sawit terbesar di dunia. Berdasarkan data terbaru dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2023, Indonesia menyumbang lebih dari 50% dari total produksi global, menjadikannya pemimpin dalam produksi minyak nabati (BPS, 2023).

Perkebunan kelapa sawit merupakan salah satu faktor industri yang bergerak dalam bidang agribisnis dimana pada saat ini telah berkembang dengan sangat pesat. CPO merupakan hasil proses pengolahan pabrik minyak kelapa sawit yang berasal dari bahan tandan buah segar (TBS) sawit (Hesty dan Agung, 2017). Proses penjang untuk menghasilkan CPO dari TBS terdiri dari proses pelumatan, pemerasan, penyaringan, serta pemurnian CPO (Gabriel, 2021). Dalam hal ini CPO dipergunakan oleh masyarakat luas untuk minyak goreng, bahan makanan, komestikm dan lain-lain. Dengan memiliki manfaat dan fungsi yang sangat beragam, industri kelapa sawit berpotensi menghasilkan perkembangan ekonomi dan sosial yang signifikan bagi Indonesia.

Minyak mentah kelapa sawit mentah (CPO) merupakan hasil olahan dari komoditas tanaman kelapa sawit yang melalui proses pensortiran, perontokan tandan buah, pemasakan serta pemerasan buah kelapa sawit. CPO adalah salah satu produk utama dengan kapasitas produksi terbanyak yang dapat dihasilkan oleh tanaman kelapa sawit (Harahap et al., 2020). Faktor meningkatnya permintaan CPO disebabkan karena CPO semakin penting sebagai sumber minyak nabati dunia. Kelapa sawit merupakan bahan baku paling utama pada minyak goreng dan minyak goreng adalah bahan yang dibutuhkan oleh seluruh lapisan masyarakat.

PT. Salim Ivomas Pratama Tbk merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang usaha agribisnis yang terintegrasi secara vertikal dari penelitian dan pengembangan, pemuliaan benih, perkebunan dan pengolahan kelapa sawit serta memproduksi dan memasarkan minyak

goreng, margarin, dan lemak nabati. Perusahaan ini mengoperasikan pabrik dengan teknologi tinggi yang memungkinkan pengolahan CPO secara efisien dan menghasilkan minyak goreng yang memenuhi standar kualitas nasional dan internasional. Proses pengolahan CPO di PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya melibatkan beberapa tahapan, mulai dari pengepresan, pemurnian (*refining*), *bleaching*, hingga deodorisasi untuk menghasilkan produk minyak goreng yang jernih dan bebas dari bau tidak sedap (Nasution et al., 2023).

PT. Salim Ivomas Pratama Tbk sebagai perusahaan yang bergerak dalam industri minyak goreng, dalam proses produksinya memiliki visi yaitu menjadi perusahaan nomor satu dalam industri minyak goreng dan lemak nabati bermerk di Indonesia. Selain itu didukung dengan misi yaitu menghasilkan produk yang bermutu, higienis, aman, dan halal, mengembangkan sumber daya manusia yang lebih berkompeten, serta melakukan perbaikan berkesinambungan untuk meningkatkan daya saing dan nilai tambah.

Praktik lapang merupakan salah satu program turun langsung ke lapangan untuk mendorong mahasiswa agar mampu mengimplementasikan ilmu dan pengetahuan yang didapatkan dalam pembelajaran. Dasar pemilihan praktik lapangan di PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya adalah karena PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya merupakan industri besar yang mengolah CPO menjadi minyak goreng, margarin dan shortening dengan merek yang banyak dikenal masyarakat dimana ruang lingkup produksinya sesuai dengan bidang studi yang dipelajari mahasiswa. Harapannya mahasiswa juga mampu mengidentifikasi dan memecahkan permasalahan di dunia kerja khususnya berkaitan dengan proses produksi di PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya.

1. Tujuan

Mengetahui dan mempelajari secara langsung proses produksi minyak goreng mulai dari CPO hingga produk jadi dan membandingkan dengan literatur yang ada.

2. Manfaat

a. Bagi mahasiswa

- Dapat menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa serta mampu mengaplikasikan sesuai dengan disiplin ilmu yang telah dipelajari
- Dapat menambah wawasan mahasiswa tentang kenyataan yang ada di dunia industri, sehingga diharapkan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah nantinya dapat diterapkan di dunia industry.
- Dapat melatih kemampuan mahasiswa dalam menganalisis, melakukan observasi dan diharapkan dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang ada dalam suatu perusahaan atau industri berdasarkan disiplin ilmu yang telah dipelajari.

b. Bagi perusahaan

- Dapat menambah masukan berupa saran yang bernilai positif serta bermnafaat bagi perusahaan.
- Hasil analisa atau tugas khusus yang dilakukan selama kerja praktik lapangan dapat menjadi masukan bagi perusahaan untuk menentukan kebijakan di masa yang akan datang.

c. Bagi universitas

- Dapat memberikan informasi dan perkembangan ilmu pengetahuan

B. Sejarah Perusahaan

PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, merupakan perusahaan yang bergerak dalam pengolahan minyak goreng, margarin dan shortening di Indonesia. Selain itu PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, juga merupakan agroindustri yang terintegrasi dengan pengelolaan dari hulu hingga hilir atau mulai *seeding*, *planting*, hingga produksi produk jadi. PT. Salim

Ivomas Pratama Tbk, pada mulanya didirikan pada tahun 1991 dengan nama PT. Intiboga Sejahtera dan mulai beroperasi pada tahun 1993. Pada 28 Januari 1994 PT. Intiboga Sejahtera diresmikan oleh Ir. Tungki Ariwibowo selaku Menteri Perindustrian dan Perdagangan pada masa itu. Selanjutnya di tahun 1997 diakuisisi oleh Indofood Group dan kemudian berganti nama menjadi PT Salim Ivomas Pratama pada 16 Agustus 2006. Tahun 2011 PT Salim Ivomas Pratama mencatatkan sahamnya di Bursa Efek Indonesia (BEI) sehingga nama Perusahaan menjadi PT Salim Ivomas Pratama Tbk. Kantor pusat Salim Ivomas Pratama Tbk berlokasi di Sudirman Plaza, Indofood Tower, lantai 11, Jl Jenderal Sudirman Kav. 76-78, Jakarta 12910 – Indonesia.

PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, memiliki 4 *plant* yang tersebar di beberapa wilayah di Indonesia diantaranya DKI Jakarta, Surabaya dan Sumatera Utara serta terbagi menjadi 2 divisi yaitu divisi plantation dan divisi refinery. PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, cabang Surabaya merupakan plant yang bergerak pada divisi Refinery dengan produk yang dihasilkan berupa minyak goreng dan lemak nabati (Margarin dan *Shortening*). Aktivitas dan proses di PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya meliputi penerimaan bahan baku, pemrosesan menjadi RBDPO, PFAD, RBD Olein dan RBD Stearin, pengemasan cooking oil, margarin dan shortening, distribusi ke pasar dan pelanggan serta kegiatan utility. Minyak goreng, margarin dan shortening yang dihasilkan oleh PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya sudah banyak tersebar di dalam negeri maupun luar negeri.

Berdasarkan Anggaran Dasar Perusahaan, SIMP dan entitas anak beroperasi sebagai produsen minyak nabati, lemak nabati dan turunannya yang terintegrasi secara vertikal, dengan kegiatan utama meliputi memproduksi dan memasarkan produk-produk hilir Grup SIMP yang meliputi produk; minyak goreng, margarin, shortening, dan produk-produk turunan dari proses penyulingan dan fraksinasi CPO. Indofood Group juga mengelola dan memelihara perkebunan tebu, kakao, kelapa dan teh terintegrasi, serta memproses, memasarkan dan menjual hasil perkebunan tersebut. Merek utama yang dimiliki SIMP antara lain: minyak goreng

(Bimoli, Bimoli Special) serta *shortening* dan margarin (Simas, Palmia, Simas Palmia, Amanda, dan Royal Palmia).



Gambar 1 PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya

Sumber: Dokumen Pribadi

Visi dari perusahaan PT. Salim Ivomas Pratama yaitu menjadi perusahaan nomor satu dalam industri minyak goreng dan lemak nabati bermerek di Indonesia, dan di dukung dengan misi dari PT Salim Ivomas Pratama Tbk yaitu

1. Menghasilkan produk yang bermutu, higienis, aman dan halal
2. Mengembangkan sumber daya manusia menjadi lebih berkompeten
3. Melakukan perbaikan berkesinambungan untuk meningkatkan daya saing dan nilai tambah.

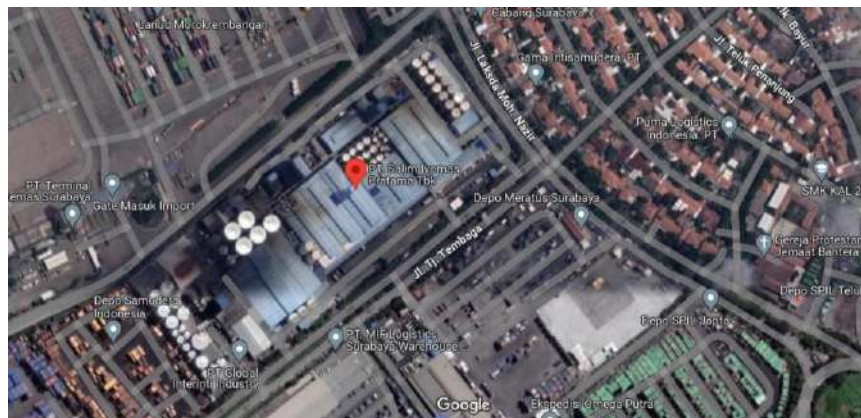
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya berlokasi di Jln. Tanjung Tembaga No. 2-6 Surabaya 66167, Indonesia. Luas area yang dari PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya sendiri sekitar $\pm 6,5$ hektar dan tidak jauh dari pelabuhan tanjung perak Surabaya. Pemilihan lokasi pabrik tersebut sangatlah tepat dan strategis karena beberapa faktor yang melatar belakangi diantaranya:

1. Strategis karena berada di area sekitar pelabuhan yang akan memudahkan distribusi bahan baku maupun produk jadi.
2. Berada di kota besar yang memudahkan pemasaran atau marketing serta distribusi produk ke berbagai distributor. Kota besar

yang dipilih juga berada di pulau Jawa yang merupakan pulau dengan penduduk terbanyak sehingga memiliki tingkat kebutuhan yang tinggi.

3. Lokasi pabrik yang dekat perkotaan, sehingga mempermudah keperluan administrasi serta kebutuhan listrik dan air bersih terpenuhi.
4. Lokasi pabrik yang berada di kota besar dan di area sekitar pemukiman memudahkan perusahaan dalam mendapat tenaga kerja.

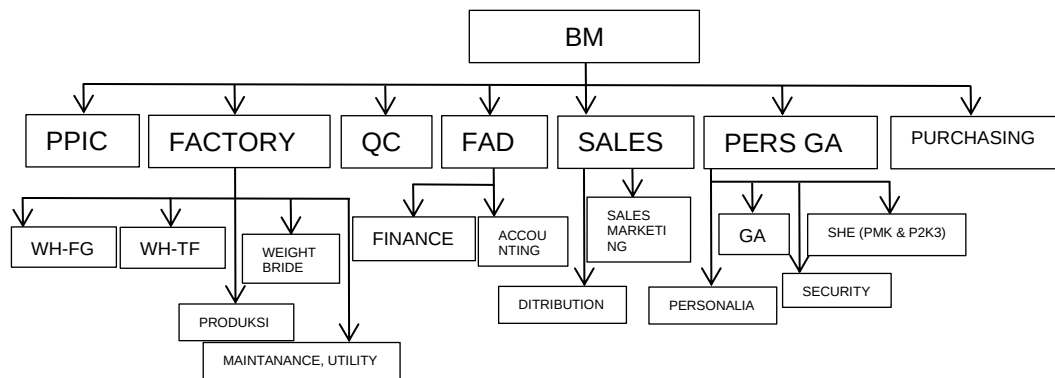


Gambar 2 Lokasi PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya

Sumber: Dokumen Pribadi

D. Struktur Organisasi

PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya memiliki struktur organisasi yang saling terintegrasi dalam mengelola seluruh operasional perusahaan. PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, cabang Surabaya dipimpin oleh Branch Manager sebagai keputusan dan kebijakan dalam operasional perusahaan. Secara lebih lengkap struktur perusahaan PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya dapat dilihat pada **Gambar 3**.



Gambar 3 Struktur Perusahaan PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya

1. Branch Manager

Bertugas sebagai pengambil keputusan dan kebijakan untuk keberlangsungan dan operasional perusahaan dalam ruang lingkup cabang Surabaya.

2. Quality Control

Bertugas untuk mengendalikan mutu dari bahan baku hingga produk baik minyak goreng, margarin maupun shortening. Selain itu QC juga bertanggung jawab memastikan mutu bahan baku hingga produk sesuai standar serta memberikan data yang dibutuhkan untuk departemen lain.

3. Factory Manager

Bertanggung jawab atas operasional pabrik dan departemen dibawahnya yaitu WH-FG, WH-Tank Farm, Produksi, Weightbride, Maintenance & Utility.

1. WH-FG

Bertanggung jawab terhadap penerimaan dan penyimpanan bahan pembantu seperti spare parts, chemical dan packaging serta bertanggung jawab juga terhadap penerimaan dan penyimpanan produk jadi.

2. WH-Tank Farm

Bertanggung jawab terhadap penyimpanan bahan baku dan mengontrol keluar masuknya minyak dari plant

3. Produksi

Mengatur kelancaran proses produksi termasuk operasi yang dilakukan seperti Refinery dan fraksinasi

4. Weightbride

Bertanggung jawab menimbang material dalam truk yang masuk dan keluar dari pabrik

5. Maintenance & Utility

Maintenance bertanggung jawab terhadap pemeliharaan dan perbaikan mesin, listrik, sistem dll. sedangkan utility bertanggung jawab untuk menyediakan kebutuhan utilitas pabrik seperti energi, Steam, air, bahan bakar serta pengelolaan air limbah.

4. PPIC (*Production Planning Inventory Control*)

Mengendalikan dan merencanakan kebutuhan bahan baku yang akan diperlukan serta mengatur jadwal operasi dari plant.

5. FAD (Finance dan Accounting)

Bertanggung jawab atas monitoring dan dokumentasi keuangan perusahaan serta bertanggung jawab terhadap operasional sub departemen finansial dan accounting.

1. Finance

Bertanggung jawab terhadap perputaran uang dari PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya

2. Accounting

Bertanggung jawab terhadap segala pencatatan dan pelaporan keuangan PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya.

6. Sales & Distribution

Bertugas dan bertanggung jawab terhadap penjualan dan distribusi produk baik dalam ruang lingkup lokal maupun ekspor. Sales juga bertugas memonitoring operasional dari departemen dibawahnya yaitu distribution dan sales marketing

1. Sales Marketing

Bertanggung jawab terhadap produk yang akan maupun sudah dijual, strategi promosi dan pemasaran dari produk PT. Salim Ivomas Pratama Tbk, Surabaya

2. Distribusi

Bertanggung jawab terhadap distribusi produk baik untuk ekspor maupun penjualan dalam negeri.

7. PERS GA

Bertanggung jawab terhadap sumber daya manusia hingga kesejahteraan karyawan, serta mengontrol segala aktivitas umum, keamanan, dan urusan eksternal perusahaan. PERS GA juga bertanggung jawab dalam mendukung kegiatan operasional perusahaan dengan melibatkan koordinasi dari semua departemen. PERS GA menaungi 4 departemen dibawahnya yaitu personalia, GA, Security dan SHE (PMK & P2K3)

1. Personalia

Bertanggung jawab terhadap absensi, training, recruitment karyawan serta hubungan industri

2. GA (*General Affair*)

Mengelola pengadaan barang dan fasilitas operasional perusahaan serta menjalin komunikasi kepada seluruh departemen

3. Security

Bertanggung jawab terhadap seluruh keamanan dan ketertiban di lingkungan perusahaan

4. SHE (PMK & P2K3)

Bertanggung jawab terhadap kesehatan dan keselamatan kerja karyawan dan tamu perusahaan.

8. Purchasing

Bertanggung jawab terhadap pengadaan dan ketersediaan pasokan material yang diperlukan perusahaan kegiatan.

E. Ketenagakerjaan

Tenaga kerja yang ada di PT Salim Ivomas Pratama, Tbk Surabaya berjumlah 809 karyawan (update Desember 2023). Pekerja tersebut dibagi menjadi 3 golongan yaitu manajer, staf, dan operator. Sistem jam kerja dibagi menjadi 2 kelompok yaitu *shift* (*continue* 24 jam) dan *non-shift* (*continue* tidak 24 jam). Berikut pembagian jam kerja yang ada di PT Salim Ivomas Pratama Tbk

Kerja Non Shift

Senin-Kamis

Pukul 08.00-12.00

Pukul 12.00-13.00 (Istirahat)

Pukul 13.00-17.00

Jumat

Pukul 08.00-11.45

Pukul 11.45-12.45 (Istirahat)

Pukul 12.45-17.00

Kerja Shift	
Shift 1	Pukul 07.00-15.00
Shift 2	Pukul 15.00-23.00
Shift 3	Pukul 23.00-07.00

F. Produk

Berdasarkan anggaran dana perusahaan, PT Salim Ivomas Pratama Tbk dan entitas anak beroperasi sebagai produsen minyak nabati, lemak nabati dan turunannya yang berintegrasi secara vertikal, dengan kegiatan utama meliputi produk minyak goreng, margarin, *shortening*, dan produk-produk turunan lainnya dari proses penyulingan dan fraksinasi *Crude Palm Oil* (CPO). Merek yang dimiliki dan dihasilkan oleh PT Salim Ivomas Pratama Tbk antara lain: minyak goreng (Bimoli Klasik, Bimoli Spesial) dengan kemasan pouch (1 liter dan 2 liter), kemasan botol (250 ml, 620 ml, 1000 ml, 2000 ml) serta shortening dan margarin (Simas, Palmia, Simas Palmia, Amanda, Royal Palmia).