

**ANALISIS PROSES PENGOLAHAN MINYAK GORENG KELAPA SAWIT DAN
PENERAPAN *GOOD HYGINE PRACTICES* (GHP) DI PT IKAN DORANG,
SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh:

Btari Nur Azizah

NPM 22033010060

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL °VETERAN° JAWA TIMUR
SURABAYA**

2025

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**ANALISIS PROSES PENGOLAHAN MINYAK GORENG KELAPA SAWIT DAN
PENERAPAN GOOD HYGINE PRACTICES (GHP) DI PT IKAN DORANG,
SURABAYA**

Disusun oleh:

**Btari Nur Azizah
NPM 22033010060**

**Telah dipertahankan di hadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
26 Juni 2025**

Dosen Penguji

**Dr. Dedin F. Rosida, S.T.P., M.Kes
NIP. 197012252021212010**

Dosen Pembimbing

**Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P
NIP. 19650403 199103 2 001**

**Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik dan Sains
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**

**Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P
NIP. 19650403 199103 2 001**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**ANALISIS PROSES PENGOLAHAN MINYAK GORENG KELAPA SAWIT DAN
PENERAPAN *GOOD HYGINE PRACTICES* (GHP) DI PT IKAN DORANG,
SURABAYA**

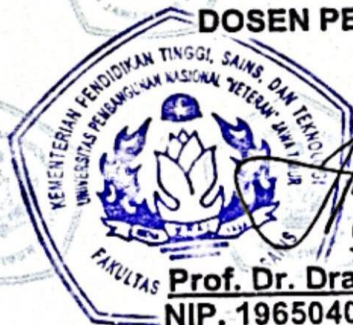
Oleh:

BTARI NUR AZIZAH
NPM. 22033010060

SURABAYA, 20 JUNI 2025

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :

DOSEN PEMBIMBING



Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P
NIP. 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

ANALISIS PROSES PENGOLAHAN MINYAK GORENG KELAPA SAWIT DAN PENERAPAN GOOD HYGINE PRACTICES (GHP) DI PT. IKAN DORANG, SURABAYA

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI

PEMBIMBING LAPANGAN



Aldi Usman

Asisten Manajer Produksi

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

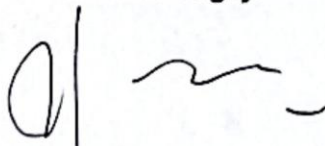
Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Btari Nur Azizah
NPM : 22033010060
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan berjudul:

**ANALISIS PROSES PENGOLAHAN MINYAK GORENG KELAPA SAWIT DAN
PENERAPAN *GOOD HYGINE PRACTICES* (GHP) DI PT IKAN DORANG,
SURABAYA**

Dosen Penguji



Dr. Dedin F. Rosida, S.T.P., M.Kes

NIP. 197012252021212010

Dosen Pembimbing



Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P

NIP. 19650403 199103 2 001

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik dan Sains

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P

NIP. 19650403 199103 2 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas segala limpahan rahmat, taufik dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan yang berjudul “Analisis Proses Pengolahan Minyak Goreng Kelapa Sawit dan Penerapan *Good Hygiene Practices*, di PT Ikan Dorang, Surabaya”. Laporan Praktik Kerja Lapangan ini disusun sebagai prasyarat dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Dalam penyusunan laporan ini, penulis menyadari bahwa tentunya tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis banyak mengucapkan terima kasih kepada :

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P selaku Dekan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan selaku dosen pembimbing yang telah memberikan arahan, motivasi, saran serta bersedia meluangkan waktunya untuk membimbing penulis dalam penyusunan laporan ini.
2. Dr. Rosida, S.TP., M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Sains Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Bapak Aldi Usman selaku Pembimbing Lapangan di PT Ikan Dorang Surabaya yang telah memberikan ilmu, arahan, kritik, saran, dan masukan selama kegiatan PKL hingga penyusunan laporan,
4. Bapak Dony, Bapak Astham dan Bapak Rofie'i selaku QC serta seluruh karyawan PT. Ikan Dorang yang telah memberikan ilmu yang berharga baik untuk kehidupan perkuliahan dan kehidupan pribadi,
5. Kedua orang tua dan kakak yang telah memberikan moral support serta doa yang terus mengalir untuk kelancaran pembuatan laporan ini,
6. Bagoes Anugrah selaku partner yang telah menemani serta memberikan semangat dan bantuan dalam menjalankan tugas ini.
7. Shabrina Puteri Pratama dan Nurul Istikhomah selaku rekan kerja praktik yang telah menemani, berjuang bersama, serta memberikan semangat dalam menjalankan tugas ini.
8. Mailida Nur S., Ariana, Karina Ayu Rahma, Satrio Eko, Abharul Lubbi, Agnes Bella, Tsania Rizqiya, serta Hasani Rahmawati selaku rekan

mahasiswa yang telah menemani, berjuang bersama, serta memberikan semangat dalam menjalankan tugas ini.

Laporan ini merupakan hasil kegiatan Praktik Kerja Lapangan di PT Ikan Dorang, Surabaya. Penulis menyusun laporan ini dengan harapan dapat memberikan kontribusi dalam memperluas ilmu pengetahuan dan pemahaman khususnya di bidang Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, dan lebih luas lagi. Penulis menyadari bahwa laporan ini masih terdapat kekurangan, sehingga kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang terlibat.

DAFTAR ISI

Revision Description	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	3
1.3. Manfaat	3
1.4. Profil Perusahaan	3
1.4.1. Visi dan Misi Perusahaan	4
1.4.2. Jumlah Produksi	5
1.4.3. Pemasaran Produksi	5
1.4.5. Lokasi dan Tata Letak	6
1.4.6. Organisasi Perusahaan	9
1.4.7. Ketenagakerjaan	15
BAB II	18
TINJAUAN PUSTAKA	18
2.1 Tinjauan Pustaka	18
BAB III	39
IMPLEMENTASI PKL	39
3.1. Rencana PKL	39
3.2. Proses Produksi Minyak Goreng Kelapa Sawit di PT. Ikan Dorang	40
3.3. Spesifikasi Peralatan	52
3.4. Unit Penunjang Produksi	66
3.4.1. Sumber Air	66
3.4.2. Sumber Tenaga Listrik	66
3.4.3. Sumber Daya Manusia	66
3.5. Sanitasi dan Penanganan Limbah	67
3.6. Sumber Energi (Boiler)	73
3.7. Pengendalian Mutu	73
3.7.1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	73

3.7.2. Pengendalian Mutu Proses.....	75
3.7.3. Pengendalian mutu pada produk akhir	76
3.8. Gudang	77
BAB IV	77
HASIL DAN PEMBAHASAN	77
4.1. Hasil	77
4.1.1. Penerimaan bahan baku.....	77
4.1.2. Proses Degumming	78
4.1.3. Proses Bleaching.....	78
4.1.4. Proses Deodorisasi	79
4.1.5. Pendinginan	80
4.1.6. Proses Penyaringan	80
4.1.7. Proses Fraksinasi.....	81
4.1.8. Fraksinasi (Filter Press).....	83
4.1.9. Pengemasan	85
4.1.10. Proses Penyimpanan.....	85
4.2. Tugas Khusus	87
BAB V	100
PENUTUP	100
5.1. Kesimpulan	100
5.2. Saran	101
DAFTAR PUSTAKA.....	102
LAMPIRAN	106

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Ketenaga kerjaan	16
Tabel 2. Persyaratan Mutu CPO.....	22
Tabel 3. Persyaratan standar mutu minyak goreng	24
Tabel 4 Tugas Khusus.....	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah PT Ikan Dorang, Surabaya.....	7
Gambar 2. Tata Letak Pabrik PT. Ikan Dorang	8
Gambar 3. Struktur Organisasi PT. Ikan Dorang, Surabaya	10
Gambar 4 Diagram Alir Proses Produksi Minyak Goreng Kelapa Sawit	25
Gambar 5. Diagram Alir Proses Produksi Minyak Goreng Kelapa Sawit	41
Gambar 6. Jembatan Timbang	52
Gambar 7. Tangki Bahan Baku	53
Gambar 8. Storage Tank	53
Gambar 9 Tangki Bleaching Earth dan Karbon Aktif	54
Gambar 10. Tangki Bleacher	54
Gambar 11. Auto Filter (Niagara Filter)	55
Gambar 12. Safety Filter (Filter Polesing)	55
Gambar 13. Intermediate Tank	56
Gambar 14. Barometric condenser.....	56
Gambar 15. Heat exchanger I (Economizer)	57
Gambar 16. Heat exchanger II (Cooler FFA).....	58
Gambar 17. Degasfier (Deaerator)	58
Gambar 18. Tangki Deodorizer.....	59
Gambar 19. Tangki Condensor FFA.....	59
Gambar 20. Final Cooler	60
Gambar 21. Thermopack.....	60
Gambar 22. Bak Air Pendingin.....	61
Gambar 23. Hot Well.....	61
Gambar 24. Tangki kristalizer	62
Gambar 25. Heat Exchanger Fraksinasi	62
Gambar 26 Filter Press.....	63
Gambar 27. Hand Pallet Manual.....	63
Gambar 28. Pallet Kayu.....	64
Gambar 29 Conveyor.....	64
Gambar 30 Sealer	65
Gambar 31. Mesin Filling.....	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Penilaian dari Mitra	106
Lampiran 2 Jadwal Kegiatan	106
Lampiran 3 Sertifikat Halal PT Ikan Dorang, Surabaya	108