

**LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK (KKP)
DI PT MUTIARA AGAM**

*Diajukan dalam Rangka Memenuhi Salah Satu Syarat Akademik Guna Memperoleh
Gelar Ahli Madya Sains (A.Md.Si) dalam Bidang Analisis Kimia Diploma III
Politeknik ATI Padang*



OLEH :
ANNISSA RIZOL FADHLIKA
1920039

PROGRAM STUDI : ANALISIS KIMIA

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI
POLITEKNIK ATI PADANG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP

PENENTUAN KADAR OER (*Oil Exctraction Rate*) DAN FFA (*Free Fatid Acid*) YANG TERKANDUNG DALAM SATU TBS PADA JENIS BUAH DURA DAN TENERA YANG TERDAPAT DI PT MUTIARA AGAM

Tiku, 30 April 2022

Di setujui oleh :

Dosen Pembimbing Institusi,



Syafrinal, S/Pd, M.Si
NIP. 199105142018011002

Pembimbing Lapangan,



Zainul Abidin

Mengetahui,

Program Studi Analisis Kimia

Ketua,



Elda Pelita, S.Pd, M. Si
NIP. 197211152001122001

KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI
POLITEKNIK ATI PADANG

LEMBAR KONSULTASI KKP

Nama : ANNISSA RIZKI FADHLIKA
Buku Pokok : 1920039
Prog. Studi/ Konsentrasi : Analisis Kimia
Tempat KKP : PT. MUTIARA AGAM

| No | Tanggal | Pokok-pokok Bahasan | Paraf |
|-----|------------|--|---|
| 1. | 21-02-2022 | Diskusi judul tugas khusus |  |
| 2. | 01-03-2022 | Diskusi parameter yang sesuai untuk tugas khusus |  |
| 3. | 14-03-2022 | Diskusi percobaan pengujian |  |
| 4. | 19-04-2022 | Diskusi perhitungan pengujian |  |
| 5. | 22-04-2022 | Diskusi hasil pengujian |  |
| 6. | 25-04-2022 | Diskusi bab I - bab III |  |
| 7. | 10-05-2022 | Diskusi bab IV (tugas khusus) |  |
| 8. | 19-05-2022 | Revisi |  |
| 9. | 24-05-2022 | Revisi |  |
| 10. | 25-05-2022 | Acc Laporan untuk seminar review KKP |  |

Padang, 25 - 05 - 2022
Dosen Pembimbing


(SYAFRINAL S.Pd.M.Si)
NIP. 199105142018011002

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan Kehadirat Allah SWT, atas karunia-Nya penulis dapat menyusun Laporan Kuliah Kerja Praktik (KKP) ini berdasarkan informasi dan data dari berbagai pihak selama melaksanakan KKP dari tanggal 04 Oktober 2021 – 30 April 2022 di PT Mutiara Agam. Dan tidak lupa pula shalawat beserta salam semoga tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW.

Laporan KKP ini dapat disusun dengan baik karena banyak masukan dan dukungan dari berbagai pihak yang berupa informasi, arahan dan bimbingan oleh karena itu penulis mengucapkan teirma kasih kepada :

1. Ibu Dr. Ester Edwar, M.Pd selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
2. Ibu Elda Pelita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi Analisis Kimia Politeknik ATI Padang.
3. Bapak Ir. Fejri Subriadi, M.T selaku Dosen pembimbing akademik.
4. Bapak Syafrinal S.Pd, M.Si selaku Dosen pembimbing dalam menyusun laporan KKP ini.
5. Bapak Kiki Wendro selaku Ka. Bag HRD di PT Mutiara Agam yang telah menerima saya KKP di PT Mutiara Agam.
6. Pak Zainul, Pak Zainal, Pak Yogi, Pak Yurmalis dan Pak Doni selaku pembimbing dilapangan.
7. Seluruh karyawan PT Mutiara Agam, khususnya bagian laboratorium yang telah banyak membantu saya selama kegiatan KKP.
8. Seluruh Dosen, karyawan, dan *staff* Politeknik ATI Padang khususnya Program Studi Analisis Kimia.

9. Rekan – rekan seperjuangan yang melaksanakan KKP di PT Mutiara Agam yang saya sayangi.

10. Seluruh teman - teman seperjuangan khususnya Program Studi Analisis Kimia 2019.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penyusunan laporan KKP ini, masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan yang dimiliki penulis baik itu sistematika penulisan maupun penggunaan bahasa. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi penyempurnaan karya tulis ini.

Akhir kata penulis berdo'a semoga segala bantuan yang telah diberikan tersebut mendapat balasan pahala dari Allah SWT.

Tiku, 30 April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP | ii |
| KATA PENGANTAR | iii |
| DAFTAR ISI..... | v |
| DAFTAR TABEL..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | x |
| BAB I PENDAHULUAN..... | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Tujuan KKP | 3 |
| 1.3 Batasan Masalah..... | 3 |
| 1.4 Manfaat KKP | 3 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 5 |
| 2.1 Pengenalan Perusahaan | 5 |
| 2.1.1 Sejarah Perusahaan | 5 |
| 2.1.2 Visi dan Misi..... | 6 |
| 2.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan | 7 |
| 2.1.4 Jenis Bahan Baku dan Produk | 8 |
| 2.2 Teknik Sampling | 9 |
| 2.3 Analisa Bahan Baku dan Produk..... | 11 |
| 2.4 Penerapan K3 | 13 |
| 2.4.1 Keselamatan Kesehatan Kerja dan P3K | 13 |
| 2.4.2 Faktor Penyebab Kecelakaan Kerja..... | 15 |
| 2.4.3 Alat Pelindung Diri (APD) | 16 |
| 2.5 Penerapan QC dan QA | 18 |

| | | |
|--------------------------------------|--|-----------|
| 2.5.1 | Konsep Jaminan Mutu Dan Pengendalian Mutu | 19 |
| 2.5.2 | Contoh Penerapan QA dan QC | 20 |
| 2.5.3 | Perbedaan QA dan QC | 21 |
| 2.6 | IPAL dan Mutu Limbah | 22 |
| 2.6.1 | Karakteristik Limbah | 23 |
| 2.6.2 | Target Quality Terhadap Pengolahan Air Limbah | 25 |
| 2.7 | Manajemen Mutu dan Laboratorium | 25 |
| 2.7.1 | Penerapan Dokumentasi Sistem Manajemen | 26 |
| 2.7.2 | Fasilitas dan Kondisi Lingkungan Laboratorium Sesuai Persyaratan | 27 |
| 2.7.3 | Struktur Organisasi dan Pengelolaan Sumber Daya Manusia di Laboratorium | 29 |
| 2.7.4 | Persyaratan ISO 17025 : 2017 | 30 |
| 2.8 | Validasi Metoda Uji | 31 |
| 2.8.1 | Perbedaan Validasi dan Verifikasi Metode | 32 |
| 2.8.2 | Tujuan Validasi dan Verifikasi Metoda | 32 |
| 2.8.3 | Konsep Validasi dan Verifikasi Metoda | 33 |
| BAB III PELAKSANAAN KKP | | 38 |
| 3.1 | Waktu dan Tempat KKP | 38 |
| 3.2 | Uraian Kegiatan | 38 |
| 3.2.1 | Pengenalan Perusahaan | 38 |
| 3.2.2 | Teknik Sampling | 52 |
| 3.2.3 | Analisa Bahan Baku dan Produk | 56 |
| 3.2.4 | Penerapan K3 | 64 |
| 3.2.5 | Penerapan QA dan QC | 66 |
| 3.2.6 | IPAL dan Analisis Mutu Limbah | 67 |

| | |
|---|-----|
| BAB IV TUGAS KHUSUS | 73 |
| 4.1 Latar Belakang | 73 |
| 4.2 Batasan Masalah..... | 76 |
| 4.3 Tujuan Tugas Khusus..... | 76 |
| 4.4 Tinjauan Pustaka | 77 |
| 4.4.1 Kelapa Sawit | 77 |
| 4.4.2 Minyak Kelapa Sawit atau CPO (<i>Crude Palm Oil</i>)..... | 79 |
| 4.4.3 OER (<i>Oil Extraction Rate</i>) | 81 |
| 4.4.4 Kadar FFA (<i>Free Fatid Acid</i>) | 83 |
| 4.4.5 Ekstraksi Sokhletasi | 85 |
| 4.4.6 Titrasi Asam-Basa..... | 86 |
| 4.5 Metodologi Penelitian | 87 |
| 4.5.1 Alat dan Bahan..... | 87 |
| 4.5.2 Prosedur Kerja | 87 |
| 4.6 Hasil dan Pembahasan..... | 90 |
| 4.6.1 Hasil | 90 |
| 4.6.2 Pembahasan | 91 |
| 4.7 Penutup..... | 93 |
| 4.7.1 Kesimpulan | 93 |
| 4.7.2 Saran | 94 |
| BAB V PENUTUP..... | 95 |
| 5.1 Kesimpulan | 95 |
| 5.2 Saran..... | 96 |
| DAFTAR PUSTAKA | 97 |
| LAMPIRAN | 100 |

DAFTAR TABEL

| | |
|---|----|
| Tabel 2.1 Perbedaan <i>Quality Assurance</i> dan <i>Quality Control</i> | 22 |
| Tabel 2.2 Standar Parameter Pengujian Limbah..... | 25 |
| Tabel 3.1 Jadwal Kerja Krani PT Mutiara Agam | 46 |
| Tabel 3.2 Jadwal Kerja Pabrik PT Mutiara Agam | 46 |
| Tabel 3.3 Kriteria Buah Grading Perusahaan | 57 |
| Tabel 3.4 Standar Mutu Kualitas CPO..... | 61 |
| Tabel 3.5 Standar Mutu Kualitas Kernel..... | 62 |
| Tabel 4.1 Karakteristik Kelapa Sawit | 78 |
| Tabel 4.2 Massa Brondolan Sampel..... | 90 |
| Tabel 4.3 Hasil Pengujian OER dan FFA | 90 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 3.1 Struktur Organisasi PT Mutiara Agam..... | 42 |
| Gambar 3.2 Struktur Organisasi Departemen PT Mutiara Agam | 44 |
| Gambar 3.3 Buah Sawit yang diterims perusahaan | 48 |
| Gambar 3.4 Sampel CPO | 49 |
| Gambar 3.5 Sampel Kernel..... | 49 |
| Gambar 3.6 Alur Produksi Pengolahan CPO..... | 51 |
| Gambar 3.7 Alur Produksi Pengolahan Kernel..... | 52 |
| Gambar 3.8 <i>Warning</i> di Kernel Stasiun | 65 |
| Gambar 3.9 <i>Warning</i> di <i>Press</i> Stasiun..... | 66 |
| Gambar 3.10 APAR di Laboratorium | 66 |
| Gambar 3.11 <i>Flow Chart</i> Limbah..... | 69 |
| Gambar 4.1 Pohon Kelapa Sawit | 77 |
| Gambar 4.2 Tandan Buah Segar (TBS) | 77 |
| Gambar 4.3 TBS yang diterima perusahaan | 78 |
| Gambar 4.4 Bagian buah kelapa sawit..... | 78 |
| Gambar 4.5 Reaksi Hidrolisis Minyak Kelapa Sawit | 84 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|-----|
| Lampiran 1. Uraian Massa Brondolan TBS..... | 100 |
| Lampiran 2. Perhitungan Nut dan Mesokarp..... | 101 |
| Lampiran 3. Perhitungan OER..... | 104 |
| Lampiran 4. Perhitungan Kadar FFA..... | 106 |
| Lampiran 5. Dokumentasi Kegiatan Pengujian | 108 |