

PROSES PRODUKSI MINYAK SAPI (BEEF FAT OIL) DI PT. SANFOOD BRILIAN INDONESIA

Reyhan Bayu Saputra ¹⁾, Shinta Leonita ²⁾, Graciela Asina Debora ³⁾

1) Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia

E-mail: reyhanbayu1778@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari proses produksi minyak sapi (Beef Fat Oil) di PT. Sanfood Brilian Indonesia, serta mengidentifikasi sistem pengendalian mutu yang diterapkan selama proses tersebut. PT. Sanfood Brilian Indonesia merupakan perusahaan manufaktur makanan dan bumbu dapur yang berkomitmen menghasilkan produk berkualitas tinggi dan aman. Proses produksi dilakukan dengan teknologi modern melalui tahapan persiapan bahan, penimbangan, pencucian, pengolahan lemak hewani, blending, pemanasan, mixing, filtrasi, pendinginan, dan pengemasan. Sistem pengendalian mutu dilakukan sejak bahan baku hingga produk akhir melalui pemeriksaan fisik, uji organoleptik, dan verifikasi kesesuaian produk. Hasil observasi menunjukkan bahwa penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Quality Control (QC) yang konsisten berperan penting dalam menjaga keamanan dan mutu produk. Dengan sistem produksi yang efisien dan standar mutu yang baik, PT. Sanfood Brilian Indonesia mampu menghasilkan produk minyak sapi berkualitas yang kompetitif di pasar pangan nasional.

Kata kunci: Minyak sapi, beef fat oil, proses produksi, pengendalian mutu, GMP

Pendahuluan

Perkembangan industri pangan di Indonesia mengalami pertumbuhan signifikan dalam beberapa tahun terakhir, terutama pada sektor makanan dan bumbu dapur. Hal ini sejalan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap kualitas bahan pangan serta tren kuliner yang mengedepankan kepraktisan tanpa mengurangi kelezatan dan nilai gizi [1]. Kehadiran industri manufaktur yang mampu menghadirkan produk inovatif, berkualitas, dan memenuhi standar keamanan pangan menjadi sangat penting untuk memenuhi kebutuhan konsumen Indonesia yang semakin selektif.

PT. Sanfood Brilian Indonesia merupakan perusahaan manufaktur makanan dan bumbu dapur yang didirikan pada tahun 2019 dan berlokasi di Cisauk, Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten. Perusahaan ini memfokuskan diri pada pengembangan produk-produk olahan berbasis lemak hewani dan nabati yang diolah dengan teknologi modern untuk menghasilkan produk bernilai tambah tinggi. Salah satu produk unggulan adalah minyak sapi aromatik (Sanfood Aromatic Beef Fat Oil) yang merupakan hasil riset dan pengembangan intensif [2].

Minyak sapi aromatik diolah dari kombinasi lemak sapi pilihan dan minyak kelapa sawit, serta diperkaya dengan bumbu ekstrak yang memberikan karakteristik rasa dan aroma unik. Proses produksi dilakukan dengan teknologi modern menggunakan mesin pematangan bersuhu rendah dan stabil sehingga menghasilkan minyak dengan rasa gurih, aroma khas, serta kandungan gizi yang tetap terjaga [3]. Produk ini telah mendapatkan izin edar PIRT, sertifikasi halal MUI, dan izin edar BPOM untuk kategori pangan olahan.

Permintaan pasar terhadap minyak sapi aromatik mengalami peningkatan signifikan seiring dengan tren kuliner yang mengedepankan kepraktisan dan kelezatan rasa. Minyak ini banyak digunakan sebagai bahan tambahan pada berbagai masakan seperti nasi goreng, mie goreng, tumisan, dan sup karena mampu menambah aroma dan cita rasa khas tanpa perlu mengolah lemak sapi secara manual [4]. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis proses produksi dan sistem pengendalian mutu minyak sapi aromatik di PT. Sanfood Brilian Indonesia.



Gambar 1. Foto produk minyak sapi *beeffat oil*

Studi Pustaka

Minyak sapi atau *beef fat oil* merupakan hasil pemurnian lemak hewani yang diperoleh dari jaringan adiposa sapi melalui proses pemanasan, penyaringan, dan pencampuran dengan minyak nabati. Menurut Yuliani et al. (2022), proses pengolahan lemak hewani memerlukan pengaturan suhu optimum sekitar 60–70°C untuk mencegah degradasi asam lemak dan mempertahankan kestabilan oksidatif produk [1].

Kualitas minyak hasil olahan sangat bergantung pada suhu, waktu pemanasan, dan kebersihan bahan baku. Lemak hewani yang diolah pada suhu tinggi (>90°C) dapat menyebabkan pembentukan senyawa peroksida yang menurunkan mutu sensori dan gizi produk (Rahmadani & Suryani, 2021) [2].

Dalam konteks industri pangan, penerapan sistem Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) merupakan syarat utama untuk menjamin keamanan dan mutu produk olahan lemak. GMP menekankan aspek fasilitas produksi, personal hygiene, dan pengawasan proses untuk mencegah kontaminasi silang (BPOM, 2023) [3].

Sementara itu, Quality Assurance (QA) berfokus pada pembentukan sistem manajemen mutu agar setiap tahap produksi berjalan sesuai prosedur yang ditetapkan, sedangkan Quality Control (QC) menitikberatkan pada pemeriksaan dan pengujian mutu secara langsung terhadap bahan baku, proses, serta produk akhir (Sari et al., 2020) [4]. Penerapan kedua sistem ini secara terpadu terbukti meningkatkan konsistensi produk dan efisiensi operasional industri pangan.

Selain itu, Hidayat & Utami (2020) menegaskan bahwa integrasi QA/QC dengan sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) mampu menekan tingkat kegagalan produksi hingga 30% dalam industri pengolahan daging dan lemak. Kombinasi sistem ini memastikan bahwa setiap produk akhir memenuhi standar keamanan pangan nasional maupun internasional [5].

Metodologi Penelitian

Penelitian dilaksanakan di PT. Sanfood Brilian Indonesia yang terletak di Jl. Serpong Garden, Jl. Raya Cisauk Lapan No. B21-27, Cibogo, Kec. Cisauk, Kabupaten Tangerang, Banten pada periode 24 Februari 2025 sampai dengan 24 Maret 2025.

Metode penelitian yang digunakan adalah metode observasi langsung, wawancara, dan studi dokumentasi. Data dikumpulkan melalui:

- 1) Observasi langsung terhadap proses produksi minyak sapi aromatic.
- 2) Wawancara dengan supervisor produksi, QA/QC, dan operator produksi.
- 3) Studi dokumentasi meliputi SOP, flowchart produksi, dan form pengendalian mutu.
- 4) Pengambilan data sekunder dari catatan produksi dan laporan internal perusahaan.

Analisis data dilakukan secara deskriptif untuk menggambarkan tahapan proses produksi, spesifikasi mesin dan peralatan yang digunakan, serta sistem pengendalian mutu yang diterapkan.

Hasil dan Pembahasan

Bahan Baku dan Spesifikasi

Bahan baku utama yang digunakan dalam produksi minyak sapi aromatik meliputi minyak kelapa sawit, lemak sapi, wortel, seledri, daun bawang, bawang putih, dan bawang bombay. Minyak kelapa sawit berfungsi sebagai pelarut lemak dan membantu menghasilkan minyak dengan kualitas aroma dan rasa yang optimal. Lemak sapi merupakan bahan baku utama yang dicairkan menjadi minyak pada suhu sekitar 65°C. Sayuran dan bumbu berfungsi sebagai pengharum alami yang memberikan cita rasa khas pada produk [5].

Seluruh bahan baku yang diterima harus melalui proses inspeksi dan pengujian untuk memastikan kualitas sesuai standar. Pemeriksaan dilakukan secara visual untuk mendeteksi kerusakan fisik, kontaminasi, atau perubahan warna dan bau. Penyimpanan bahan baku dilakukan dengan memperhatikan suhu, kelembapan, dan rotasi stok menggunakan prinsip First In First Out (FIFO).

Proses produksi

Proses produksi minyak sapi aromatik di PT. Sanfood Brilian Indonesia terdiri dari beberapa tahapan sebagai berikut:

- 1) Penerimaan bahan baku
Bahan baku berupa frozen beef fat diterima dari pemasok lokal yang telah memiliki sertifikat halal dan keamanan pangan. Setiap bahan diperiksa oleh bagian QC berdasarkan parameter organoleptik (warna, aroma, tekstur) dan suhu penyimpanan (< -10°C).
- 2) Persiapan dan Pencucian Bahan Baku
Tahap ini meliputi pengupasan bawang putih, bawang merah, daun bawang, seledri, dan wortel untuk menghilangkan kotoran dan bagian yang tidak layak konsumsi. Lemak hewani dicairkan agar lebih mudah diolah. Semua bahan dicuci dengan air mengalir untuk menghilangkan kotoran fisik, residu pestisida, dan mikroorganisme.
- 3) Penimbangan
Setelah tahap persiapan selesai, proses dilanjutkan dengan penimbangan bahan. Penimbangan adalah proses mengukur berat bahan secara tepat sesuai kebutuhan resep. Tujuan penimbangan ini menjamin proporsi bahan yang tepat sehingga rasa, tekstur, dan hasil akhir sesuai standar.
- 4) Pengolahan lemak hewani dan blending
Pengolahan lemak hewani meliputi proses pencairan, pemotongan, dan penghalusan lemak menjadi tekstur yang tepat. Tujuan ini mempermudah pencampuran dengan bahan lain dan memastikan tekstur lemak halus yang homogen. Faktornya Suhu pencairan, cara pemotongan, dan metode penghalusan (blender). Lalu Tahapan untuk pengolahan Lemak dicairkan, dipotong kecil, kemudian diblender hingga halus. Karena Lemak yang halus mempercepat reaksi saat memasak dan menghasilkan bumbu yang merata serta rasa yang stabil.

- 5) Pemanasan minyak
Minyak kelapa sawit dipanaskan pada suhu tinggi (250-275°C) selama 20 menit. Pemanasan ini bertujuan menyiapkan media untuk memasak bumbu sekaligus membunuh mikroba dan memperpanjang daya simpan produk.
- 6) Mixing
Memasak campuran bumbu dan lemak dalam minyak panas pada suhu tinggi selama 60 menit. Tujuannya untuk Menghasilkan bumbu dengan cita rasa dan tekstur yang diinginkan, sambil menghilangkan bau tidak sedap. Karena Faktor proses memasak ini pada Suhu minyak, waktu memasak, rasio bahan. Tahapan ini Masukkan campuran bumbu ke minyak panas, masak hingga 275-300 °C selama 60 menit. Karena Proses ini penting untuk mengembangkan aroma dan cita rasa, mengkaramelisasi bahan, serta menjaga keamanan pangan.
- 7) Filtrasi
Memisahkan ampas dan partikel padat dari hasil masakan menggunakan saringan stainless steel. Tujuannya untuk Mendapatkan minyak bersih yang jelas dan siap dikemas atau digunakan. Tahapannya dilakukan setelah proses memasak selesai. Karena Penyaringan penting agar minyak bebas dari kotoran, meningkatkan kualitas visual, rasa, dan keamanan produk.
- 8) Pendinginan dan uji organoleptic
Minyak hasil saringan dibiarkan dingin secara alami untuk menghentikan proses pemasakan dan mencegah kerusakan termal lanjutan. Setelah itu dilakukan uji organoleptik oleh petugas QC untuk memastikan produk memenuhi standar rasa, aroma, dan warna sebelum tahap pengemasan.
- 9) Filling dan sealing
Proses ini dimasukkan ke dalam kemasan botol PET Minyak sapi yang lolos uji organoleptik menggunakan mesin filling otomatis. Kemudian dilakukan sealing menggunakan mesin head sealer yang memanaskan lapisan plastik kemasan untuk menutup rapat dan mencegah kebocoran.
- 10) Coding dan labeling
Memberikan kode produksi dan label identitas produk pada kemasan. Tujuannya untuk Menunjukkan identitas, tanggal produksi, dan memudahkan pelacakan produk. Tahapannya dilakukan dengan Kode diprint dan label dipasang secara terpisah setelah pengkodean. Karena Penting untuk kontrol mutu, legalitas produk, dan informasi bagi konsumen.
- 11) Visual control
Pemeriksaan fisik kemasan dan label untuk mendeteksi cacat atau kesalahan. Tujuannya untuk Menjamin produk bebas cacat kemasan dan label yang dapat merugikan konsumen. Tahapan ini dilakukan Pemeriksaan setelah pelabelan, penanganan produk tidak sesuai. Karena Memastikan produk layak jual dan menjaga reputasi merek.
- 12) Distribusi
Pengemasan produk dalam kardus untuk memudahkan penyimpanan dan distribusi. Tujuannya untuk Melindungi produk selama pengiriman dan penyimpanan. Tahapannya dilakukan Botol dimasukkan ke dalam kardus sesuai kuantitas. Karena Menghindari kerusakan fisik dan menjaga kebersihan serta keamanan produk.

Sistem Pengendalian Mutu

Sistem pengendalian mutu di PT. Sanfood Brilian Indonesia diterapkan pada tiga tahap utama:

1) Pengendalian Mutu Bahan Baku

Pemeriksaan visual dan dokumentasi sertifikat mutu dari pemasok dilakukan pada setiap penerimaan bahan baku. Bahan yang tidak memenuhi standar segera dipisahkan dan ditolak agar tidak masuk ke proses produksi.

2) Pengendalian Mutu Proses Produksi

Setiap tahap proses produksi dipantau secara ketat meliputi suhu pemanasan, waktu pemasakan, dan kebersihan peralatan. Pengujian organoleptik dilakukan sebelum tahap filling untuk memastikan kualitas sesuai standar.

3) Pengendalian Mutu Produk Akhir

Petugas QC melakukan pengambilan sampel produk jadi (1 pcs per batch) dan memeriksa kerapatan tutup, kesesuaian label, keadaan kemasan, serta melakukan retain sample. Produk yang memenuhi standar diberi sticker QC-PASS, sedangkan yang tidak memenuhi standar ditolak dan dicatat dalam form pemeriksaan.

PT. Sanfood Brilian Indonesia menerapkan prinsip Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam sistem manajemen mutu untuk meminimalkan risiko bahaya, menjaga konsistensi mutu, dan memastikan keamanan pangan [6].

Sanitasi dan Penanganan Limbah

Sanitasi merupakan prioritas utama dalam seluruh proses produksi. Sanitasi karyawan dilakukan dengan wajibkan mencuci tangan, menggunakan pakaian kerja bersih, masker, sarung tangan, dan penutup kepala sebelum memasuki area produksi. Sanitasi mesin dan peralatan dilakukan sebelum dan sesudah digunakan dengan desinfektan food grade.

Sanitasi lingkungan produksi meliputi pembersihan lantai setiap hari, pemeliharaan ventilasi, penerangan yang memadai, dan pembersihan dinding secara rutin. Penanganan limbah dilakukan dengan memisahkan limbah padat dan cair. Limbah cair dialirkan ke saluran pembuangan, sedangkan limbah padat dikumpulkan dalam wadah tertutup dan dibuang setelah produksi selesai.

Kesimpulan

Proses produksi minyak sapi aromatik di PT. Sanfood Brilian Indonesia dilakukan secara sistematis mulai dari persiapan bahan baku hingga distribusi dengan menggunakan mesin modern untuk efisiensi dan konsistensi produk. Sistem pengendalian mutu diterapkan secara ketat pada setiap tahap produksi dengan menerapkan prinsip GMP dan HACCP. Sanitasi dan penanganan limbah dilakukan sesuai standar keamanan pangan untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi yang aman dikonsumsi. Diperlukan peningkatan pengujian bahan baku secara laboratorium, pelatihan karyawan berkala, dan perbaikan cool storage untuk mengoptimalkan kualitas produk.

Daftar Pustaka

- [1] V. Gasperz, Manajemen Kualitas: Pengendalian Mutu Terpadu dengan Six Sigma untuk Produksi dan Jasa. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 1998.
- [2] PT. Sanfood Brilian Indonesia, "Laporan Internal Perusahaan 2025," Internal Document, 2025.

- [3] D. Kurniawati, "Pengendalian Mutu Bahan Baku pada Industri Pangan," *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, vol. 16, no. 1, hlm. 45-52, 2005.
- [4] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, *Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)*. Jakarta: BPOM RI, 2024.
- [5] Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.
- [6] R. Sumber Internal PT. Sanfood Brilian Indonesia, "Proses Produksi Minyak Sapi (Beef Oil) di PT. Sanfood Brilian Indonesia," *Laporan Kerja Praktek*, Institut Teknologi Indonesia, 2025.
- [7] Hariyadi, P. (2021). *Teknologi Pengolahan Lemak Hewani*. Jakarta: IPB Press.
- [8] Sari, D., Wibowo, H., & Putri, A. (2020). Implementasi QA dan QC pada Industri Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 8(2), 45–52.
- [9] BPOM (2023). *Pedoman Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada Industri Pangan*. Badan POM RI, Jakarta.
- [10] S. Yuliani, R. Setiawan, dan E. Purwanto, "Pengaruh suhu terhadap kualitas minyak lemak sapi hasil rendering," *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Indonesia*, vol. 15, no. 2, pp. 45–53, 2022.
- [11] A. Rahmadani dan E. Suryani, "Stabilitas oksidatif minyak hewani pada berbagai suhu pemanasan," *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Tropis*, vol. 3, no. 1, pp. 11–19, 2021.
- [12] Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), *Pedoman Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada Industri Pangan*, Jakarta: BPOM RI, 2023.
- [13] D. Sari, H. Wibowo, dan A. Putri, "Implementasi QA dan QC pada industri pangan olahan," *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, vol. 8, no. 2, pp. 45–52, 2020.
- [14] R. Hidayat dan W. Utami, "Integrasi sistem HACCP dengan QA/QC untuk peningkatan mutu industri pengolahan daging," *Agroindustrial Technology Journal*, vol. 12, no. 3, pp. 87–95, 2020.