

## RINGKASAN

**Pengendalian Kualitas Pada Tahap Fermentasi Daun Tembakau Bawah Naungan (TBN) Di PT. Perkebunan Nusantara X Kebun Ajong Gayasan Jember**, Firda Dwiana Aidha Febriyanti, NIM D41182180, Tahun 2022, 69 Halaman, Prodi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Naning Retnowati, S.TP, MP (Dosen Pembimbing).

Praktik Kerja Lapangan bertujuan untuk mendapatkan pengalaman kerja dan wawasan mengenai dunia kerja. Praktik Kerja Lapangan untuk mengetahui, mencari informasi dan mengimplementasikan ilmu yang didapat selama perkuliahan khususnya di PTPN X Kebun Ajong Gayasan Jember, sekaligus untuk mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses fermentasi daun tembakau dan mencari solusi perbaikan. PTPN X Kebun Ajong Gayasan ini merupakan salah satu perusahaan milik negara yang bergerak pada bidang pengolahan tembakau yang digunakan sebagai bahan baku cerutu. PTPN X Kebun Ajong Gayasan ini memiliki berbagai kegiatan yang dimulai dari pembibitan, penanaman, pemanenan, pengolahan serta pemasaran.

Pengendalian kualitas merupakan pengawasan pada saat kegiatan pengolahan daun tembakau untuk menjaga kualitas hasil pengolahan agar sesuai dengan standart mutu yang telah ditetapkan perusahaan. Kegiatan fermentasi dilakukan dengan cara menumpuk daun tembakau dengan memperhatikan ukuran alas, volume, tekanan, waktu dan temperature suhu yang telah ditetapkan oleh perusahaan sekaligus menjadi patokan bagi perusahaan saat melakukan proses fermentasi agar mendapatkan kualitas daun tembakau yang diharapkan. Daun tembakau yang sudah ditumpuk biasanya disebut dengan stapel. Pada proses fermentasi ada empat tahap stapel yaitu stapel A (7 hari), stapel B (7 hari), stapel C (12 hari) dan stapel D (12 hari). Tumpukan daun tembakau akan dipasang termometer pada masing-masing tumpukan daun tembakau (stapel) agar mempermudah melakukan pemeriksaan suhu didalam tumpukan daun tembakau serta melakukan pencatatan sebagai salah satu upaya untuk mengendalikan kualitas

daun tembakau. Suhu di dalam gudang fermentasi juga sangat berpengaruh penting untuk berlangsungnya proses fermentasi yang normal. Kelembapan gudang fermentasi harus berkisar 60 % – 70 % pada siang hari, suhu 28° – 30°C. Apabila keadaan cuaca berawan atau hujan sehingga kelembapan naungan meningkat upaya yang dilakukan untuk mengendalikan kualitas daun tembakau yaitu dengan cara segera menutup jendela ruangan dan dipasangkan anglo untuk pemanasan, dengan ketentuan satu ruangan menggunakan sebanyak 10 – 12 anglo, setiap satu buah anglo berisikan briket/batu bara 5 kg. Apabila udara terlalu panas upaya yang dilakukan lantai gudang harus sering – sering dibasahi dengan mengepel lantai setelah kegiatan pengecekan kondisi gudang.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)**