

## RINGKASAN

**Proses Pengemasan dan Penyimpanan Pada Stasiun Penyelesaian di Pabrik Gula Kebon Agung Malang.** Imas Nurul Hidayati, B31170955, Tahun 2020, 55 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Yana Suryana, MT (Koordinator PKL), Ir. Iswahyono, MP (Dosen Pembimbing).

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan bertujuan untuk memperluas wawasan dan pengembangan cara berpikir secara logis dan sekaligus berlatih menyesuaikan diri dengan kondisi lapangan pekerjaan yang nantinya akan ditekuni para lulusan serta mempelajari proses pengolahan tebu menjadi gula khususnya pada proses pengemasan dan penyimpanan gula untuk mempertahankan umur simpan gula hingga sampai ke tangan konsumen.

Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan selama 12 minggu mulai tanggal 23 September 2019 sampai dengan 14 Desember 2019 di PT. PG Kebon Agung Malang. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan yaitu observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PT. PG Kebon Agung Pakisaji, Malang serta metode studi pustaka.

Stasiun penyelesaian merupakan stasiun yang melakukan tahap terakhir proses produksi gula. Pada stasiun penyelesaian terdapat dua rangkaian kegiatan yang saling berhubungan yaitu proses pengeringan dan proses pengemasan gula. Gula yang berasal dari Stasiun Putaran Proses pengeringan dilakukan untuk mengurangi kadar air pada gula dan menghindari kerusakan gula yang disebabkan oleh mikroorganisme, agar gula tahan lama selama proses penyimpanan sebelum disalurkan kepada konsumen.

Pengemasan atau packaging bertujuan untuk tetap menjaga kualitas gula. Proses yang terjadi ialah gula A yang keluar dari putaran turun ke talang goyang (*vibrating conveyor*). Fungsi talang goyang ialah untuk pengering pendahuluan dan pengangkut gula ke pengering (*sugar dryer*), di *sugar dryer* gula dikeringkan menggunakan udara kering yang dihembuskan dari bawah oleh *blower* dengan suhu 80°C Hembusan ini berupa udara panas sebagai pengering gula.

Setelah melewati *sugar dryer*, gula masuk ke *sugar cooler* untuk didinginkan kembali, didalam *sugar cooler* gula dihembuskan udara dingin dari *cooling fan*. Gula debu dan uap air yang terdapat pada *sugar dryer* dihisap oleh *rotoclone*, dari *rotoclone* masuk ke *cyclone*, disini disemprotkan air dengan suhu 80-100°C. Uap dari *sugar dryer* akan dikeluarkan melalui *vent*, sedangkan kotoran yang tercampur dalam debu akan turun ke remelter. Gula hasil pengeringan memiliki ukuran yang tidak seragam, karena itu harus disaring terlebih dahulu menggunakan *vibrating screen*. Gula diangkut menuju *vibrating screen* menggunakan *bucket elevator*. *Vibrating screen* memisahkan gula kasar, gula produk, dan halus. Gula produk masuk ke dalam *silo* menggunakan *belt conveyor*. Selama pengangkutan terdapat magnet pada ujung *belt conveyor* yang berfungsi untuk menangkap logam yang terbawa oleh gula. selanjutnya diturunkan menggunakan *packer*. PG. Kebon Agung mengemas gula menjadi 2 jenis gula yaitu gula kemasan karung dengan berat 50 kg dan kemasan retail dengan berat 1 kg dan memasukkan ke dalam gudang penyimpanan menggunakan *conveyor*.