

RINGKASAN

Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pengemasan dan Penyimpanan Produk Gula Retail pada PT Sinergi Gula Nusantara Unit Pabrik Gula Glenmore, Ettika Wahyu Mahardika, D41191262, Tahun 2022, 57 Halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Muksin, SP, M.Si (Dosen Pembimbing).

Kegiatan Magang merupakan program kegiatan yang harus diikuti oleh setiap mahasiswa pada tingkat akhir sebagai salah satu syarat akademik di Perguruan Tinggi Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ini dilaksanakan dengan akumulasi waktu yang diwajibkan yaitu selama 900 jam kerja atau sama dengan bobot 20 sks. Tujuan khusus dalam kegiatan Magang ini adalah untuk memahami dan menjelaskan secara langsung proses pengemasan dan penyimpanan gula retail, mampu menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pengemasan dan Penyimpanan Gula Retail di PT Sinergi Gula Nusantara unit Pabrik Gula Glenmore serta mengidentifikasi permasalahan dalam Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pengemasan dan Penyimpanan Gula Retail di PT Sinergi Gula Nusantara unit Pabrik Gula Glenmore dan memberikan solusi atau tindakan yang perlu untuk dilakukan oleh perusahaan

PT Sinergi Gula Nusantara unit Pabrik Gula Glenmore merupakan salah satu perusahaan industri yang layak untuk dijadikan tempat Kegiatan Magang. PT Sinergi Gula Nusantara unit Pabrik Gula Glenmore merupakan perusahaan industri gula modern yang bergerak di bidang proses pengolahan gula yang menghasilkan produk Gula Kristal Putih (GKP) dan turunannya. Proses pengolahan gula pada PT Sinergi Gula Nusantara unit Pabrik Gula Glenmore memiliki beberapa tahapan diantaranya tahap penggilingan, pemurnian, penguapan, pemasakan (kristalisasi), pemisahan atau putaran, dan tahap pengemasan dan penyimpanan. Salah satu tahap akhir dari proses pengolahan gula yaitu tahap pengemasan dan penyimpanan.

Proses pengemasan dan penyimpanan gula retail pada PT Sinergi Gula Nusantara telah diatur sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang diterapkan. Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) ini bertujuan untuk mempermudah karyawan dalam melaksanakan pekerjaan selama proses kegiatan pengemasan dan penyimpanan berlangsung. Namun dalam praktiknya, terdapat beberapa kendala maupun hambatan yang terjadi sebagai akibat dalam proses pengemasan dan penyimpanan. Kendala maupun hambatan tersebut diantaranya seperti pada proses pengemasan yaitu kesalahan dalam penimbangan sehingga tidak sesuai berat standar yang ditentukan, pemotongan *plastic bag* yang tidak tepat, serta kemasan yang tidak tersegel dimana kendala tersebut terjadi akibat sensor alat atau mesin pada proses pengemasan sulit untuk terdeteksi dikarenakan kurangnya perawatan untuk kebersihan alat atau mesin. Selain itu, kesalahan dari karyawan (*human error*) dalam mendeteksi kemasan gula retail yang bocor pada proses pengepakan pada karton atau karung plastik. Sedangkan kendala yang terjadi pada proses penyimpanan yaitu kapasitas penampungan gudang retail yang kurang memadai sehingga memicu terjadinya penyimpangan prosedur yang diterapkan dalam proses penyimpanan serta lamanya waktu penyimpanan yang berpengaruh terhadap terjaganya kualitas produk yang dihasilkan.

Berdasarkan permasalahan tersebut, tindakan atau solusi yang harus dilakukan oleh perusahaan diantaranya melakukan penjadwalan pembersihan alat dan mesin secara berkala pada setiap awal pergantian shift. Hal ini dilakukan untuk meminimalisir kendala dalam penggunaan alat dan mesin pada proses pengemasan yang berpengaruh terhadap produk yang dihasilkan. Penggunaan metode FIFO (First In First Out) dalam pengeluaran produk yang tersedia atau terlebih dahulu diproduksi untuk menjaga kualitas produk agar tetap optimal serta melakukan pengecekan ulang pada produk sebelum dilakukan proses *packing* dalam jumlah besar.

Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)