

## RINGKASAN

**Proses Produksi *Brown Sugar* “Keris Merah” di PT. PG Rajawali I Unit PG. Krebet Baru Malang, Jawa Timur.** Rima Mlati, Nim B32201844, Tahun 2022, 78 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP, MP (Dosen Pembimbing), Diah Fajar Shofianty (Pembimbing Lapangan).

Magang merupakan kegiatan untuk menambah wawasan atau pemahaman dan pengetahuan mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya, dan juga mempelajari hubungan teori dan praktik kerja dalam suatu industri meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri, dan melatih keterampilan dan pengalaman kerja terkait dengan bidang usaha yang dilakukan di tempat magang.

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus hingga 30 November 2022 di PT. PG Rajawali I unit PG. Krebet Baru, yang berjarak 13 km dari pusat kota tepatnya di Jl. Bululawang No.10, Krebet, Kec. Bululawang, Kab. Malang, Jawa Timur. Kegiatan magang yang dilaksanakan di PG. Krebet Baru Sub Bagian Pengembangan diantaranya yaitu mengikuti proses produksi kecap manis, sari tebu, dan gula coklat (*brown sugar*).

*Brown Sugar* “Keris Merah” produksi PG Krebet Baru ini dibuat dengan menggunakan bahan baku yaitu gula D1, yang merupakan gula produk dalam pembuatan GKP (Gula Kristal Putih). *Brown Sugar* atau gula coklat merupakan jenis gula pasir yang masih mengandung molase sehingga berwarna coklat. Tahapan proses pengolahan *brown sugar* yaitu: pengovenan, homogenisasi, pengayakan, dan pengemasan. *Brown sugar* “Keris Merah” PG Krebet Baru terbagi menjadi 2 tekstur yaitu kasar dan halus, pada tekstur kasar memiliki ukuran sedikit lebih besar dengan warna lebih gelap (*Dark Brown Sugar*) dibandingkan dengan tekstur halus yang memiliki warna lebih terang (*Light Brown Sugar*) dengan ukuran kristal lebih kecil.