

RINGKASAN

Proses Fermentasi Tembakau Bawah Naungan (TBN) Di PT. Perkebunan Nusantara X Kabupaten Jember, Willy Oktaf Wijaya, NIM D41190637, Tahun 2023, 47 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dhanang Eka P., SP, M.Sc (Pembimbing).

Magang merupakan kegiatan untuk memperoleh pengalaman kerja sebelum memasuki dunia kerja yang sesungguhnya. Tujuan dari magang yaitu meningkatkan kreativitas, kecerdasan, dan keterampilan agar dapat menumbuhkan manusia yang dapat membangun dirinya sendiri serta bertanggung jawab atas pembangunan bangsa dan negara dalam peningkatan ekonomi dan kehidupan yang lebih baik. Kegiatan magang dilaksanakan sesuai dengan jam kerja yang telah ditentukan yaitu 900 jam. Pada kegiatan magang ini dilaksanakan di PTPN X Kebon Ajong Gayasan. PT Perkebunan Nusantara X Kebun Ajong Gayasan merupakan salah satu perusahaan perkebunan milik negara yang memiliki fokus bisnis utama dalam bidang tembakau di Jawa Timur.

PTPN X Kebon Ajong Gayasan ini memiliki berbagai kegiatan produksi tembakau mulai dari pembibitan, penanaman, pemanenan, pengeringan pada gudang pengering, turun truk, pengolahan, pengemasan, hingga pemasaran. Tahapan-tahapan yang panjang ini bertujuan untuk menghasilkan daun tembakau yang memiliki kualitas unggulan sesuai permintaan pembeli untuk menjadi bahan dasar pembuatan cerutu. Upaya untuk menciptakan tembakau dengan kriteria tertentu dan kualitas yang bagus maka harus dilakukan penanganan yang baik. Salah satu penanganan hasil yang sangat mempengaruhi kualitas daun tembakau adalah adanya proses fermentasi (stapel). Tujuan dilakukan fermentasi pada daun tembakau yaitu untuk memasak daun, pemantapan warna, membentuk aroma daun, peningkatan dayabakar, serta menurunkan kadar air dari daun tembakau.

Dalam setiap kegiatan pada perusahaan tidak semuanya berjalan dengan lancar sehingga terdapat beberapa permasalahan yang terjadi pada PTPN X Kebon Ajong Gayasan. Permasalahan yang terdapat pada proses fermentasi yaitu antara

lain, kesalahan memasak tembakau yang disebabkan oleh keterlambatan membongkar stapelan sehingga tembakau terlalu masak, kelalaian tenaga kerja pada proses fermentasi, dan kurangnya alat pelindung diri sehingga menyebabkan pekerja terkena getah dari daun tembakau yang menyebabkan gatal pada kulit. Berdasarkan permasalahan tersebut perlu adanya komunikasi yang baik antara regu pekerja fermentasi dengan petugas pengawas ruang fermentasi agar alur proses fermentasi bisa berjalan dengan baik dan benar agar tidak terjadi kesalahan dalam memasak tembakau.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri,
Politeknik Negeri Jember)**