

RINGKASAN

“Proses Pengemasan Produk Teh Hitam Bubuk “Ken Tea” Pada PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Teh Celup Wonosari-Malang” Nurcahyanti, NIM D31201462, Tahun 2023, 48 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember Kampus Bondowoso, Oktanita Jaya A, SE, M.P., selaku Dosen Pembimbing.

Kegiatan Magang merupakan salah satu syarat kelulusan bagi mahasiswa semester VI dalam menempuh pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ini dilaksanakan guna menambah pengetahuan dan kesiapan dalam menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya. Harapan dengan adanya kegiatan Magang ini, mahasiswa mampu untuk menerapkan teori-teori yang didapat semasa dibangku kuliah dan dapat mengidentifikasi permasalahan yang terjadi dalam suatu pekerjaan.

Lokasi magang pada PT. Rolas Nusantara Mandiri bertempat di Dusun Wonosari, Desa Toyomarto, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang. PT. Rolas Nusantara Mandiri merupakan anak dari perusahaan PT Perkebunan Nusantara XII (Persero) yang berdiri pada tanggal 30 Januari 2012 dan bergerak pada bidang agroindustri yang memproduksi produk setengah jadi menjadi produk jadi berupa teh hitam bubuk jenis premium, teh hitam bubuk “ken tea” dan teh celup dengan berbagai aneka varian rasa yang di proses secara manual dan modern.

Proses pengemasan produk memiliki suatu perencanaan yang jelas sehingga produk yang dihasilkan dapat terjamin kualitasnya. Pengemasan merupakan salah satu cara pengawetan hasil pertanian untuk memperpanjang daya simpan suatu produk. Pengemasan adalah pembungkus yang dapat mengurangi terjadinya kerusakan pada bahan yang dikemas. Proses pengemasan produk yang terstruktur akan membantu kelancaran dalam proses produksi. Berdasarkan kegiatan yang dilakukan selama magang yaitu pengemasan teh yang secara umum meliputi persiapan bahan baku, penimbangan dan pengemasan tahap I, pengepressan, pemberian masa kadaluarsa, pembentukan kotak teh, pengemasan tahap II, proses *coating*, proses pengepakan dan produk jadi yang siap dipasarkan.