

## RINGKASAN

Proses Pengolahan Gula Kristal Putih di PT Sinergi Gula Nusantara-Pabrik Gula, Banyuwangi. Meylina Eka Kurniawati dengan NIM B32201477, tahun 2023, 76 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana H., S. TP (Dosen pembimbing), Stefanus Tri Adi Purwandoko S.T (Pembimbing lapangan).

Pelaksanaan Magang dilaksanakan di PT Sinergi Gula Nusantara – Jawa Timur. Tujuan pelaksanaan Magang ini adalah untuk mengetahui sistem kerja di perusahaan, mengetahui keadaan umum dari perusahaan, mengetahui sistem dan cara produksi nira tebu sehingga menjadi gula kristal putih, serta mengetahui setiap proses pengolahan nira tebu yang dimulai dari proses penerimaan tebu sampai proses pengemasan gula kristal putih.

PT Sinergi Gula Nusantara merupakan pabrik memproduksi gula kristal putih serta menghasilkan produk sampingan seperti tetes dan blotong. Salah satu produk unggulan di pabrik ini adalah gula kristal putih yang diproses langsung di pabrik tersebut yang telah mengalami beberapa proses sebelum menjadi produk gula kristal putih. Dimana proses pembuatan gula kristal putih memiliki beberapa tahapan proses meliputi penimbangan tebu, pemerahan nira, pemurnian, penguapan, kristalisasi, karbonatasi, pemutaran dan pengemasan

Pada proses penguapan nira dengan menggunakan alat evaporator perlu dilakukan proses chemical cleaning / pembersihan pada alat evaporator sebelum alat digunakan. Pembersihan dilakukan  $\pm 2 - 3$  kali/bulan pada setiap evaporator. Evaporator yang digunakan sebanyak 6 evaporator dan dilakukan pembersihan secara bergantian tujuannya agar tidak menghambat proses penguapan pada nira yang disebabkan oleh kerak. Tahapan proses chemical cleaning pada evaporator antara lain dilakukan penambahan soda, pemanasan, pendinginan, proses skrap pada kerak, hydro test, pengontrolan oleh quality control.