

## RINGKASAN

**Proses Pembuatan Minuman Sari Tebu Kemasan Cup “Raja Sari Tebu” di PT. PG Rajawali I Unit PG Krebbe Baru Malang, Jawa Timur.** Dessy Dwi Ramadhani, Nim B32201588, Tahun 2022, 62 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia S., S.TP., M.P (Dosen Pembimbing), Diah Fajar Shofianty (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan magang merupakan kegiatan untuk menambah pengetahuan serta melatih mahasiswa di dalam suatu kegiatan dunia kerja dan mampu menjadi lulusan yang memiliki keahlian dan keterampilan 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 Krebbe Baru Malang, Jl. Bululawang No. 10, Desa Krebbe, Kec. Bululawang, Kab. Malang, Jawa Timur. Proses pembuatan minuman sari tebu di PT. PG Rajawali I Unit PG Krebbe Baru Malang penanganan pengolahan dilakukan dengan beberapa tahapan meliputi: persiapan bahan baku, persiapan peralatan dan mesin produksi, pengolahan (preparasi, pencucian, blanching, ekstraksi, penjernihan, pemasakan akhir, pengemasan). Dalam proses pembuatan minuman sari tebu di PT. PG Rajawali I, Unit PG Krebbe Baru Malang menerapkan CPMB (Cara Produksi Makanan yang Baik) agar produk yang dibuat berkualitas dan dapat diterima dipasaran.