

RINGKASAN

“Proses Pengemasan Teh Hijau “Green Tea” Yabukita di PT Rolas Nusantara Mandiri Unit Teh Celup Wonosari - Malang” Cindi Dwi Anggar Carnelia, NIM D31200769, Tahun 2023, 43 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember Kampus Bondowoso, Oktanita Jaya A, SE, M.Si., 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.

PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Teh Celup yaitu perusahaan dari PTPN XII yang merupakan Badan Usaha Milik Negara yang memproduksi teh hitam. PT. Rolas Nusantara Mandiri terdapat berbagai unit usaha diantaranya unit teh celup, agrowisata, kuliner. Penghasilan dari PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Teh Celup terdapat pada produksi teh yang dikemas secara mandiri dan dipasarkan di beberapa depo rolas seperti di depo Surabaya, malang, banyuwangi dan jember. Teh yang dikemas di Unit Teh Celup yaitu teh celup dan teh seduh. Teh yang diproduksi oleh PT. Rolas Nusantara Mandiri Unit Teh Celup dikemas dengan menggunakan kardus box yang dikerjakan secara manual oleh karyawan.

Proses pengemasan produk perlu adanya suatu perencanaan dan alur proses yang jelas sehingga produk yang dihasilkan dapat dijamin 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 berstruktur akan membantu kelancaran proses produksi.