

RINGKASAN

Proses Pembuatan *Brown Crepe* (Br.Cr) Di PT. Jaya Agra Wattie Kaliduren Estates Kabupaten Jember. Dimas Wahyu Permana, NIM A43191918. Tahun 2023, 89 halaman, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Alaudin Syarif, S.P. (Pembimbing Lapangan), Ir. Titien Fatimah, M. (Dosen Pembimbing)

Pelaksanaan magang mulai tanggal 6 Februari 2023-9 Juni 2023. Magang dilaksanakan di PT. J.A. Wattie Kaliduren Estates, Bangsalsari, Kabupaten Jember. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang yaitu metode kerja, demonstrasi, wawancara, studi pustaka dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di kebun. Kegiatan magang dilakukan dengan mengawasi secara teknis dan turut serta dalam melaksanakan budidaya tanaman karet.

Tujuan dilaksanakannya magang yaitu diharapkan mahasiswa dapat mengetahui dan melaksanakan teknis budidaya tanaman karet dan pasca panen dengan baik sesuai pedoman atau SOP perusahaan, dan dapat memahami manajemen di PT. J.A. Wattie Kaliduren Estates. Kegiatan magang ini mengikuti seluruh rangkaian kegiatan yang ada di kebun mulai dari proses pembibitan, persiapan penanaman, penanaman, pemeliharaan TBM dan TM, pemasangan material sadap, pengolahan pasca panen berupa *Rubber Smoke Sheet* (RSS) dan *Brown Crepe* (Br. Cr.).

Proses pembuatan *brown crepe* terdapat beberapa tahapan utama yang dilakukan yaitu penerimaan bahan olah, penggilingan, penirisan, pengeringan, sortasi, pengemasan, dan penyimpanan. *Brown Crepe* berbahan olah dasar dari lump seperti lump praco, lump putih, dan lump mangkok yang telah digiling dan dikeringkan menggunakan sirkulasi udara melalui ruang pengeringan. Tahap awal dalam proses pembuatan *brown crepe* adalah penerimaan bahan olah yaitu lump dan melakukan penimbangan berat lump yang telah diterima pabrik. Apabila dibutuhkan pengukuran KKK, dilakukan dengan mengambil sampel sebanyak 10% dari hasil lump yang diterima. Jika semua bahan sudah terkumpul di bak penerimaan lump selama 1 hari,

kemudian dilakukan penggilingan sebanyak 3 tahapan dan melakukan penirisan lembaran yang bertujuan menuntaskan air yang masih ada pada lembaran *brown crepe*, apabila proses penirisan telah dirasa cukup maka akan dilakukan proses pengeringan selama $\pm 10-15$ hari di kamar pengering dengan membuka ventilasi jendela agar ada sirkulasi udara masuk ke dalam kamar pengering. Setelah *brown crepe* sudah melalui proses pengeringan maka dilakukan sortasi dengan tujuan memisahkan lembaran yang terdapat benda asing seperti plastik, tali rafia, dan benang, kemudian lembaran *brown crepe* dikemas dengan cara mengisi 4 lembar dan digulung menjadi 1 gulungan dengan berat kisaran 40 kg per bale atau gulungan, *brown crepe* yang sudah dikemas dapat diletakkan dalam gudang penyimpanan dengan suhu udara di ruangan sekitar 30°C pada cuaca normal.