

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Pada Proses Pengemasan Teh Celup "Vanila" Di PT Rolas Nusantara Mandiri Unit Teh Celup Wonosari-Malang. Nurul Huda, NIM D41222287, Tahun 2024, 69 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember. Prof. Dr. Ir. Nanang Dwi Wahyono, M.M. (Dosen Pembimbing)

PT Rolas Nusantara Mandini merupakan anak perusahaan dari PTPN XII yang dikhususkan untuk melayani dan mengembangkan produk-produk hasil dari perkebunan di PTPN XII PT Rolas Nusantara Mandiri berpusat di Surabaya sebagai kantor unit pusat, sedangkan untuk di Jember sebagai kantor unit pengolahan Kopi Bubuk, dan untuk di Wonosari-Malang sebagai kantor unit pengolahan Teh Celup Rolas sekaligus gudang distribusi terbesar dari produk Rolas.

PT Rolas Nusantara Mandiri merupakan perusahaan yang bergerak dibidang industri dengan 2 kategori produk yang dihasilkan yakni produk *excellent/premium* dan produk reguler. Produk *excellent/premium* terdiri dari Rolas White Tea, Rolas Green Tea Yabukita Rolas Kopi Luwak Arabika, Rolas Kopi Luwak Robusta, Rolas Java Coffe Jampit, Rolas Java Coffe Jampit Typica, dan Rolas Peaberry Coffe. Sedangkan produk reguler terdiri dari Rolas Black Tea Premium, Rolas Teh Celup Original, Rolas Teh Celup Melati, Rolas Teh Celup Vanila, Rolas Java Coffe Arabica, Rolas Robusta Coffe, Ijen Coffe, Kopi Lanang Malangsari, dan Kopi Bubuk Robusta Gunung Ijen.

Proses pengemasan teh celup yang diproses di kantor Unit Teh Celup pengolahan teh celup Wonosari-Malang merupakan proses pengemasan secara mekanik dimana bahan baku teh dikemas menjadi bentuk kantong teh celup (*tea bag*) yang selanjutnya masih akan melewati proses pengemasan primer dan sekunder. Proses pengemasan Teh Celup Rolas memiliki beberapa tahapan, dimulai dari penerimaan bahan baku teh dari pabrik sampai dengan pengiriman produk jadi dengan memperhatikan pengawasan mutu yang telah dilakukan untuk menghasilkan produk yang berkualitas.

Beberapa pengendalian mutu yang telah diterapkan pada PT Rolas Nusantara Mandiri Unit Teh Celup Wonosari-Malang yaitu pengendalian mutu terhadap bahan baku, bahan pembantu, dalam proses pengemasan, serta sampai produk jadi yang disimpan didalam gudang UTC. Hal yang paling dominan dalam pengaplikasian pengawasan mutu adalah pada saat proses pengemasan. Pengawasan mutu dilakukan dalam 4 tahapan yaitu saat proses homogenisasi, proses pengemasan secara mekanik, proses pengemasan primer & sekunder, dan proses *shrink*. Pada saat proses homogenisasi dilakukan uji organoleptik terhadap warna, aroma, dan rasa teh, sedangkan pada saat pengemasan secara mekanik dilakukan sortasi cacat pertama terhadap kantong teh celup (*tea bag*). Pengawasan mutu saat proses pengemasan primer dan sekunder dilakukan secara visual dengan secara langsung pada proses produksi dan secara manual oleh tenaga kerja. Sedangkan sortasi cacat kedua dilakukan pada saat proses *shrink* dengan menggunakan mesin *coating*. Selain itu untuk tetap menjaga kebersihan dan kesehatan baik produk yang dihasilkan maupun sarana prasarana sekaligus tenaga kerja dan lingkungan pabrik, UTC (Unit Teh Celup) menerapkan sanitasi mulai dari peralatan produksi pengemasan, tenaga kerja hingga lingkungan dalam dan luar ruang pengemasan.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)