

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Produksi Gula Pada Stasiun Gilingan, Pemurnian, dan Penguapan PT Sinergi Gula Nusantara Unit PG Glenmore, oleh Adinda Retno Dwi Saputri, NIM D41202375, Tahun 2024, 87 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. R. Abdoel Djamali, M.Si (Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi, yaitu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan pada sektor industri. Sistem pendidikan yang berbasis pada keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan.

Kegiatan magang merupakan kegiatan akademik yang wajib dilaksanakan oleh setiap mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri pada semester VII dengan tujuan meningkatkan kemampuan dan keterampilan serta pengalamandi dunia kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan. Selain itu, tujuan magang adalah cara melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang mereka temui di lapangan dengan yang mereka dapatkan dibangku kuliah. Sehingga mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

PT. Sinergi Gula Nusantara- PG Glenmore merupakan perusahaan BUMN dengan hasil komoditas gula terletak di Kecamatan Glenmore, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. PT Sinergi Gula Nusantara memiliki *Standart Operational Procedures* sebagai pedoman dalam capaian mutu. Pengendalian mutu merupakan bagian dari persyaratan mutu. Namun meskipun proses produksi telah dilakukan dengan baik, pada kenyataannya di lapangan masih ditemukan ketidaksesuaian antara produk dengan harapan atau tidak sesuai dengan standart yang ada.

Proses produksi di PG Glenmore terdiri dari stasiun penggilingan, pemurnian, penguapan, masakan, putaran, dan penyelesaian. Bahan baku utama yaitu tebu, dan

produk yang dihasilkan yaitu Gula Kristal Putih (GKP). Adapun produk samping adalah ampas yang dimanfaatkan untuk bahan bakar pada stasiun boiler dan blotong yang dimanfaatkan sebagai campuran pupuk. Berdasarkan analisa nira pada stasiun penggilingan, pemurnian, dan penguapan terdapat ketidaksesuaian antara sasaran mutu dengan hasil analisa. Ketidaksesuaian inilah yang menyebabkan mutu produk menurun sehingga mempengaruhi kualitas gula produk yang dihasilkan.

Ketidakesuaian capaian mutu dapat terjadi karena faktor dari bahan baku yang digunakan, metode, dan peralatan/ mesin. Solusi tindak lanjut yang dilakukan adalah dengan mengganti varietas tebu yang digunakan serta memperhatikan masa tebang muat angkut tebu untuk menghindari tebu terkontaminasi dengan bakteri sehingga mempengaruhi kualitas nira saat digiling. Adapun cara lain yang dilakukan adalah memperhitungkan pemberian imbibisi baik air ataupun nira. Semakin banyak pemberian imbibisi maka, proses ekstraksi akan semakin baik.

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