

RINGKASAN

Proses Pengolahan *Brwon Crepe (Br.Cr)* Di PT. Kaliduren Estates Perkebunan Tugusari Kabupaten Jember, Siti Mutmainah, NIM A43202223 Tahun 2023, 76 halaman, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Alaudin Syarif, S.P. (Pembimbing Lapangan), Ir. Titien Fatimah, M.P. (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan magang mulai tanggal 29 Januari 2023-24 Mei 2024. Magang dilaksanakan di PT. Kaliduren Estates, Perkebunan Tugusari, 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. Kaliduren Estates. Kegiatan magang ini mengikuti seluruh rangkaian kegiatan yang ada di kebun mulai dari pemeliharaan TBM, pengaplikasian stimulan, pemasangan material sadap, penyadapan, 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, pengeringan, sortasi, pengemasan, penyimpanan dan pengiriman. *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 dilakukan perhitungan KKK, 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 kali

tahapan setelah itu proses pengeringan yang terjadi 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 yang menempel seperti plastik, tali rafia, dan benang, kemudian lembaran *brown crepe* dikemas dengan cara mengisi 4 lembar dan digulung menjadi 1 gulungan dengan berat kisaran 30 kg per gulungan, setelah itu pemberian nomor pada setiap gulungan untuk meminimalisir terjadi kekurangan saat pengiriman *brown crepe* yang sudah dikemas dapat diletakkan dalam gudang penyimpanan dengan suhu udara di ruangan sekitar 30°C pada cuaca normal.