

RINGKASAN

“Manajemen Risiko dalam Proses Pengemasan Teh Seduh Premium 1 Kg di PT. Rolas Nusantara Mandiri (Unit Teh Celup)”, Firza Avif Maulana, NIM D31211857, Tahun 2024, 49 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Oktanita Jaya Anggraeni S.E, M.P. (Dosen Pembimbing), Rusdian Arga Hermawan (Pembimbing Lapangan).

Magang adalah sarana penting untuk pengembangan diri dalam dunia kerja. Kegiatan ini memberikan kontribusi signifikan bagi perkembangan mahasiswa dalam mempersiapkan diri sebelum terjun ke dunia kerja serta mengembangkan kompetensi di Politeknik Negeri Jember. Melalui magang, mahasiswa memiliki kesempatan untuk mengasah pola pikir, menyumbangkan ide-ide yang bermanfaat, dan menambah pengetahuan, sehingga mereka dapat menjadi lebih disiplin dan bertanggung jawab terhadap tugas yang diberikan. Kegiatan magang ini dilakukan di PT. Rolas Nusantara Mandiri (Unit Teh Celup).

Kolaborasi antara Politeknik Negeri Jember dan PT. Rolas Nusantara Mandiri (Unit Teh Celup) memungkinkan mahasiswa menerapkan langsung pengetahuan yang mereka peroleh di kelas ke dalam konteks kerja di PT. Rolas Nusantara Mandiri (Unit Teh Celup). PT. Rolas Nusantara Mandiri (Unit Teh Celup) merupakan anak perusahaan dari PT. Perkebunan Nusantara I Regional 5 yang memiliki fokus utama pada produksi teh hitam. PT. Rolas Nusantara Mandiri (Unit Teh Celup) memproduksi bahan setengah jadi yaitu teh hitam menjadi produk teh celup dan teh seduh. Salah satu produk dari PT. Rolas Nusantara Mandiri (Unit Teh Celup) adalah teh seduh premium kemasan 1 kg yang menggunakan bahan baku 2 jenis teh hitam dengan persentase masing-masing teh hitam yaitu 50%.

Teh hitam yang terdapat di PT. Rolas Nusantara Mandiri (Unit Teh Celup) terdiri dari jenis teh hitam Super, teh hitam Premium, teh hitam Fann, dan teh hitam BMC. Proses pengemasan teh seduh Premium 1 Kg terdiri dari 5 tahap. Tahap pertama adalah persiapan alat dan bahan, tahap kedua adalah tahap *labeling*, tahap ketiga adalah tahap penimbangan, tahap keempat adalah *sealing*, dan tahap kelima adalah tahap penyimpanan produk. Risiko dalam proses

produksi teh seduh 1 Kg terdiri dari keterbatasan modal, keterlambatan produksi, kontaminasi kotoran, *human error*, dan fluktuasi harga bahan baku. Masing – masing risiko tersebut memerlukan solusi yang berbeda – beda sesuai dengan skala urgensinya.