

## RINGKASAN

**Analisa Mutu Gula Kristal Putih di PT Sinergi Gula Nusantara Pabrik Gula, Jatiroto.** Afifah Shafa dengan NIM B32210749, tahun 2023, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (Dosen pembimbing).

Magang yang dilaksanakan di PT. Sinergi Gula Pabrik Gula Jatiroto Memiliki tujuan memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa atau peserta magang yang sedang belajar di bidang terkait. Ini membantu mereka menerapkan pengetahuan teoritis yang telah dipelajari di sekolah atau perguruan tinggi ke dalam situasi dunia nyata.

Pabrik Gula Jatiroto, merupakan pabrik yang memainkan peran kunci dalam rantai pasokan gula. Memproses tebu mentah menjadi berbagai jenis gula, termasuk gula kristal putih yang digunakan dalam industri makanan dan minuman, serta sebagai bahan baku dalam berbagai produk konsumen. Sebelum menjadi Gula kristal putih dilakukan tahapan proses meliputi penimbangan tebu, perahan nira, pemurnian, penguapan, kristalisasi, sulfitasi, putaran dan pengemasan.

*Quality Assurance* bertujuan untuk menjamin mutu Gula Kristal Putih (GKP) setiap proses produksi. Maka dari itu perlu dilakukan analisis untuk menjamin mutu GKP tersebut. Analisis utama yang digunakan adalah monitoring mutu GKP, meliputi analisis ICUMSA GKP, analisis Berat Jenis Butir (BJB) dan analisis kadar air. Selain analisis tersebut, terdapat analisis pembantu yang digunakan untuk menjamin mutu GKP agar sesuai dengan SNI. Meliputi analisis sharp (gilingan), analisis masquite (masakan), analisis khusus, analisis ampas, analisis tetes, analisis blotong.