

RINGKASAN

Proses Analisa Nira Mentah Pada Mutu Gula Di PT. Sinergi Gula Nusantara Pabrik Gula Jatiroto. Agatha Aprilia Leksono, Nim B32211955, Tahun 2023, 54 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri M.M (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang merupakan kegiatan yang bertujuan untuk mengetahui sistem kerja di perusahaan, mengetahui sistem dan cara produksi nira tebu sehingga menjadi gula kristal putih, serta mengetahui setiap proses pengolahan nira tebu yang dimulai dari proses penerimaan tebu sampai proses pengemasan gula kristal putih.

Pabrik Gula Jatiroto terletak di Jalan Ranu Pakis No. 1, Nyeoran, Desa Kaliboto Lor, Kecamatan Jatiroto, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur, kode pos 67355. Proses produksi gula kristal putih di PT Sinergi Gula Nusantara Pabrik Gula Jatiroto terdiri dari beberapa tahapan yaitu penimbangan, pemotongan dan pencacahan, penggilingan, pemurnian, penguapan, pemasakan, pengeringan, pendinginan dan pengemasan serta terdapat juga tahapan pengujian yang dilakukan di Laboratorium *Quality Assurance* yang bertujuan untuk memastikan kualitas gula yang dihasilkan. PT Sinergi Gula Nusantara Pabrik Gula Jatiroto menghasilkan produk utama berupa gula kristal putih dan hasil samping berupa tetes dan blotong. PT Sinergi Gula Nusantara Pabrik Gula Jatiroto menggunakan sistem Defekasi dan Sulfitasi dalam proses produksi gula. Salah satu analisa yang dilakukan pada sampel nira mentah. Analisa ini meliputi analisa HK, analisa kadar phospat, analisa kadar kapur, ICUMSA dan analisa kadar gula reduksi.