

RINGKASAN

Analisa Kualitas Nira Gilingan Pada Mutu Gula Di PT Sinergi Gula Nusantara Pabrik Gula Jatiroto Kabupaten Lumajang. Nisa Muttiatul Fariza dengan NIM B32211954, tahun 2023, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri M.M (Dosen pembimbing).

Pelaksanaan Magang dilaksanakan di PT Sinergi Gula Nusantara pabrik gula Jatiroto, Jawa Timur. Tujuan pelaksanaan Magang ini adalah untuk mengetahui sistem kerja di perusahaan, mengetahui keadaan umum dari perusahaan, mengetahui setiap proses produksi nira tebu sehingga menjadi gula kristal putih, serta mengetahui kualitas dan kuantitas gula yang dihasilkan.

PT. Sinergi Gula Nusantara Pabrik Gula Jatiroto merupakan salah satu pabrik yang berada di bawah naungan PT. Perkebunan Nusantara XI (persero) yang merupakan Badan Usaha Milik Negara (BUMN). Pabrik Gula Jatiroto didirikan pada tahun 1905 oleh perusahaan swasta milik Belanda yaitu HVA (Haandels Verenging Amsterdam). Pada tahun 1961, dibentuk Badan Pemimpin Negara Gula dan Karung Goni (BPU-PPN). Pada tahun 1968 terjadi peleburan BPU-PPN dan diganti dengan Perusahaan Negara Perkebunan (PNP) berdasarkan PP No. 13 dan PP No. 14, PG. Jatiroto berada dibawah pengelolaan PNP XXIV yang berkantor pusat di Surabaya.

Quality assurance (QA) adalah suatu proses atau sistem yang dirancang untuk memastikan bahwa produk atau layanan memenuhi standar kualitas yang ditetapkan. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa proses produksi atau pengembangan produk dilakukan dengan konsisten dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan sebelumnya.

Hasil Gilingan I disebut dengan nira perahan pertama (NPP), kemudian dialirkan menuju DSM Screen untuk memisahkan nira dari ampas dan kotoran. Ketika dialirkan, dilakukan penambahan senyawa kimia untuk mematikan bakteri penyebab inversi sukrosa. Penambahan air imbibisi sebanyak 25-30% dari kapasitas giling pada Gilingan II dan III untuk memudahkan nira keluar dari ampas. Hasil nira Gilingan IV dialirkan menuju ampas pada gilingan II, sementara nira Gilingan III dialirkan menuju ampas Gilingan I menggunakan pompa imbibisi nira.