RINGKASAN

Proses Putaran dan Sugar Handling PT Sinergi Gula Nusantara Unit Pabrik Gula Glenmore, Bilqis Addieny Salsabilah, NIM B31221221, Tahun 2024, , Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dimas Triardianto,S.T.,M.Sc. (Dosen Pembimbing).

Kegiatan Magang bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan industri/perusahaan. Mengembangkan keterampilan dan melatih lebih kritis terhadap perbedaan di lapangan dengan yang diperoleh selama di kampus. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Magang adalah observasi lapang, penerapan kinerja dengan mengikuti aktivitas di PT Sinergi Gula Nusantara Pabrik Gula Glenmore, wawancara, dokumentasi, studi Pustaka dan penyusunan laporan. Kegiatan yang dilakukan selama Magang meliputi, Pengenalan lingkungan pabrik, pengolahan tanah/lahan, penanaman, proses rewash (pengelentekan), pemupukan, sulam tebu, proses masuknya tebu mulai selektor 1 sampai dengan tippler, pengolahan tebu sampai menjadi gula. Proses putaran dan Sugar Handling merupakan proses terbentuknya ula produk hingga proses penggudangan. Proses putaran/*centrifugal* merupakan proses pemisahan larutan dan kristal sukrosa dengan menggunakan centrifuge sehingga terjadi gaya sentrifugal. Dengan mengupayakan efisiensi dan kehilangan gula sekecil mungkin. Dari hasil alat puteran, ukuran dari kristal gula yang dihasilkan tidak selalu sama, maka dari itu perlu dilakukan pemisahan ukuran kristal gula pada talang goyang atau vibrating screen. Kristal gula yang berukuran terlalu kecil dan terlalu besar akan dilebur Kembali dengan cara dicampur Raw Liquor dan dimasak Kembali menjadi masakan R. Kristal gula yang dikehendaki yaitu 0,8-1,22 mm, kemudian dikarungi dan ditimbang dengan kemasan 50 kg/sak, kemudian dilakukan proses penyimpanan di gudang gula.