

RINGKASAN

Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pengemasan Gula Pasir MK Curah Pada PT Madubaru PG/PS Madukismo, Iffah Azizah, D41210313, Tahun 2024, 67 Halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Naning Retnowati, S.TP, M.P (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang merupakan program kegiatan yang harus diikuti oleh setiap mahasiswa pada tingkat akhir sebagai salah satu syarat akademik di Perguruan Tinggi Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ini dilaksanakan dengan akumulasi waktu yang diwajibkan yaitu selama 800 jam kerja dengan bobot 20 sks. Tujuan khusus dalam kegiatan ini adalah untuk memahami dan menjelaskan mengenai alur pengemasan gula pasir MK curah pada PG Madukismo, menjelaskan dan menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) proses pengemasan gula pasir MK curah pada PG Madukismo, dan mengidentifikasi dan menganalisis permasalahan dan memberikan alternatif solusi penyelesaian yang muncul pada saat proses pengemasan gula MK curah pada PG Madukismo.

PT Madubaru PG Madukismo merupakan perusahaan industri gula modern yang bergerak di bidang proses pengolahan gula yang menghasilkan produk Gula Kristal Putih (GKP) dan turunannya. Proses pengolahan gula memiliki beberapa tahapan diantaranya tahap penggilingan, pemurnian, penguapan, pemasakan (kristalisasi), pemisahan atau putaran, dan pengemasan serta penyimpanan. Tahap akhir dari alur proses pengolahan gula adalah tahap pengemasan dan penyimpanan.

Produk gula yang dihasilkan oleh PT Madubaru, PG Madukismo ini dikemas menjadi dua jenis kemasan yaitu kemasan bulk (karung) yang memiliki berat 50 kg dan kemasan retail yang memiliki berat 1 kg dengan merk MK. Proses pengemasan pada PT Madubaru telah diatur sesuai *Standard Operating Procedure* (SOP) yang diterapkan. Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) ini bertujuan untuk mempermudah karyawan dalam melaksanakan pekerjaan selama proses kegiatan pengemasan dan penyimpanan berlangsung. Namun dalam praktiknya, terdapat beberapa kendala maupun hambatan yang terjadi dalam proses pengemasan.

Kendala maupun hambatan tersebut diantaranya yaitu setting mesin yang sifatnya tidak tetap, benang jahit putus, tidak menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) pakaian kerja atau Alat Pelindung Diri (APD), ketidak sesuaian berat gula dalam karung, dan kualitas gula yang dihasilkan tidak sesuai dalam kategori gula *Super High Sugar* (SHS).

Berdasarkan permasalahan tersebut, tindakan atau solusi yang harus dilakukan oleh perusahaan diantaranya melakukan perbaikan teknologi dan mesin yang dilakukan melalui kalibrasi rutin untuk memastikan pengaturan mesin tetap konsisten, serta peningkatan teknologi dengan cara mengupgrade mesin canggih berfitur otomatis demi stabilitas ukuran dan berat gula. Kompetensi karyawan ditingkatkan melalui pelatihan rutin guna meningkatkan keterampilan operasional dan pengelolaan pergantian shift dengan sistem pengawasan yang efektif agar sesuai *Standard Operating Procedure* (SOP). Pengendalian kualitas gula diterapkan dengan mengontrol kualitas sejak awal produksi untuk menghasilkan gula yang seragam dan memastikan produk memenuhi standar *Super High Sugar* (SHS). Penerapan dan pengawasan *Standard Operating Procedure* (SOP) difokuskan pada penegakan pemakaian alat pelindung diri (APD) melalui inspeksi rutin dan penggunaan alat timbang otomatis untuk menjaga kepatuhan terhadap standar berat gula (50,2 kg). Efisiensi operasional ditingkatkan melalui sistem pengawasan berbasis teknologi, seperti sensor dan kontrol otomatis, untuk meminimalkan kesalahan manusia.

Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)