

## RINGKASAN

**Proses *Monitoring Suhu Stapel Fermentasi Tembakau (Nicotiana tabacum L)* Terhadap Kualitas Tembakau di CV Dwipa Nusantara Tobacco**, Drajad Wibowo, NIM D41210652, Tahun 2024, 51 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Prof. Dr. Ir. Nanang Dwi Wahyono, M.M (Dosen Pembimbing)

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasional yang ada di Kabupaten Jember dengan cabang-cabang kampusnya yang tersebar pada beberapa daerah di Jawa Timur. Implementasi program pendidikan vokasional dilakukan dengan adanya program praktik kerja lapang atau yang disebut magang. Kegiatan magang yang ada di Polije merupakan salah satu persyaratan kelulusan mahasiswa di jenjang D-3 dan D-4. Program magang yang dilaksanakan di jenjang D-4 pada semester 7 dengan bobot 20 SKS (900 jam) atau setara 5 bulan kerja.

Tembakau (*Nicotiana tabacum L*) adalah tanaman yang dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam produksi rokok dan cerutu. Salah satu aspek penting dalam pengembangan komoditas tembakau adalah tahap fermentasi. Proses fermentasi, atau stapel, memegang peran krusial dalam menentukan kualitas cerutu yang dihasilkan. Tahap ini sangat memengaruhi pembentukan warna, daya bakar, rasa, serta aroma cerutu, yang semuanya merupakan faktor penting dalam menilai kualitas produk akhir.

Memperhatikan hal tersebut, faktor utama dalam menentukan keberhasilan proses fermentasi adalah suhu, suhu di CV Dwipa Nusantara Tobacco mempertahankan antara 30°C-50°C, namun apabila sudah mencapai suhu tertinggi 50°C maka stapel dibongkar. Suhu fermentasi harus diperhatikan dengan cermat karena sangat memengaruhi kualitas tembakau. Jika suhu selama proses fermentasi tetap rendah dan tidak mengalami perubahan pada beberapa pengamatan, maka perlu dilakukan fermentasi ulang atau biasa disebut pembongkaran stapel. CV Dwipa Nusantara Tobacco menerapkan proses fermentasi alami dalam pengolahan daun tembakau. Tembakau mengalami tekanan untuk melepaskan bau tajam dari daun yang membantu dalam pematangan dan pengembangan kualitas daun tembakau.