

RINGKASAN

PENGOLAHAN TEMBAKAU BAWAH NAUNGAN PADA TAHAP FERMENTASI DI KOPERASI AGROBISNIS TARUTAMA NUSANTARA KABUPATEN JEMBER, Prayoga Dwiky Ramadhan, D411611393, Tahun 2021, 45 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Ratih Puspitorini Yekti A., SE, MM. (Dosen Pembimbing).

Koperasi Agroindustri Tarutama Nusantara Bergerak dalam bidang pengolahan Tembakau yang sudah mulai beroperasi sejak 13 April 1990, Disamping usaha TBN, Kopa TTN pernah mengusahakan komoditi lain yakni pisang ambon, wijen, tanaman obat (*Kumis Kucing, Valeriana, Digitalis*), tembakau White Burley, nangka dan jagung sayur (baby corn). Dibidang industry telah ditemukan teknologi pembuatan sale pisang dengan oven, pembuatan minyak wijen dan pembuatan tepung pisang untuk makanan bayi.

Dalam usaha pengembangannya telah merintis kerjasama dengan sistem kemitraan antara lain dengan: 1. Dalam bidang TBN, TTN bermitra (*Join Operation*) dengan Hellmering Kohne dan CO, Bremen Jerman dan telah berjalan hingga sekarang (10 tahun). 2. PT. Aneka Food Tatarasa Industri Probolinggo untuk komoditi pisang dan Nangka. 3. PT. GMIT Jember untuk komoditi White Burley dan pengolah tanaman obat (*Kumis Kucing* dan *Valeriana*). 4. PP. XXIX Jember, komoditi pisang ambon, wijen dan jasa konsultan. 5. PT.Rex Canning Bangil, komoditi Baby Cornz. Balittas Malang, Puslitbun Jember, Balitbang. 6. PTP XXIX Jember, Balihorti, dibidang penelitian dan pengembangan. 7. Universitas Jember, Politeknik Negeri Jember, Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Jember dan Lembaga Pendidikan Perkebunan (*LPP*) Yogyakarta dalam bidang pengembangan sumber daya manusia.

Koperasi Agroindustri Tarutama Nusantara memiliki beberapa tahapan yang yang dilakukan untuk melakukan pengolhan tembakaunya yaitu salah satunya adalah tahap fermentasi. Alur proses fermentasi pada Koperasi Agroindustri

Tarutama Nusantara melalui beberapa tahapan produksi diantaranya Stapelan A, Stapelan B, Bir, Stapelan C, Stapelan D. dalam setiap stapelannya memiliki luas alas , berat, lama umur stapelan, suhu yang harus di penuhi dan tekanan yang berdeda-beda, namun semua proses dilakukan sesuai SOP yang telah ditetapkan agar yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi yang diharapkan. Proses fermentasi tembakau merupakan tahap yang paling penting untuk melakukan tahap selanjutnya. Dalam melakukan proses fermentasi memiliki 3 faktor utama yaitu, faktor SDM (Pekerja), Suhu (Cuaca), Metode. Jika, kegiatan proses fermentasi menjalankan ke tiga faktor tersebut maka akan menghasilkan daun tembakau yang sesuai dengan keinginan perusahaan.

Proses fermentasi harus sesuai dengan alur tahapan guna memperoleh daun tembakau yang sesuai dengan SOP perusahaan, maka dari itu sebaiknya petugas pengawas ruang fermentasi agar selalu memperhatikan alur proses fermentasi agar berjalan dengan baik dan benar. Perusahaan hendaknya lebih tertib lagi dengan selalu melakukan pengecekan kepada setiap stapel fermentasi. Apabila pekerja masih melakukan kesalahan dengan tidak berhati-hati saat melakukan pembongkaran stapel maka sebaiknya perusahaan memberikan sanksi yang tegas, selain itu juga perlu melakukan pengecekan suhu ruang agar kelembapan terjaga dan selalu mengawasi pekerja saat proses fermentasi agar alur proses fermentasi sesuai dengan SOP perusahaan agar tidak menimbulkan kegagalan

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