

## RINGKASAN

**Proses Pengemasan Tembakau Iris Sauce (TIS) Menggunakan Mesin Pengemas Di PT Taru Martani Yogyakarta, Nenez Octa Sabina, NIM D41211123, Tahun 2025, 68 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dyah Kusuma Wardani, S.ST., M.M. (Dosen Pembimbing).**

PT Taru Martani merupakan sebuah perusahaan di bawah naungan Pemerintah Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) yang bergerak dalam usaha pengolahan hasil pengolahan tembakau. Produk spesifiknya adalah cerutu dan Tembakau Iris *Sauce* (TIS). Cerutu adalah hasil tembakau yang dibuat dari lembaran-lembaran daun tembakau diiris, dengan cara digulung sedemikian rupa dengan daun tembakau. Sedangkan Tembakau Iris *Sauce* (TIS) adalah hasil tembakau yang dibuat dari daun tembakau yang dirajang, untuk dipakai tanpa mengindahkan bahan pengganti atau bahan pembantu yang digunakan dalam pembuatannya.

Tujuan Khusus dari pelaksanaan magang ini adalah mahasiswa dapat menjelaskan mengenai proses pengemasan tembakau iris *sauce* (TIS) Menggunakan mesin pengemas di PT Taru Martani. Mahasiswa diharapkan dapat menganalisis permasalahan yang terjadi pada saat proses pengemasan tembakau iris *sauce* (TIS) menggunakan mesin pengemas di PT Taru Martani. Adanya permasalahan, mahasiswa diharapkan mampu menyelesaikan permasalahan yang terjadi pada saat proses pengemasan tembakau iris *sauce* (TIS) menggunakan mesin pengemas di PT Taru Martani.

Pengemasan memegang peranan yang penting dalam menjaga kualitas dan umur simpan sebuah produk. Pada kenyataannya masih ditemui beberapa kendala dalam proses pengemasan, terutama pada proses pengemasan menggunakan mesin pengemas di PT Taru Martani. Mesin yang sudah tua cenderung mengalami *downtime* yang lebih tinggi, membutuhkan perawatan yang lebih sering dan berpotensi menghasilkan produk cacat lebih banyak. Hal ini secara langsung mengurangi efisiensi dan efektivitas dalam pengemasan produk Tembakau iris *sauce* (TIS). Jika

proses pengemasan bermasalah, terutama karena mesin yang tidak optimal, maka kualitas dan umur simpan produk bisa terpengaruh negatif karena tujuan pengemasan tidak tercapai dengan baik. sehingga dapat menurunkan kualitas produk dan merugikan perusahaan jika tidak ditangani dengan baik dan benar.

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