

RINGKASAN

Proses Pengemasan Teh Celup Vanila Di Unit Teh Celup PT Rolas Nusantara Mandiri Wonosari Malang, Viona Rahmadhani Dynasti, NIM D41212248, Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dhanang Eka Putra, SP, M.Sc (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember merupakan institusi pendidikan tinggi yang mengorientasikan proses belajar mengajar untuk mencetak lulusan dengan keterampilan profesional yang dapat merespons perubahan lingkungan, masuk ke dunia industri, memberdayakan potensi daerah, dan berwirausaha. Salah satu program wajibnya adalah Praktik Kerja Lapangan (PKL) atau magang, yang dilaksanakan di perusahaan mitra, seperti PT. Rolas Nusantara Mandiri, anak perusahaan PT. Perkebunan Nusantara XII, yang bergerak di bidang agroindustri dan pengolahan teh. Di Unit Teh Celup (UTC) perusahaan tersebut, proses pengemasan teh melibatkan tahapan dari pengajuan bahan baku hingga produk jadi, dengan fokus pada kualitas produk.

Tujuan dari pelaksanaan magang ini adalah untuk mempersiapkan mahasiswa menghadapi dunia profesional, sekaligus menambah wawasan, pengetahuan, dan pemahaman mereka tentang kegiatan di perusahaan pengolahan hasil perkebunan. Magang ini juga bertujuan untuk meningkatkan keterampilan praktis di bidang pengolahan teh serta melatih mahasiswa agar lebih kritis dalam membandingkan perbedaan antara kondisi di lapangan dengan materi yang diperoleh di bangku kuliah.

Proses pengemasan Teh Celup Vanila di Unit Teh Celup PT Rolas Nusantara Mandiri mengalami beberapa permasalahan, seperti kurangnya tenaga kerja, minimnya penerapan SOP, macetnya mesin packing, karyawan yang tidak menggunakan APD lengkap, dan warna box kemasan yang pudar. Untuk mengatasi masalah ini, diperlukan metode dan alur produksi yang tepat sesuai dengan standar perusahaan agar produk berkualitas tinggi dan menarik.