

RINGKASAN

Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pada Proses Pengemasan Kemasan 50 Kg Di PG Madukismo PT Madubaru Yogyakarta, Bagus Ervian Anandy, D41221536, Tahun 2025, 78 Halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik negeri Jember, Fredy Eka Ardhi Pratama, S.ST., M.ST (Dosen Pembimbing).

Proses pengemasan gula merupakan tahapan penting dalam menjaga mutu, kuantitas, dan keamanan produk sebelum didistribusikan kepada konsumen. Pada PG Madukismo PT Madubaru Yogyakarta, kegiatan pengemasan gula kemasan 50 kg membutuhkan penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) secara konsisten agar produk yang dihasilkan sesuai standar perusahaan dan Standar Nasional Indonesia (SNI). Permasalahan yang ditemukan pada bagian pengemasan umumnya meliputi ketidaksesuaian berat bersih, kondisi karung yang kurang optimal, efisiensi kerja yang belum maksimal, dan adanya potensi kontaminasi selama proses pengemasan. Permasalahan tersebut dapat mempengaruhi kelancaran distribusi serta mutu gula kristal putih sebagai produk akhir.

Tujuan pelaksanaan magang ini adalah untuk memahami, mempraktikkan, dan menganalisis penerapan SOP pada proses pengemasan gula kemasan 50 kg, mengidentifikasi masalah yang terjadi di lapangan, serta memberikan alternatif solusi untuk meningkatkan efisiensi dan mutu kegiatan pengemasan. Selain itu, kegiatan magang juga bertujuan memperluas wawasan mahasiswa mengenai proses produksi gula secara menyeluruh, meningkatkan keterampilan kerja, serta menumbuhkan kemampuan analitis dalam mengamati fenomena operasional industri agro.

Metode pelaksanaan magang meliputi observasi langsung pada seluruh stasiun produksi, praktik kerja di bagian pengemasan, wawancara dengan karyawan dan pembimbing lapangan, studi dokumentasi terhadap dokumen perusahaan, serta studi pustaka yang relevan dengan kegiatan industri gula. Kegiatan dilakukan selama lima bulan, mencakup kegiatan pada bagian tanaman, pabrik gula, dan

agrowisata, dengan fokus utama pada proses penimbangan, pengisian karung, penjahitan karung, dan penyimpanan gula 50 kg di gudang.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penerapan SOP pada proses pengemasan telah membantu dalam menjaga mutu gula, namun masih terdapat beberapa kendala teknis seperti ketidaktepatan berat, keausan alat jahit karung, serta koordinasi kerja antar petugas yang belum optimal. Analisis menggunakan diagram *fishbone* menunjukkan bahwa faktor manusia, metode kerja, mesin, material, dan lingkungan turut mempengaruhi efisiensi pengemasan. Perbaikan yang direkomendasikan meliputi peningkatan pengawasan SOP, perawatan alat secara berkala, penataan ulang alur kerja, serta pelatihan bagi operator untuk memastikan konsistensi mutu produk.