

## RINGKASAN

***GREEN PRODUCTION SPIRITUS DI PT MADUBARU YOGYAKARTA***, Reza Alrizki Imam, NIM D41220017, Tahun 2025, 138 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Deltaningtyas Tri Cahyaningrum, ST, MT (Dosen Pembimbing Magang).

Kegiatan magang merupakan kewajiban bagi mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember pada jenjang D-4 sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pertanian (S.Tr.P). Program ini dilaksanakan pada semester 7 dengan bobot 20 SKS atau setara 900 jam (lima bulan kerja), yang dirancang sebagai bentuk implementasi dan penguatan kompetensi atas ilmu pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman yang telah diperoleh selama proses perkuliahan. Melalui kegiatan magang, mahasiswa diharapkan mampu meningkatkan kemampuan praktis, memperluas wawasan, serta memahami secara langsung dinamika dan tuntutan dunia kerja di industri yang relevan dengan bidang studinya. Pada pelaksanaannya, lokasi magang dipilih di PT Madubaru yang beralamat di Desa Padokan Tirtonirmolo, Kecamatan Kasihan, Tirtonirmolo, Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta 55183. Magang ini berlangsung selama lima bulan, mulai tanggal 14 Juli 2025 hingga 13 Desember 2025, sehingga memberikan kesempatan yang cukup bagi mahasiswa untuk terlibat dalam aktivitas industri secara mendalam dan berkelanjutan.

PT Madubaru adalah satu-satunya Pabrik Gula dan Pabrik Spiritus di Daerah Istimewa Yogyakarta yang tujuannya bisa menghasilkan gula dan alkohol yang berkualitas untuk memenuhi permintaan masyarakat dan industri di Indonesia. PT Madubaru dalam mencapai tujuan tersebut ditentukan oleh proses pengolahan yang sistematis dan pengadaan bahan baku yang baik dan optimal. PT Madubaru merupakan perusahaan yang mengutamakan proses pengolahan limbah yang dihasilkan perusahaan menjadi produk yang berguna agar tidak mencemari

lingkungan dengan memanfaatkan semua limbah salah satu limbah yang dihasilkan yaitu molasses atau yang kita kenal sebagai tetes tebu.

Proses *production* spiritus di PT Madubaru melewati beberapa tahapan proses yaitu dimulai dari tahap masakan pada stasiun pemasakan, tahap pemberia bibit pada stasiun pembibitan, tahap pemberian ragian atau fermentasi pada stasiun peragian, dan yang terakhir tahap penyulingan atau destilasi pada stasiun penyulingan.

Hasil identifikasi permasalahan yang menyebabkan kurang optimalnya proses *production* spiritus di PT Madubaru yaitu disebabkan oleh beberapa faktor berikut yakni : pekerja tidak teliti dan tidak disiplin, kekurangan kolam penampungan limbah PS yaitu vinasse, tangki fermentasi mengalami kebocor, dan tercium aroma menyengat dari stasiun fermentasi. Solusi yang dapat dilakukan dari permasalahan tersebut yakni dengan melakukan pelatihan dan meningkatkan pengawasan kepada pekerja, menambah kolam penampungan limbah PS (vinasse), menggunakan tangki fermentasi yang baru, pekerja harus menggunakan APD seperti masker dengan filter khusus dan pentingnya mempelajari K3 atau yang di sebut dengan kesehatan keselamatan kerja.