

RINGKASAN

Penerapan *Quality Control* Pada Proses Penyimpanan Gula di Gudang Hasil PG Madukismo, M Maulana Ferdiansyah, D41221900, Tahun 2025, 72 Halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Andi Muhammad Ismail, S.ST., M.Si (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang merupakan program kegiatan yang harus diikuti oleh setiap mahasiswa pada tingkat akhir sebagai salah satu syarat akademik di Perguruan Tinggi Politeknik Negeri Jember. Kegiatan ini dilaksanakan dengan akumulasi waktu yang diwajibkan yaitu selama 800 jam kerja dengan bobot 20 sks. Tujuan khusus dalam kegiatan ini adalah untuk memahami dan menjelaskan mengenai alur proses penyimpanan gula pasir MK curah pada PG Madukismo, menjelaskan dan menerapkan *Quality Control* (QC) proses penyimpanan gula pasir MK curah pada PG Madukismo, dan mengidentifikasi dan menganalisis permasalahan dan memberikan alternatif solusi penyelesaian yang muncul pada saat proses penyimpanan gula MK curah pada PG Madukismo.

PT Madubaru PG Madukismo merupakan perusahaan industri gula modern yang bergerak di bidang proses pengolahan gula yang menghasilkan produk Gula Kristal Putih (GKP) dan turunannya. Proses pengolahan gula memiliki beberapa tahapan diantaranya tahap penggilingan, pemurnian, penguapan, pemasakan (kristalisasi), pemisahan atau putaran, dan pengemasan serta penyimpanan. Tahap akhir dari alur proses pengolahan gula adalah tahap pengemasan dan penyimpanan.

Produk gula yang dihasilkan oleh PT Madubaru, PG Madukismo ini dikemas menjadi dua jenis kemasan yaitu kemasan bulk (karung) yang memiliki berat 50 kg dan kemasan retail yang memiliki berat 1 kg dengan merk MK. Proses pengemasan pada PT Madubaru telah diatur sesuai *Standard Operating Procedure* (SOP) yang diterapkan. Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) ini bertujuan untuk mempermudah karyawan dalam melaksanakan pekerjaan selama proses kegiatan pengemasan dan penyimpanan berlangsung. Namun dalam

praktiknya, terdapat beberapa kendala maupun hambatan yang terjadi dalam proses pengemasan.

Kendala maupun hambatan tersebut diantaranya yaitu suhu ruangan yang tidak sesuai standar, kelembapan gula kristal putih, tidak menerapkan *Quality Control* (QC), tumpukan gula yang melebihi batas maksimal, ventilasi yang tidak lancar dan kualitas gula yang dihasilkan tidak sesuai dalam kategori gula *Super High Sugar* (SHS).

Berdasarkan permasalahan tersebut, tindakan atau solusi yang harus dilakukan oleh perusahaan untuk meningkatkan efektivitas pengendalian kualitas gula di gudang hasil, perusahaan perlu memperkuat konsistensi penerapan QC penyimpanan melalui pelatihan rutin dan pengawasan mandiri, memastikan perawatan peralatan dilakukan secara terjadwal agar kondisi alat tetap optimal, serta meningkatkan disiplin pekerja melalui monitoring dan briefing harian guna mencegah kehilangan kewaspadaan saat bekerja. Selain itu, perusahaan perlu memperjelas prosedur penyimpanan dan menetapkan titik kontrol kualitas yang lebih terstruktur agar potensi penurunan mutu dapat terdeteksi lebih cepat, sehingga kualitas gula tetap stabil sampai tahap distribusi agar sesuai standar perusahaan. Pengendalian kualitas gula diterapkan dengan mengontrol kualitas sejak awal produksi untuk menghasilkan gula yang seragam dan memastikan produk memenuhi standar *Super High Sugar* (SHS). Penerapan dan pengawasan *Quality Control* (QC) difokuskan pada penegakan pada titik penyimpanan setelah gula di *packing* melalui inspeksi rutin. Efisiensi operasional ditingkatkan melalui sistem pengawasan berbasis teknologi, seperti sensor dan kontrol otomatis, untuk meminimalkan kesalahan manusia.

**Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Sarjana Terapan
Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember**