

## RINGKASAN

**Penerapan SOP (*Standard Operating Procedure*) di Pengemasan Gula 50 Kg PT Madubaru PG Madukismo Yogyakarta.** Ari Setiawan, Nim D41220786, Tahun 2025, 52 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, di bimbing oleh Ibu Dr. Dewi Kurniawati, S.Sos., M.Si.

Kegiatan magang merupakan salah satu program wajib bagi mahasiswa tingkat akhir di Politeknik Negeri Jember sebagai syarat kelulusan akademik. Program ini dilaksanakan selama total 800 jam kerja dengan bobot 20 SKS. Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah untuk memahami dan menjelaskan proses pengemasan gula pasir 50 Kg di PG Madukismo, menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) dalam proses tersebut, serta mengidentifikasi permasalahan yang muncul selama kegiatan pengemasan dan memberikan alternatif solusi penyelesaian.

PT Madubaru PG Madukismo merupakan perusahaan industri gula modern yang bergerak dalam pengolahan tebu menjadi Gula Kristal Putih (GKP) dan produk turunannya. Proses produksi gula di perusahaan ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu penggilingan, pemurnian, penguapan, pemasakan (kristalisasi), pemisahan (putaran), pengemasan, dan penyimpanan. Tahap pengemasan dan penyimpanan menjadi bagian akhir dari keseluruhan proses pengolahan.

Produk gula yang dihasilkan PT Madubaru dikemas dalam kemasan bulk (karung) seberat 50 kg dengan merek MK. Seluruh proses pengemasan telah diatur berdasarkan *Standard Operating Procedure* (SOP) yang berlaku, dengan tujuan mempermudah karyawan dalam melaksanakan tugas selama kegiatan pengemasan dan penyimpanan berlangsung. Namun demikian, dalam praktiknya masih ditemukan beberapa kendala di lapangan.

Beberapa permasalahan yang terjadi di antaranya adalah pengaturan mesin yang tidak konsisten, kurang disiplin karyawan terhadap penggunaan APD dan pakaian kerja sesuai SOP, ketidaksesuaian berat gula dalam karung, kondisi

lingkungan kerja yang kurang mendukung, serta mutu gula yang terkadang belum memenuhi kategori *Super High Sugar* (SHS).

Sebagai tindak lanjut dari permasalahan tersebut, perusahaan perlu melakukan beberapa upaya perbaikan, antara lain melakukan pengecekan mesin secara rutin untuk menjaga kestabilan pengaturan, serta meningkatkan teknologi dengan pembaruan mesin otomatis agar berat dan ukuran gula lebih konsisten. Selain itu, pengendalian kualitas gula perlu dilakukan sejak awal proses produksi untuk memastikan hasil akhir sesuai standar *Super High Sugar* (SHS). Penerapan SOP juga harus diperkuat melalui pengawasan terhadap penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) dengan inspeksi rutin serta penggunaan timbangan otomatis guna menjaga ketepatan berat gula (50,2 kg). Efisiensi operasional dapat ditingkatkan dengan penerapan sistem pengawasan berbasis teknologi seperti sensor dan kontrol otomatis untuk mengurangi kesalahan manusia.

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