

RINGKASAN

Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pengemasan Gula Kristal Putih 1 Kg di PT Madubaru PG/PS Madukismo Yogyakarta, Beatrix Wilwindenia Mia Lay, D41220893, Tahun 2025, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Wenny Dhamayanthi, SE., M.Si. (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang merupakan program akademik wajib yang bertujuan memberikan pengalaman langsung di dunia industri. Magang dilaksanakan selama 800 jam kerja selama kurang lebih 5 bulan dan bertujuan khusus untuk memahami, menjelaskan, dan menganalisis alur proses pengemasan gula kristal putih (GKP) 1 kg di PT Madubaru PG/PS Madukismo, serta mengevaluasi penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada proses pengemasan. Selain itu, magang ini bertujuan mengidentifikasi kendala operasional, menganalisis penyebabnya, dan memberikan rekomendasi perbaikan yang dapat diterapkan pada sistem pengemasan gula 1 kg.

PT Madubaru PG/PS Madukismo merupakan industri gula modern yang menghasilkan Gula Kristal Putih (GKP) melalui serangkaian proses pengolahan, mulai dari penggilingan, pemurnian, penguapan, kristalisasi, puteran, hingga pengemasan. Produk gula yang dihasilkan terdiri atas kemasan bulk (karung 50 kg) dan kemasan ritel 1 kg dengan merek MK. Proses pengemasan di PT Madubaru telah memiliki SOP yang mengatur alur kerja, penggunaan mesin, penimbangan, sealing, dan pengecekan mutu. SOP ini bertujuan mempermudah dan menyeragamkan proses kerja operator agar produk yang dihasilkan memenuhi standar mutu yang ditetapkan. Namun dalam praktiknya, ditemukan beberapa kendala dalam pelaksanaan SOP pengemasan, antara lain: pengaturan mesin yang tidak stabil, benang jahit kemasan yang sering putus, ketidaksesuaian berat isi gula, pelanggaran penggunaan Alat Pelindung Diri (APD), ketidakseragaman kualitas gula, serta mutu gula yang belum konsisten memenuhi

standar Super High Sugar (SHS). Permasalahan ini menunjukkan bahwa penerapan SOP belum berjalan optimal dan masih memerlukan perbaikan.

Berdasarkan identifikasi kendala, perusahaan perlu melakukan tindakan perbaikan, di antaranya kalibrasi mesin secara rutin untuk menjaga kestabilan operasional, peningkatan teknologi mesin pengemasan agar kinerja lebih presisi, serta peningkatan keterampilan karyawan melalui pelatihan berkala. Selain itu, pengawasan mutu perlu dilakukan secara ketat mulai dari pemilihan bahan baku hingga gula siap dikemas agar standar gula SHS dapat terpenuhi. Penguatan penerapan SOP juga perlu difokuskan pada kedisiplinan penggunaan APD, inspeksi rutin pada alat timbang otomatis, serta penerapan sistem monitoring berbasis sensor dan kontrol otomatis untuk meminimalkan kesalahan manusia.

Secara keseluruhan, penerapan SOP pengemasan gula 1 kg di PT Madubaru sudah berjalan namun masih memerlukan optimalisasi dalam aspek teknologi, kompetensi tenaga kerja, pengawasan mutu, dan kedisiplinan operator agar proses pengemasan dapat menghasilkan produk yang aman, seragam, dan sesuai standar kualitas industri.

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