

RINGKASAN

Alur Proses Pengemasan Teh Celup Melati 50 Gram Di PT Rolas Nusantara Mandiri - Unit Teh Celup Wonosari Malang, Ratih Wulandari, NIM D41221999, 52 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, dibawah bimbingan dosen pembimbing Paramita Andini. S.ST., M.ST.

Kegiatan magang merupakan bagian kurikulum wajib Politeknik Negeri Jember yang bertujuan untuk mempersiapkan mahasiswa menghadapi dunia kerja , sekaligus menambah wawasan dan pengetahuan. Pelaksanaan magang dilakukan pada semester 7 dengan waktu 800 jam meliputi, kegiatan pra magang, dan kegiatan pasca magang, setara kurang lebih 5 bulan dengan waktu tempuh 128 hari. Pelaksanaa magang ini diharapkan diharapkan mahasiswa memiliki bekal untuk kedepannya serta memiliki bekal ilmu dan keterampilan yang siap diterapkan setelah lulus serta diharapkan dengan tujuan khusus mencakup memahami dan mempraktikkan proses pengemasan teh celup melati, mengidentifikasi kendala produksi, serta memberikan usulan solusi optimalisasi pada perusahaan PT Rolas Nusantara Mandiri.

Kegiatan umum pelaksanaan magang meliputi konfirmasi izin magang, pembekalan, pelaksanaan kegiatan magang diperusahaan serta telibat langsung dalam proses pengemasan mulai dari pengenalan produk, persiapan bahan baku,pengemasan teh, sampai menjadi barang jadi hingga pemasaran produk, pemasaran mulai dari *offline* dan *online*. kegiatan khusus fokus pada alur pengemasan teh celup melati seperti proses pengemasan tidak terlepas dari kendala operasional seperti ketidak sesuaian kantong teh celup yang dihasilkan oleh mesin, kebocoran kantong teh celup, mesin yang tidak berjalan optimal, serta kendala yang terjadi akibat tenaga *packaging* atau biasa disebut *human error*. Untuk mengidentifikasi permasalahan terbut, penulis menggunakan analisis diagram sebab-akibat (*fishbone*) yang mencakup faktor *Man, Machine, Material, Methode*. Analisis ini digunakan untuk menemukan akar permasalahan sekaligus merumuskan perbaikan agar pelaksanaan proses pengemasan semakin efektif

Berdasarkan hasil kegiatan, magang ini menyimpulkan bahwa proses pengemasan Teh Celup Melati 50gr melibatkan tahapan lengkap dari pengajuan bahan baku, *mixing*, pengemasan primer-sekunder, *quality control*, *coating*, hingga distribusi yang harus mengikuti standar perusahaan untuk menghasilkan produk berkualitas diperlukan perhatian pada alur produksi guna menghindari kecacatan dan kendala pada produk serta perbaikan seperti standar penggunaan mesin, perawatan rutin, kehati-hatian kerja, *quality control* lebih ketat. Usulan yang dapat disarankan untuk manajemen mencakup optimalisasi perawatan dan modernisasi mesin (khususnya mesin press *coating*) melalui pengecekan preventif bertahap, penguatan, pengawasan mutu sesuai SOP pada bahan baku dan pembantu, serta peningkatan kedisiplinan penggunaan alat pelindung diri lengkap (pakaian kerja, masker, sarung tangan) di bagian packaging demi efisiensi produksi, stabilitas kualitas, higienitas, dan keselamatan kerja. Upaya saran perbaikan ini diharapkan mampu menjadi pertimbangan perusahaan guna menghasilkan dan meningkatkan produk yang tepat agar menghasilkan produk yang berkualitas sesuai harapan perusahaan PT Rolas Nusantara Mandiri – Unit Teh celup.

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