

## RINGKASAN

**Pengemasan, Penyimpanan, dan Distribusi Rambak Pisang di Cv. Sahabat Pangan,** Luluk Ulmukaromah, NIM. B41221700, Tahun 2025, 61 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir.Wahyu Suryaningsih, M.Si. (Dosen Pembimbing), Novita Arinda Dewi (Pembimbing Lapang).

CV. Sahabat Pangan merupakan salah satu UMKM yang bergerak dibidang pengolahan buah-buahan dengan produk unggulan yaitu rambak pisang. CV. Sahabat Pangan sebagai produsen rambak pisang perlu menerapkan sistem pengemasan, penyimpanan, dan distribusi yang baik untuk menjaga konsistensi mutu produk. Pengemasan berfungsi melindungi produk dari kerusakan fisik dan kontaminasi, penyimpanan berperan mempertahankan kualitas produk sebelum distribusi, sedangkan proses distribusi memastikan produk sampai ke konsumen dalam kondisi optimal.

Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi, proses pengemasan, kondisi penyimpanan produk dan metode distribusi yang diterapkan di CV. Sahabat Pangan. Metode yang digunakan adalah observasi langsung, wawancara dengan pihak perusahaan, serta studi literatur.

Hasil observasi menunjukkan bahwa tahapan proses produksi rambak pisang di CV. Sahabat Pangan terdiri dari tahapan penerimaan bahan baku, sortasi, pengupasan, pengirisan, pembekuan, penggorengan vakum, pendinginan, penirisan minyak, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi.

Pengemasan rambak pisang di CV. Sahabat Pangan menggunakan aluminium foil sebagai kemasan primer dan kardus sebagai kemasan sekunder, dengan persentase kemasan aluminium foil yang mengalami reject sebesar 0,10%. Setiap kemasan dilengkapi labeling yang mencantumkan kode produksi dan tanggal kadaluarsa. Quality control sebelum pengemasan dilakukan melalui uji berat jenis dan uji organoleptik.

Kondisi penyimpanan produk di CV. Sahabat Pangan dijaga dalam keadaan kering, bersih, dan tidak lembap serta terlindung dari paparan sinar matahari langsung. Penataan kardus dilakukan secara bersilang di atas palet dengan suhu ruangan dijaga pada kisaran 26–29°C dan kapasitas maksimal

penyimpanannya adalah 17 ton.

CV. Sahabat Pangan menerapkan dua metode distribusi, yaitu distribusi langsung dan distribusi tidak langsung. Distribusi langsung dilakukan sebesar 15% dari total penyaluran produk, sedangkan distribusi tidak langsung sebesar 85% dengan memanfaatkan layanan kurir instan dan jasa ekspedisi sebagai perantara penyaluran produk kepada konsumen.

***Kata Kunci : CV. Sahabat pangan, pengemasan, penyimpanan, distribusi, rambak pisang***