

RINGKASAN

Analisis Usaha Minuman Sari Jeruk “Jestrofresh” di Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika (Balitjestro) IP2TP Tlekung Kecamatan Junrejo Kota Batu. Yeni Ayu Prastika, NIM D31191066, Tahun 2021, 57 hlm, Program Studi Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Linda Ekadewi Widyatami, SP,MP dan Pembimbing Lapang Zainuri Hanif, S.TP., M.Agr.

Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika merupakan salah satu Unit Pelaksana Teknis (UPT) instansi pemerintah unit eselon III yang bertanggung jawab langsung kepada Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura dan Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, dimana saat ini memiliki mandat untuk melaksanakan kegiatan penelitian tanaman jeruk dan buah subtropika seperti jeruk, apel, anggur, lengkeng, stroberi dan tanaman buah subtropika lainnya.

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan suatu kegiatan yang dilakukan mahasiswa dalam upaya untuk memperoleh pengetahuan baru dan pengalaman praktek kerja. Adanya kegiatan PKL di Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika (Balitjestro) IP2TP Tlekung Kecamatan Junrejo Kota Batu diharapkan dapat memberikan gambaran kepada mahasiswa tentang hal penting dalam proses panen dan pasca panen dan melatih mahasiswa mengenai pekerjaan lapang yang sesuai dengan bidang ilmu yang dimiliki. Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah agar mahasiswa mampu melaksanakan kegiatan kerja lapang pada suatu perusahaan ataupun instansi dan mampu membentuk sikap serta keterampilan kerja, khususnya pada bidang pasca panen yang bearada di Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika (Balitjestro) IP2TP Tlekung Kecamatan Junrejo Kota Batu. Metode yang digunakan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini adalah dengan wawancara, studi pustaka, praktik, penyusunan laporan.

Hasil Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah mahasiswa mampu mengetahui cara produksi hasil panen yang dilakukan di Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika. Hasil panen yang telah diolah menjadi

sebuah produk akan dipasarkan kepada masyarakat. Tidak hanya itu, mahasiswa juga diajarkan cara budidaya tanaman subtropika seperti jeruk, strawberry, anggur dan yang lainnya. Dengan adanya kegiatan PKL ini mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan wawasan baru mengenai penanganan pasca panen.

Minuman sari jeruk ‘jestrofresh’ merupakan salah satu produk hasil produksi di Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika (Balitjestro) yang berasal dari sari buah jeruk dimana kandungan sari buah jeruk ialah vitamin C yang dapat berfungsi sebagai antioksidan yang berkhasiat bagi kesehatan manusia dengan bahan penyusunnya antara lain : sari jeruk, sari lemon, air, gula, CMC dan benzoat. Proses produksi minuman sari jeruk ini ialah persiapan alat dan bahan, pemotongan, pengolahan, pengemasan dan pelabelan.