

BAB 1, PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarah proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kriteria yang dibutuhkan untuk mampu bersaing dalam dunia kerja. Politeknik Negeri Jember memiliki 8 Jurusan, 22 Program Studi, dan Program Pasca Sarjana Sains Terapan. Salah satu program studi yang ada di perguruan tinggi tersebut adalah Manajemen Agribisnis. Dalam pelaksanaan kurikulum Program Studi Manajemen Agribisnis terdapat program Magang yang dilaksanakan pada semester 6 selama 1 semester. Kegiatan Magang dilakukan secara berkelompok di salah satu lokasi yang sesuai dengan materi perkuliahan pada Program Studi Manajemen Agribisnis. Lokasi yang dipilih yaitu PT *Baroca Farmer* KWB yang merupakan unit usaha perseorangan di Kota Batu.

PT *Baroca Farmer* KWB merupakan usaha milik perseorangan yang berfokus di bidang pertanian khususnya dalam budidaya apel dan dalam PT tersebut juga terdapat wisata petik apel. Kegiatan-kegiatan pembelajaran yang didapatkan dari PT *Baroca Farmer* meliputi budidaya tanaman buah apel, sortir dan *packing* apel, proses pemasaran buah dan produk olahan apel, dan juga wisata petik apel. Salah satu kegiatan magang yang dilakukan adalah proses produksi olahan buah apel yaitu keripik apel. Keripik atau kripiik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Apel merupakan jenis buah-buahan, atau buah yang dihasilkan dari pohon apel. Kulit buah apel biasanya berwarna merah namun bisa juga kulitnya berwarna hijau atau kuning. Kulit buahnya agak lembek dan daging buahnya keras. Buah apel memiliki beberapa biji di dalamnya.

Keripik apel adalah keripik hasil olahan buah apel yang digoreng dengan cara khusus, biasanya menggunakan mesin penggoreng hampa atau *vacuum frying*. Jika

menggunakan cara penggorengan biasa yakni dengan menggunakan kualii/wajan buah apel tidak akan menjadi keripik karena buah akan rusak terkena suhu panas yang berlebih. Dalam sekali penggorengan, mesin *vacuum frying* mampu menampung sebanyak 35 kg apel, tergantung dari tiap-tiap jenis mesin *vacuum frying*. Pemanfaatan buah apel menjadi produk keripik apel dilakukan karena melihat kondisi dari jumlah apel busuk yang tersisa di kebun masih banyak, sehingga pemilik kebun mempunyai ide untuk menjual apel-apel tersebut kepada UMKM yang berada di sekitar kebun untuk meminimalisir dampak kerugian.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Selama pelaksanaan magang di PT Baroca Farmer KWB, diperoleh beberapa tujuan dan manfaat, yaitu sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan dan kesenjangan di lapangan dengan yang diperoleh dibangku perkuliahan.
3. Mampu mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh di dalam kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Dapat mengetahui cara budidaya apel.
2. Dapat mengetahui proses pemasaran apel.
3. Dapat mengetahui proses produksi keripik apel.
4. Dapat mengetahui manajemen wisata petik apel.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Dapat mengetahui berbagai macam jenis apel.
2. Dapat mengetahui manajemen dalam kegiatan lapang.
3. Dapat melatih cara berkomunikasi bagi mahasiswa melalui kegiatan wisata petik apel.
4. Dapat mempelajari manajemen pemasaran yang baik.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Lokasi tempat magang ini bertempat di PT Baroca Farmer KWB yang beralamatkan di Jalan Raya Gondang 5, RT 04/RW 02, Desa Tulungrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu, Jawa Timur, Indonesia.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang dimulai pada tanggal 01 Maret 2023 sampai dengan 30 Juni 2023 dan dilaksanakan setiap hari Senin sampai dengan hari Minggu pada pukul 08.00 sampai 17.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan magang ini dilaksanakan secara mandiri dengan bimbingan oleh dosen pembimbing dan juga didampingi oleh pembimbing lapang. Beberapa metode yang digunakan yaitu sebagai berikut:

1. Orientasi

Melakukan kegiatan orientasi lingkungan sebelum melakukan praktik lapang dengan tujuan mengetahui kegiatan yang akan dilakukan saat kegiatan magang berlangsung dan juga untuk mengenali lingkungan sekitar magang.

2. Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung mengenai kegiatan praktik lapang yang akan dilakukan sehingga mempermudah saat melakukan kegiatan praktik langsung dan pencatatan data yang berkaitan dengan topik laporan.

3. Wawancara

Menggali informasi dan pemahaman dari direktur perusahaan yang sekaligus merangkap sebagai pembimbing lapang mengenai hal-hal yang berkaitan dengan perusahaan dan juga kegiatan magang.

4. Praktik Lapang

Melakukan praktik langsung ke lapang sesuai kegiatan yang sedang berlangsung dengan tujuan untuk menambah informasi dan pemahaman mengenai seluruh kegiatan di lapang.

5. Dokumentasi

Melakukan pengambilan dan pengumpulan data dalam bentuk file berupa foto atau gambar, mulai dari awal kegiatan sampai akhir kegiatan.

6. Studi Pusaka

Pengumpulan data dilakukan secara tidak langsung yang diperoleh dari beberapa sumber. Yang bertujuan untuk memperoleh data dan informasi tambahan dari sumber lainnya.