

RINGKASAN

“Manajemen Panen Dan Pasca Panen Kangkung Organik Di CV. Tani Organik Merapi Kabupaten Sleman Yogyakarta” Alifya Banowati Azh Zahra NIM D31202486, Tahun 2023, 27 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Uyun Erma Malika, S.TP., M.P. selaku dosen pembimbing.

Magang adalah kegiatan pembelajaran dilapangan yang bertujuan untuk memperkenalkan mahasiswa dalam dunia kerja, agar mahasiswa mendapatkan pengalaman mengenai aktivitas yang terjadi dalam sebuah perusahaan dan juga sebagai sebuah syarat kelulusan bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Magang dilaksanakan di CV. Tani Organik Merapi Kecamatan Cangkringan Kabupaten Sleman Yogyakarta pada tanggal 1 maret s/d 30 Juni 2023.

CV. Tani Organik Merapi merupakan sebuah agribisnis yang bergerak dibidang pertanian sayuran organik yang sudah tersertifikasi organik, perusahaan ini berdiri sejak 1 September 2008 yang didirikan oleh Untung Wijanarko dengan luas 1 ha. CV. Tani Organik Merapi melakukan produksi sayuran organik dari hulu ke hilir meliputi proses budidaya, panen dan pasca panen hingga pemasaran, sebagai salah satu *supplier* sayuran organik terbesar di provinsi Yogyakarta dan Jawa Tengah khususnya pada *supermarket-supermarket* yang ada di daerah tersebut.

Untuk memenuhi kebutuhan *supply* ke *supermarket* CV. Tani Organik Merapi bekerja sama dengan GAPOKTAN, jadi hasil panen mitra (petani) diserahkan kepada pihak TOM untuk dilakukan proses selanjutnya. Salah satu sayuran organik yang dibudidaya adalah kangkung yang dipanen di dua kategori yaitu umur <20 hst tinggi <30 cm (kangkung *baby*) dan umur >20 hst tinggi >30 cm (kangkung siap panen). Proses panen meliputi persiapan alat dan bahan, panen, penimbangan dan pengumpulan di rumah pengemasan. Kemudian melakukan proses pasca panen meliputi proses perempasan, penimbangan, pencucian, pengemasan, pemasangan *barcode* dan *expired date* serta penyimpanan dan distribusi lalu melakukan kegiatan pemasaran.