

## RINGKASAN

**MANAJEMEN PERSEDIAAN PRODUK OLAHAN STROBERI DI LUMBUNG STROBERI DESA PANDANREJO KECAMATAN BUMIAJI KOTA BATU**, Ahmad Davisto Arion, NIM D31211065, Tahun 2024, 48 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Fitri Krismiratsih S.ST.MP., selaku Dosen Pembimbing Magang dan Andri Tri Irawan selaku Dosen Pembimbing Lapangan.

Program magang merupakan bagian dari kurikulum POLIJE yang diadakan pada semester enam, dan menjadi salah satu syarat kelulusan mahasiswa. Program magang merupakan kegiatan akademik yang memungkinkan mahasiswa untuk belajar dan bekerja secara praktis di perusahaan, sehingga mereka memperoleh pengalaman dan keterampilan khusus di dunia industri sesuai dengan bidang keahlian mereka. Kegiatan magang ini dilaksanakan dari tanggal 01 Maret 2024 sampai 22 Juni 2024 di Lumbung Stroberi Desa Pandanrejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu.

Lumbung Stroberi adalah agrowisata yang terletak di Desa Pandanrejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu. Lumbung Stroberi menawarkan petik stroberi dengan panorama alam yang indah. Selain itu di Lumbung Stroberi juga menyediakan cafe, taman, penyewaan ATV, paket wisata dan berbagai produk olahan stroberi. Produk olahan stroberi dibuat karena memanfaatkan persediaan stroberi yang melimpah, meningkatkan nilai tambah serta memperpanjang umur simpan stroberi.

Produk olahan yang dijual di lumbung stroberi adalah selai stroberi, sari buah stroberi, stik stroberi, pastel stroberi, es krim stroberi dan jus stroberi. Bahan baku dari semua produk olahan adalah stroberi. Produk olahan yang ada di lumbung stroberi disuplai oleh mitranya yaitu Kelompok Wanita Tani Melati Putri. Penerimaan produk olahan dilakukan dengan mengecek kualitas, pencatatan dan pengelolaan stok. Lumbung stroberi dan Kelompok Wanita Tani Melati Putri menjalin komunikasi yang erat untuk memastikan bahwa standar yang diharapkan selalu terpenuhi dan untuk memperbaiki aspek-aspek yang mungkin perlu ditingkatkan. Penyimpanan produk olahan di lumbung stroberi dilakukan dengan

menyesuaikan karakteristik masing-masing produk. Pengeluaran produk olahan dilakukan dengan menjual secara langsung kepada konsumen. Lumbung stroberi menerapkan prinsip FIFO (*First In First Out*) untuk memastikan produk yang lebih dahulu diterima digunakan atau dijual terlebih dahulu. Lumbung stroberi melakukan evaluasi dan pengendalian agar dapat meningkatkan efisiensi operasional, mengurangi biaya, dan memastikan bahwa produk olahan stroberi selalu memenuhi ekspektasi pelanggan.