

RINGKASAN

“Manajemen Pemasaran Hasil Kakao Masyarakat Desa Bodag Kecamatan Kare Kabupaten Madiun”, M. Misbakhudin Ardiansah, NIM D31212320, Tahun 2024, 57 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Suwinda Fibriani, S.P., M (Dosen Pembimbing) Agung Setiyonugroho, S.P (Dosen Pembimbing Lapangan).

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi negeri yang menyelenggarakan pendidikan vokasi. Pembelajaran di Politeknik Negeri Jember dilakukan dengan 40% teori dan 60% praktikum. Tujuan dari pendidikan vokasi ini adalah menciptakan mahasiswa yang memiliki keahlian baik soft skill dan hard skill untuk mempersiapkan ketika di dunia kerja nantinya. Sebagai bagian dari kurikulum, program magang diadakan untuk memberikan pengalaman praktis kepada mahasiswa. Selama magang, mahasiswa melaksanakan seluruh aktivitas program yang telah disetujui oleh dosen pembimbing magang dan dosen lapangan. Program ini disesuaikan dengan kondisi lapangan, teori yang diajarkan di perkuliahan, dan persyaratan kampus untuk memastikan kesesuaian SKS.

Kakao adalah tanaman tahunan yang berbuah sepanjang tahun, dapat ditanam di ketinggian 0-600 mdpl. Bentuk daunnya lebar dan runcing, berwarna hijau tua serta memiliki buah yang lonjong. Kakao memiliki beberapa jenis, di Indonesia terdapat 3 jenis kakao yang banyak dibudidayakan yaitu jenis Criollo, Forastero dan Trinitario. Kakao banyak ditanam di Kabupaten Madiun khususnya di wilayah Madiun bagian selatan. Desa Bodag di Kecamatan Kare adalah salah satu penghasil kakao di Kabupaten Madiun. Kakao sudah menjadi salah satu sumber pendapatan petani yang dapat mencukupi kebutuhannya sepanjang tahun.

Desa Bodag merupakan salah satu daerah penghasil kakao, seluruh masyarakat di desa ini menanam kakao sudah lebih dari 15 tahun, mereka mendapatkan bibit kakao dari bantuan pemerintah, selain bibit Desa Bodag juga memperoleh bantuan berupa alat pembuatan kakao yang kini ditempatkan di Rumah Coklat Bodag. Kakao yang ditanam masyarakat mereka jual dalam bentuk kering dengan proses dimulai dari pemanenan, pembelahan buah kakao, fermentasi

atau tanpa fermentasi dan pengeringan. Kakao yang baik adalah kakao yang kering dan memiliki kadar air maksimal 7,5%. Pemasaran kakao dari masyarakat dilakukan secara langsung di pengepul sekitar Desa Bodag, di Pasar Dungus atau di Rumah Coklat Bodag, namun Rumah Coklat Bodag hanya menerima kakao kering yang diproses dengan proses fermentasi.