BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi di Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan mutu dan kompetensi dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat sehingga menghasilkan tenaga ahli diberbagai bidang. Disamping itu, lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan mampu menghadapi tantangan dan perkembangan yang terjadi di lingkungan sekitar.

Politeknik Negeri Jember sebagai pusat pendidikan vokasi yang profesional dan berkualitas untuk menghasilkan Ahli Madya yang memiliki kompetensi dalam pengembangan diberbagai bidang, diantaranya dalam bidang Manajemen Agroindustri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik adalah Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan pada semester 7 (tujuh) dengan bobot 20 sks dalam waktu 900 jam yang didalamnya sudah termasuk pembekalan maksimal 1 bulan dan penyusunan laporan maksimal 1 bulan. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan mahasiswa di Politeknik Negeri Jember yang berguna untuk mempersiapkan pengalaman dan keterampilan khusus di dunia industri sesuai bidang keahliannya. Perusahaan yang dipilih dalam kegiatan PKL adalah PT. Kusuma Satria Dinasasri Wisatajaya di Kecamatan Batu, Kota Batu.

Tanaman strawberry merupakan tanaman hortikultura yang termasuk ke dalam jenis buah-buahan (frutikultura) yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan mempunyai banyak manfaat. Bagian yang dapat dimakan pada buah strawberry mencapai 96%. Strawberry tidak hanya dikonsumsi dalam keadaan segar, tetapi dapat diolah menjadi selai, dodol, jus, *yoghurt*, kue dan bahan baku pembantu pembuat es krim. Tanaman strawberry termasuk tanaman yang memiliki nilai ekonomi tinggi, daya tariknya terletak pada warna buah yang

merah mencolok dan rasanya manis segar. Buah strawberry mempunyai peluang pasar yang semakin luas, karena buah subtropis ini tidak hanya dikonsumsi segar tetapi strawberry juga dapat diolah menjadi sirup, selai, dodol, manisan, jus, dan bahan baku pembantu pembuat es krim (Bria, Sa'diyah, and Nugroho 2020). Buah ini tergolong sangat mudah rusak dengan umur simpan 2-3 hari pada suhu ruang dan rentan terhadap pembusukan pasca panen karena tingkat respirasi yang tinggi, tekanan lingkungandan serangan *pathogen*.

Tanaman strawberrry merupakan salah satu tanaman yang tidak dapat hidup disembarang tempat. Suhu dan kelembapan harus sesuai agar tanaman ini dapat tumbuh baik dan berbuah. Tak hanya itu, perawatan tanaman harus dilakukan secara tepat sesuai dengan kebutuhan tanaman. Dalam menjaga kualitas hasil produksi buah strawberry maka diperlukan penanganan panen dan pasca panen agar terhindar dari kerugian secara finansial maupun non finansial. Penanganan buah strawberry yang baik dan benar diperlukan agar buah sampai ke tempat konsumen dalam keadaan baik sesuai dengan standar yang berlaku. Penanganan strawberry perlu dilakukan sejak pra panen dan pasca panen agar mutu buah segar dapat dipertahankan. Penanganan strawberry dilakukan dari tahap pra panen dan pascapanen. Pada pra panen dapat diterapkan perlakuan penyemprotan antimikroba seperti Hortigro Pink C dan Gandasil B yang berfungi untuk merangsang pertumbuhan buah pada tanaman strawberry sehingga di perlukan agar tanaman strawberry dapat cepat tumbuh dan pada pasca panen yaitu dengan pengumpulan buah secara hati-hati, *sortasi* dan *grading*, pencucian, dan pengemasan.

Produksi strawberry di PT Kusuma Satria Dinasasri Wisatajaya memiliki 2 hasil produksi strawberry yaitu srawberry *frozen* dan strawberry *fresh*. Pada bulan Desember PT Kusuma Satria Dinasasri Wisatajaya hanya memiliki produksi strawberry fresh dengan total panen 0,75 kg dan tidak ada buah strawberry yang retur. Total produksi starwberry adalah 4,75 kg. Strawberry fresh dijual diarea stand penjualan yang ada di PT Kusuma Satria Dinasasri Wisatajaya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan yang dilakukan di perusahaan. Selain itu, tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Selain tujuan umum dari kegiatan magang ini, terdapat tujuan khusus antara lain sebagai berikut :

a. Mampu menerapkan penanganan panen dan pasca panen pada tanaman strawberry di PT Kusuma Satria Dinasasri Wisatajaya Kecamatan Batu Kota Batu.
b. Mengidentifikasi permasalahan dalam penanganan panen dan pasca panen pada tanaman strawberry di PT Kusuma Satria Dinasasri Wisatajaya Kecamatan Batu Kota Batu.
c. Memberikan solusi terkait permasalahan dalam penanganan panen dan pasca panen pada tanaman strawberry di PT Kusuma Satria Dinasasri Wisatajaya Kecamatan Batu Kota Batu.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfat magang di PT Kusuma Satria Dinasasri Wisatajaya adalah sebagai berikut :

a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan.
b. Menambah informasi dan wawasan terhadap penanganan panen dan pasca panen pada tanaman strawberry di PT Kusuma Satria Dinasasri Wisatajaya Kecamatan Batu Kota Batu.

c. Mahasiswa terlatih untuk memberikan solusi terhadap permasalahan yang terjadi dilapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktik Magang telah dilaksanakan di PT Kusuma Satria Dinasasri Wisatajaya di Kota Batu. Magang ini berlangsung selama 6 bulan, dimulai pada tanggal 10 Agustus 2023 sampai 23 Januari 2024. Kegiatan magang dilakukan dengan jam kerja :

a. Hari Senin s.d Sabtu
   Masuk Kerja : 06.00 WIB
   Pulang Kerja :14.00 WIB
b. Hari Minggu
   Piket di Stand Penjualan atau Jaga Kawasan
   Masuk Kerja : 08.00 WIB
   Pulang Kerja : 16.00 WIB

1.4 Metode Pelakasanaan

1. Observasi

   Observasi yang dilakukan adalah observasi partisipatif dimana dalam observasi ini, penulis melakukan pengamatan berperan serta ikut ambil bagian dalam kegiatan perusahaan yang sedang diobservasi dimulai dari penanaman tanaman strawberry hingga proses pasca panen strawberry dengan alur proses yang ada di perusahaan.

2. Wawancara dengan pihak terkait

   Penulis berhadapan langsung untuk mendapatkan informasi dengan tujuan mendapatkan data yang dapat menjelaskan inti permasalahan. Dalam kegiatanini penulis menggunakan wawancara terbuka atau tidak terstruktur. Wawancara diajukan kepada para pekerja yang terlibat langsung dan pengawas lapangan yang bertanggung jawab. Nantinya dari wawancara yang telah dilakukan akan memperoleh informasi dan data yang dibutuhkan.

3. Praktik Kerja Lapang (PKL)

   Praktik Kerja Lapang merupakan pelatihan yang bertujuan memberikan kecakapan yang diperlukan dalam pekerjaan tertentu sesuai dengan tuntutan kemampuan bagi pekerja. Praktik lapang dilakukan dengan cara ikut serta dengan para pekerja untuk melakukan pekerjaan.

4. Dokumentasi

   Mahasiswa melakukan dokumentasi selama melaksanakan kegiatan dilapangan untuk memperkuat isi laporan yang akan disusun. Studi dokumentasi berbentuk tulisan, catatan, gambar, peraturan maupun kebijakan. Studi dokumentasi dalam kegiatan ini menggunakan dokumen perusahaan terkait untuk mendukung keakuratan data yang diperoleh.