

RINGKASAN

Pasca Panen Produksi Benih Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Varietas Vima-1 di IP2TP Muneng, Alvaro Yanka Reksana, Nim A41201494, Tahun 2024, Program Studi Teknik Produksi Benih, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, (dosen pembimbing), (pembimbing lapang).

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi negeri di Jawa Timur yang menghasilkan Ahli Madya yang memiliki kompetensi dalam pengembangan Manajemen Agribisnis. Program magang merupakan salah satu program mata kuliah wajib yang harus dijalankan oleh mahasiswa Program Studi Manajemen Agribisnis, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Magang menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengetahui dunia kerja secara profesional.

Instalasi Pengujian dan Penerapan Standar Instrumen Pertanian (IP2SIP) Muneng merupakan salah satu dari lima IP2SIP yang berada di bawah naungan Balai Pengujian Standar Instrumen Tanaman Aneka Kacang (BSIP Aneka Kacang) yang memiliki tugas pokok yaitu produksi benih sumber aneka kacang terstandar. Salah satu benih yang dihasilkan yaitu Kacang Hijau varietas Vima 1.

Kacang hijau merupakan salah satu tanaman pangan sumber protein nabati. Kandungan protein kacang hijau sebesar 22% menempati urutan ketiga setelah kedelai dan kacang tanah (Purwono dan Hartono, 2005). Kacang hijau berumur genjah (55-65 hari), tahan kekeringan, variasi jenis penyakit relatif sedikit, dapat ditanam pada lahan kurang subur dan harga jual relatif tinggi serta stabil.

Penanganan panen dan pasca panen pada benih yang dilakukan oleh IP2SIP Muneng khususnya polong-polongan dilakukan sesuai prosedur meliputi : panen, perontokan, penjemuran, sortasi, pengemasan dan penyimpanan.

Kegiatan panen dilakukan pada saat pagi hari pada jam 09.00-10.00 pemanenan dilakukan secara manual menggunakan tangan. Kacang hijau yang telah dipanen dijemur selama 4 jam sehari selama 2 – 3 hari. Setelah penjemuran dilakukan perontokan secara manual menggunakan geblok secara perlahan yang

berfungsi meminimalisir terjadinya benih pecah. Benih yang telah dirontokkan disortasi untuk memisahkan benih sehat dengan benih yang tidak seragam dan benih pecah. Benih yang sudah melalui tahapan sortasi dikemas menggunakan karung yang berlapis plastik dan kemudian dijahit rapi, kemudian diletakkan di tempat penyimpanan benih dengan suhu 10-14°C dan kelembapan 50-60%. Benih yang sudah melalui tahapan sortasi dikemas menggunakan karung yang berlapis plastik dan kemudian dijahit rapi, kemudian diletakkan di tempat penyimpanan benih dengan suhu 10-14°C dan kelembapan 50-60%.

Kegiatan Magang Kerja Industri yang dilakukan oleh mahasiswa diharapkan mampu menganalisa permasalahan yang ada dilapang, menyelesaikan dan memberikan solusi untuk permasalahan tersebut, khususnya panen dan pasca panen yang meliputi perontokan, penjemuran, sortasi, pengemasan dan penyimpanan pada benih kacang hijau varietas Vima-1 yang sesuai dengan SOP.