

RINGKASAN

PROSES PASCAPANEN JAMBU KRISTAL (*PSIDIUM GUAJAVA L.*) DI PT KUSUMA SATRIA DINASASRI WISATAJAYA KOTA BATU, Dony Hasian Sianipar, NIM D41202541, Tahun 2024, 70 Halaman, Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dhanang Eka P, SP., M.Sc (Dosen Pembimbing).

Magang merupakan salah satu program yang tercatat dalam kurikulum akademik Politeknik Negeri Jember. Magang merupakan program yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu persyaratan kelulusan. Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan pada awal semester VII (tujuh) dengan akumulasi waktu selama 900 jam yang terbagi menjadi 30 jam untuk kegiatan pra magang, 800 jam untuk kegiatan magang dan 70 jam untuk kegiatan pasca magang. Lokasi kegiatan magang dilaksanakan di PT. Kusuma Satria Dinasasri Wisatajaya Departemen Budidaya Tanaman Tahunan (BTT) Komoditas Jambu.

Kegiatan magang ini bertujuan untuk mampu menjelaskan dan memberikan alternatif solusi terhadap permasalahan yang terjadi pada kegiatan proses pascapanen Komoditas Jambu khususnya varietas Jambu Kristal. Kegiatan khusus pada laporan ini membahas terkait proses pascapanen buah Jambu Kristal mulai dari profil jambu kristal, jumlah produksi jambu kristal tahun 2023 kusuma agrowisata, proses pascapanen jambu kristal agrowisata mulai dari penimbangan, sortasi, *grading*, penyimpanan, pengemasan, hingga ke pemasaran. Kemudian permasalahan-permasalahan yang terjadi dikaji dan diidentifikasi dengan menggunakan Diagram *Fishbone*.

Hasil identifikasi permasalahan yang menyebabkan kurang optimalnya proses pascapanen Jambu Kristal di PT Kusuma Satria Dinasasri Wisatajaya Kota Batu terdapat beberapa hal, yakni: pekerja tidak teliti dan disiplin, kurangnya

pengemasan yang *safety*, dan tidak adanya standart prosedur pengemasan. Solusi yang dapat dilakukan dari permasalahan tersebut yakni melakukan pelatihan dan meningkatkan pengawasan terhadap kinerja pekerja, menyediakan pengemas yang *safety* untuk hasil panen buah jambu kristal seperti pengemasan menggunakan *stryrofoam*, menetapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) terhadap kegiatan pascapanen khususnya dalam kegiatan pengemasan dan pendistribusian.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)