

RINGKASAN

Manajemen Penanganan Panen dan Pasca Panen Tanaman Selada Kriting (*Lactuca Sativa L*) Non-Pestisida di PT. Wahana Kharisma Flora Kota Batu-Jawa Timur. Lila Ratna Indah Lestari, NIM D31181524, Tahun 2020, 70 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Rizal Perlambang CNAWP, SE, MP. (Dosen Pembimbing), dan Parianto (Pembimbing Lapangan).

Tanaman selada kriting, merupakan tanaman hortikultura yang mempunyai nilai ekonomis tinggi. Tanaman ini dapat tumbuh baik didataran rendah maupun di dataran tinggi sesuai dengan jenisnya. Suhu optimum bagi pertumbuhan selada ialah antara 15-25°C. Dalam kondisi yang seperti ini selada akan mengalami pertumbuhan yang sempurna. Selada daun atau selada kriting (*Lactuca sativa L*) bebas pestisida yang dibudidayakan di PT. Wahana Kharisma Flora merupakan varietas tanaman selada berbentuk roset yang longgar dan tidak membentuk krop. Daun menyerupai tekstur selada kepala dengan tepi berumbai dan bergelombang. Perawatan yang dilakukan pada tanaman selada kriting organik adalah Penyiraman, Penyiangan Gulma, Pengompresan Pestisida Nabati (PESNAB), Pengendalian hama dan penyakit tanaman (HPT).

Kegiatan Manajemen Penanganan Panen dan Pasca Panen Selada Kriting (*Lactuca Sativa L*) Non-Pestisida di PT Wahana Kharisma Flora merupakan suatu kegiatan alur produksi komoditi sayur. Alur kegiatan mulai dari pra panen dengan rangkaian perlakuan seperti prediksi atau perkiraan tanaman yang siap untuk dipanen yang ada di lahan di akumulasi dalam jangka waktu 1 minggu dimana dengan memprediksi, bertujuan untuk mengetahui berapa jumlah pengiriman dan mempermudah dalam memperkirakan jumlah perkiraan tanaman selada kriting yang akan di pasarkan untuk memenuhi jumlah dari permintaan konsumen. Kemudian perlakuan Panen Tanaman Selada Kriting (*Lactuca sativa L*) dimana pemanenan dilakukan saat pagi hari pukul 06.30-09.00. beralih setelah proses pemanenan yaitu penanganan Pasca Panen, proses Penanganan pasca panen tanaman selada kriting Non-Pestisida meliputi persiapan pasca panen,

Pengumpulan, Sortasi, Pencucian atau Pembersihan, Pengemasan (Packing), Ruang simpan pendingin (Cooling Storage) dan tahap selanjutnya yaitu Pemasaran.