

RINGKASAN

Pengelolaan Pascapanen Melon Varietas Taj Mahal Di Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Ketindan Kecamatan Lawang Kabupaten Malang, Silliyah Rosalina, NIM D31220517 Tahun 2025, 98 Halaman, Program Studi Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Uyun Erma Malika, S.TP, M.P dan Pembimbing Lapangan Rivana Agustin, S.T.P., M.P.

Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Ketindan merupakan Unit Pelaksana Teknis (UPT) di bawah Badan Penyuluhan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian (BPPSDMP) Kementerian Pertanian. Lembaga ini menyelenggarakan pelatihan teknis, fungsional, dan kewirausahaan pertanian bagi aparatur maupun non-aparatur, termasuk mahasiswa magang.

Kegiatan magang ini bertujuan untuk membentuk keterampilan dan sikap kerja mahasiswa melalui praktik langsung di lapangan, khususnya dalam pengelolaan pascapanen melon varietas Taj Mahal. Tujuan khususnya adalah mengetahui proses budidaya, penanganan pascapanen, pengamatan mutu buah selama penyimpanan, serta menganalisis dampaknya terhadap nilai jual produk.

Metode yang digunakan meliputi observasi, wawancara, studi pustaka, dan praktik langsung. Kegiatan dilakukan mulai dari persemaian benih, pemeliharaan tanaman di Smart Greenhouse, pemanenan, sortasi dan grading, penyimpanan, pengemasan, hingga distribusi. Selain itu, dilakukan juga pengamatan mutu fisik dan kimia buah selama penyimpanan selama 30 hari pada suhu ruang.

Hasil panen menunjukkan bahwa melon varietas Taj Mahal paling banyak berada pada kategori berat 1,8–2,0 kg (421 kg) dan 1,6–1,8 kg (241,9 kg), sedangkan kategori >2,0 kg tercatat 217,9 kg. Proses grading dilakukan berdasarkan bobot dan kondisi fisik, yang menjadi dasar penentuan mutu dan harga jual. Selama penyimpanan, mutu fisik mengalami penurunan yaitu berat buah dari 1,610 kg menjadi 1,522 kg, panjang dari 16,5 cm menjadi 14,0 cm, dan diameter dari 13,5 cm menjadi 13,0 cm.

Mutu kimia buah juga menurun. Kadar sukrosa ($^{\circ}\text{Brix}$) pada awal penyimpanan sebesar 15° menurun menjadi $9,7^{\circ}$, lalu naik ke $11,3^{\circ}$ sebelum turun

kembali ke 9,3° pada akhir penyimpanan. Kadar air daging buah tercatat sebesar 80%. Penurunan brix menunjukkan adanya proses respirasi dan degradasi gula, sedangkan kadar air yang tinggi berpotensi mempercepat pembusukan apabila tidak ditangani dengan baik.

Dampak dari penyusutan mutu tersebut adalah penurunan nilai jual. Penyusutan berat sebesar 5,46% menyebabkan harga jual melon menurun dari Rp30.000/kg menjadi Rp28.362/kg, atau mengalami penurunan sebesar Rp1.638/kg. Hal ini menunjukkan bahwa semakin lama disimpan, nilai jual melon akan menurun secara ekonomi, baik karena penyusutan fisik maupun turunnya kualitas rasa dan tampilan.

Pengemasan dilakukan dengan dua metode, yaitu menggunakan kantong plastik untuk konsumen lokal dan box kayu untuk pengiriman luar kota. Pemilihan kemasan disesuaikan dengan kebutuhan pasar dan tujuan distribusi. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa pengelolaan pascapanen yang tepat dapat mempertahankan mutu dan memperpanjang daya simpan buah. Melon varietas Taj Mahal memiliki keunggulan dari segi rasa, bentuk, serta daya simpan, sehingga berpotensi tinggi sebagai komoditas unggulan di pasar hortikultura jika ditunjang dengan penanganan pascapanen yang baik.