

RINGKASAN

Manajemen Proses Pengolahan *Stick Pastry Kale* “Pastry Pop” di P4S Bumiaji Sejahtera Kota Batu Jawa Timur, Anita Purbasari, NIM D31222324, Tahun 2025, 84 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos., M.Sc. Selaku Dosen Pembimbing Magang.

Magang dilakukan di P4S Bumiaji Sejahtera, Dusun Banaran, Bumiaji, Kota Batu, Jawa Timur yang merupakan tempat atau badan usaha pengembangan agribisnis, agroindustry dan agrowisata. P4S Bumiaji Sejahtera berfokus pada pengembangan agrowisata dengan penerapan konsep *Integrated Farming for Sustainable Agriculture* sebagai penunjang pengoptimalan konsep tersebut dan termasuk perusahaan yang bergerak dibidang pertanian. P4S Bumiaji Sejahtera ini memiliki komoditas unggulan yaitu buah jambu kristal (*Psidium guava L*) dengan karakteristik daging buah jambu kristal memiliki tekstur yang crunchy dan juicy saat dinikmati oleh konsumen terutama agrowisata. Pengembangan dengan perbanyak yang dilakukan P4S Bumiaji Sejahtera yaitu dengan pencangkakan dan okulasi. Komoditas yang dikembangkan di P4S Bumiaji Sejahtera tidak hanya membudidayakan buah jambu kristal tetapi ada beberapa komoditas lainnya yang sedang dibudidayakan seperti sayuran kale, buah lemon, labu, buah melon, sayuran dan buah lainnya.

Tujuan umum kegiatan ini antara lain dapat mengasah keterampilan mahasiswa untuk menerapkan teori yang sudah dipelajari dalam situasi nyata, sehingga lebih memahami bagaimana konsep akademis digunakan dalam praktik sehari-hari, meningkatkan pemahaman industry dengan terjun langsung ke lingkungan kerja, mahasiswa dapat memperoleh wawasan tentang proses bisnis, etika professional, serta tantangan yang dihadapi dalam industry, mengembangkan keterampilan komunikasi dan kerja tim dalam lingkungan kerja, mahasiswa belajar bagaimana berkomunikasi secara efektif dan bekerja sama dengan tim, yang merupakan aspek penting dalam dunia kerja.

Stick Pastry Kale “Pastry pop” yang diproses di P4S Bumiaji Sejahtera merupakan wujud kreativitas dalam diversifikasi pangan berbasis sayuran. Dengan

memanfaatkan kale yang tidak lolos penyortiran untuk pengiriman ke Surabaya maupun pembeli langsung, kale yang tidak memenuhi spesifikasi pasar diolah menjadi kale powder sebagai produk turunan sayur kale, yang kemudian digunakan sebagai bahan utama celupan untuk menambah cita rasa dan tampilan pada *stick pastry*.

Pastry pop dibuat dengan adanya permintaan konsumen dan penambahan display, dalam satu kali produksi *pastry pop* sebanyak 1kg kulit *pastry*, 1 kg coklat putih, *coating fat* 250 gram, dan 25 gram kale *powder* menghasilkan 10 toples *pastry pop* dengan harga jual per kemasan Rp. 25.000. *Pastry pop* dapat bertahan 2 bulan lebih, tergantung pada kondisi lingkungan penyimpanan

Pembuatan *stick pastry* kale dilakukan dengan cara persiapan alat dan bahan yang akan digunakan, selanjutnya pemotongan bahan yang akan digunakan dalam pembuatan *pastry* seperti pemotongan kulit *pastry*, *coating fat* dan coklat putih, tahap selanjutnya yaitu pengovenan *pastry* yang sudah di potong, pembuatan celupan *stick pastry* kale dengan cara menleleuhkan *coating fat*, coklat putih dan mencampurkan kale bubuk. Tahap selanjutnya yaitu pencelupan *pastry* ke dalam celupan yang sudah di buat, tahap terakhir yaitu pengemasan dengan cara Menyusun *pastry* kedalam toples yang sudah diberi label dan di segel menggunakan isolasi pada tutup toples.