

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan Pendidikan vokasi, yaitu program pendidikan yang focus pada proses belajar mengajar proses pengembangan pada tingkat keahlian. Politeknik Negeri Jember memiliki 8 Jurusan dengan 23 Program Studi dan Pasca Sarjana Sains Terapan. Salah satu Jurusan dari Politeknik Negeri Jember yaitu Manajemen Agribisnis, dengan empat Program Studi diantaranya D3 manajemen Agribisnis, dimana pada jurusan ini memiliki kurikulum bahwa wajib melaksanakan Magang pada semester VI (enam) yang dilakukan pada lokasi yang sesuai dengan bidang Manajemen Agribisnis dan dilakukan seacar berkelompok. Adapun lokasi yang dipilih yaitu PT. Baroca Farmer KWB yang tepatnya berada di Kecamatan Bumiaji Kota Batu.

PT. Baroca Farmer KWB merupakan usaha milik perseorangan yang berada di kota wisata batu (KWB) yang bergerak dibidang pertanian, khususnya pada komoditas apel. Kegiatan magang pada PT. Baroca Farmer mendapat banyak pembelajaran meliputi budidaya tanaman buah apel, proses pemasaran apel, proses produksi keripik apel di wisata petik apel serta cara sortir apel sesuai kualitas, melakukan *packing* apel dan pelajaran cara berkomunikasi yang baik serta pelayanan yang ramah kepada pengunjung.

Apel merupakan tanaman yang berasal dari daerah subtropis dan dapat dibudidayakan di Indonesia khususnya pada daerah dataran tinggi (Pamungkasih dkk, 2023). Di Indonesia, salah satu pusat budidaya buah apel terletak di Malang, Jawa Timur. Apel Malang memiliki berbagai varietas unggulan yang mempunyai ciri khas tersendiri. Apel malang atau apel lokal tersebut antara lain Manalagi, Rome Beauty, Anna dan Wangling. Dari keempat varietas unggulan tersebut, apel manalagi dan rome beauty merupakan yang paling banyak diminati oleh konsumen dan banyak terlihat di pasaran, terutama di *supermarket* (Clarissa, 2018). Di kebun milik PT. Baroca Farmer, terdapat 5 varietas apel, yaitu apel

manalagi, apel anna, apel granny smith, apel rome beauty dan apel Wanlin. Selama kegiatan magang, mahasiswa dilatih untuk membangun komunikasi yang efektif dengan para pengunjung serta dapat menjelaskan kepada pengunjung mengenai jenis-jenis apel serta rasa dari masing-masing jenis buah apel yang terdapat di wisata petik apel Baroca Farmer, mempelajari teknik perawatan tanaman apel, serta mempromosikan buah apel beserta produk olahannya, seperti keripik apel, cuka apel dan tonic apel, agar pengunjung semakin tertarik.

Minat konsumen di PT. Baroca Farmer terhadap apel Manalagi cukup tinggi terutama karena ukuran dan kegunaannya yang beragam. Pengunjung lebih menyukai apel Manalagi dikarenakan rasanya yang manis serta apel manalagi yang berukuran besar dianggap lebih enak dan dapat dikonsumsi langsung sebagai camilan sehat atau makanan penutup. Apel manalagi juga kerap dijadikan oleh-oleh pengunjung yang datang ke wisata petik apel PT. Baroca Farmer. Sementara itu, apel Manalagi berukuran kecil dipack ke dalam wadah jaring jaring untuk dijual sebagai oleh-oleh. Preferensi ini menunjukkan bahwa pengunjung di PT. Baroca Farmer lebih memilih jenis apel manalagi untuk dikonsumsi ataupun untuk oleh-oleh jika dibandingkan dengan jenis apel lainnya yang lebih asam. Menurut Clarissa (2018) Konsumen lebih menyukai Apel Manalagi yang besar karena lebih enak daripada buah Apel Manalagi dengan ukuran yang kecil. Sedangkan buah apel manalagi yang kecil biasanya orang membelinya digunakan untuk diolah kembali menggunakan blender menjadi sari buah Apel Manalagi. Konsumen membeli buah Apel Manalagi yang besar biasanya digunakan untuk dikonsumsi langsung sebagai pengganti nasi jika mereka ingin menguruskan berat badan mereka atau digunakan sebagai makanan penutup. Buah tersebut juga digunakan untuk oleh-oleh kepada sanak saudara atau ketika menjenguk orang sakit.