

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang berada di Kabupaten Jember yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarah proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan yang dibutuhkan dalam dunia kerja. Sistem pendidikan yang diterapkan berfokus pada pengembangan keterampilan sumber daya manusia melalui penerapan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat. Lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan mampu beradaptasi dan berkembang untuk menghadapi perubahan lingkungan yang terus berlangsung, serta dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Politeknik Negeri Jember adalah pendidikan vokasi yang memiliki program Diploma III, Sarjana Terapan, dan Magister Terapan, serta terdapat 8 Jurusan, 22 Program Studi, dan Program Pasca Sarjana Sains Terapan. Salah satu program studi yang ada di perguruan tinggi tersebut yaitu Manajemen Agribisnis. Dalam pelaksanaan kurikulum Program Studi Manajemen Agribisnis terdapat program magang yang dilaksanakan pada semester 6 selama 1 semester. Program magang bertujuan sebagai penghubung antara sistem pendidikan dan dunia kerja, guna meningkatkan keterampilan praktis serta memperoleh pengalaman langsung dalam lingkungan kerja. Program magang dilakukan sebagai salah satu syarat kelulusan, pelaksanaan program magang dilakukan selama 4 bulan dan dilakukan secara berkelompok yang beranggotakan 4 orang dalam satu kelompok. Lokasi yang dipilih yaitu PT Baroca Farmer.

PT Baroca Farmer adalah usaha milik perseorangan yang berfokus di bidang pertanian budidaya tanaman apel dan dimanfaatkan sebagai tempat wisata edukasi. Kegiatan magang yang dilakukan meliputi budidaya atau perawatan tanaman apel, sortir apel, melakukan *breafing* kepada pengunjung atau wisatawan terkait apel, dan melakukan pemasaran produk olahan apel. Salah satu produk olahan apel pada PT Baroca Farmer yaitu keripik apel, Keripik apel adalah keripik hasil olahan buah

apel yang digoreng dengan cara khusus, biasanya menggunakan mesin penggoreng hampa atau *vacuum frying*. Limbah dari pembuatan keripik apel adalah kulit apel, kurangnya pengolahan terhadap limbah kulit apel menyebabkan pencemaran lingkungan dan menimbulkan bau yang tidak sedap.

Kulit apel, yang sering dianggap sebagai limbah, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi Pupuk Organik Cair (POC) karena kandungan unsur hara makro seperti nitrogen, fosfor, dan kalium, serta vitamin C dan asam organik yang mendukung pertumbuhan tanaman. Proses pembuatan POC dari kulit apel tidak hanya mengurangi volume sampah organik, tetapi juga dapat meningkatkan kesuburan tanah, memperbaiki struktur tanah, dan meningkatkan aktivitas mikroorganisme tanah. Selain itu, penggunaan POC dari kulit apel dapat mengurangi ketergantungan petani terhadap pupuk kimia yang harganya semakin mahal dan dapat mencemari lingkungan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan dan kesenjangan di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Menambah pemahaman mengenai hubungan antara teori dan penerapannya sehingga dapat menjadi bekal ada saat terjun ke lapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Dapat mengetahui cara budidaya apel.
2. Dapat mengetahui manajemen wisata petik apel.
3. Dapat mengetahui proses pemasaran apel dan produk turunan apel.
4. Dapat mengetahui proses produksi keripik apel.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Dapat mengetahui berbagai jenis apel
2. Dapat melatih cara berkomunikasi bagi mahasiswa melalui kegiatan wisata petik apel.
3. Meningkatkan keterampilan dalam pemasaran digital.
4. Dapat mempelajari cara manajemen pemasaran dengan baik.

1.3 Lokasi dan Jadwal kerja

1.3.1. Lokasi

Lokasi tempat magang ini bertempat di PT Baroca Farmer yang beralamatkan di Jalan Raya Gondang 5, RT 04/RW 02, Desa Tulungrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu, Jawa Timur, Indonesia.

1.3.2. Jadwal Kerja

Kegiatan magang dimulai pada tanggal 01 Maret 2023 sampai dengan 30 Juni 2023 dan dilaksanakan setiap hari Senin sampai dengan hari Minggu pada pukul 08.00 sampai 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan magang dilakukan dilakukan secara mandiri dengan bimbingan oleh dosen pembimbing dan juga didampingi oleh pembimbing lapang. Beberapa metode yang digunakan yaitu sebagai berikut:

1. Orientasi

Melakukan kegiatan orientasi lingkungan sebelum melakukan praktik lapang dengan tujuan mengetahui kegiatan yang akan dilakukan saat magang berlangsung dan untuk mengenali lingkungan magang.

2. Observasi

Melakukan kegiatan orientasi lingkungan sebelum melakukan praktik lapang dengan tujuan mengetahui kegiatan yang akan dilakukan saat magang berlangsung dan untuk mengenali lingkungan magang.

3. Wawancara

Menggali informasi dan pemahaman dari direktur perusahaan yang sekaligus merangkap sebagai pembimbing lapang mengenai hal yang berkaitan dengan perusahaan dan juga kegiatan magang.

4. Praktik Lapang

Melakukan praktik langsung ke lapang sesuai kegiatan yang sedang berlangsung dengan tujuan untuk menambah informasi dan pemahaman mengenai seluruh kegiatan di lapang.

5. Dokumentasi

Melakukan pengumpulan data dalam bentuk gambar mulai dari awal kegiatan sampai dengan akhir kegiatan.

6. Studi Pustaka

Pengumpulan data yang dilakukan secara tidak langsung yang diperoleh dari beberapa sumber. Bertujuan untuk memperoleh data tambahan.