

## RINGKASAN

**Pemanfaatan Apel Sortir untuk Bahan-Bahan Camilan Kripik Apel pada Wisata Petik Apel PT. Baroca Farmer**, Moch. Izza Maulana Yusoff, hlm 44. NIM D31220427, Tahun 2025, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Taufik Hidayat, SE, M.Si selaku Dosen Pembimbing Magang.

PT Baroca Farmer KWB adalah sebuah usaha perseorangan yang bergerak di bidang pertanian, dengan fokus utama pada budidaya tanaman apel. Selain kegiatan pertanian, PT ini juga mengembangkan wisata edukatif berupa petik apel. Berbagai kegiatan pembelajaran yang diperoleh selama magang di PT Baroca Farmer mencakup budidaya apel, proses sortir dan pengemasan, pemasaran buah serta produk olahan apel, termasuk kegiatan wisata petik apel. Salah satu kegiatan magang yang dilakukan adalah proses produksi olahan apel berupa kripik apel. Kripik merupakan makanan ringan yang dibuat dari irisan tipis bahan seperti umbi, buah, atau sayuran yang digoreng dalam minyak nabati. Untuk memberikan rasa yang lezat dan tekstur renyah, kripik biasanya dilapisi adonan tepung dan bumbu rempah.

Selama pelaksanaan magang, berbagai kegiatan telah dilakukan, mulai dari pengenalan lokasi magang, mempelajari berbagai jenis apel, pengelolaan wisata petik apel, kegiatan sortir dan panen buah apel, hingga pembuatan konten. Dalam pengelolaan wisata, turut dilakukan kegiatan pemasaran buah apel serta produk olahan berbahan dasar apel, salah satunya adalah kripik apel. Produk ini diolah dari apel varietas manalagi, yang menghasilkan kripik apel dengan rasa khas tanpa pemanis buatan

Kripik apel merupakan produk olahan dari buah apel yang digoreng menggunakan metode khusus, umumnya dengan alat penggoreng hampa (vacuum frying). Varietas apel yang paling sering digunakan adalah apel Manalagi, karena memiliki rasa manis alami. Dengan demikian, proses pembuatan kripik apel dari varietas ini tidak memerlukan tambahan pemanis buatan untuk menghasilkan cita rasa manis.