

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarah proses belajar mengajar pada tingkat keahlian, keterampilan, dan standar kompetensi yang spesifik sesuai dengan kriteria yang dibutuhkan untuk mampu bersaing dalam dunia kerja. Politeknik Negeri Jember memiliki 10 Jurusan, 34 Program Studi, dan Program Pasca Sarjana Sains Terapan. Salah satu program studi yang ada di perguruan tinggi tersebut adalah Manajemen Agribisnis. Dalam pelaksanaan kurikulum Program Studi Manajemen Agribisnis terdapat program Magang yang dilaksanakan pada semester 6 selama 1 semester. Kegiatan Magang dilakukan secara berkelompok di salah satu lokasi yang sesuai dengan materi perkuliahan pada Program Studi Manajemen Agribisnis. Lokasi yang dipilih yaitu PT Baroca Farmer KWB yang merupakan unit usaha perseorangan di Kota Batu.

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 keripik apel. Keripik 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, keripik biasanya dilapisi adonan tepung dan bumbu rempah. Apel sendiri adalah jenis buah-buahan yang berasal dari pohon apel, dengan kulit buah yang umumnya berwarna merah, meskipun ada juga yang berwarna hijau atau kuning. Kulitnya cenderung lunak, sedangkan daging buahnya keras dan mengandung beberapa biji di bagian dalamnya.

Keripik apel merupakan produk olahan dari buah apel yang digoreng menggunakan metode khusus, yaitu dengan mesin penggoreng hampa udara atau *vacuum frying*. Penggorengan secara konvensional menggunakan wajan tidak memungkinkan pembuatan keripik apel, karena suhu panas yang tinggi dapat merusak tekstur buah. Mesin *vacuum frying* mampu menampung sekitar 35 kg apel dalam satu kali proses penggorengan, tergantung pada kapasitas masing-masing mesin. Produksi keripik apel ini dilakukan sebagai upaya pemanfaatan buah apel yang tidak layak jual atau mulai membusuk di kebun. Untuk mengurangi potensi kerugian, pemilik kebun memutuskan menjual apel-apel tersebut kepada pelaku UMKM di sekitar area kebun agar dapat diolah menjadi produk bernilai tambah seperti keripik apel.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Pelaksanaan magang di PT. Baroca Farmer KWB, diperoleh beberapa tujuan dan manfaat, yaitu sebagai berikut:

1.1.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa serta pengalaman kerja mengenai kegiatan perusahaan
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan dan kesenjangan di lapangan dengan bangku mahasiswa
3. Mampu mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh dibangku kuliah

1.1.2 Tujuan Khusus Magang

1. Memahami teknik dan tahapan dalam budidaya tanaman apel.
2. Mengetahui alur dan strategi dalam pemasaran buah apel.
3. Memahami langkah-langkah produksi keripik apel dari bahan baku hingga produk jadi.
4. Mengetahui pengelolaan dan manajemen operasional dalam wisata petik apel.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Lokasi tempat magang ini bertempat di PT Baroca Farmer KWB 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 2025 sampai dengan 30 Juni 2025 dan dilaksanakan setiap hari Senin sampai dengan hari Minggu pada pukul 08.00 sampai 17.00 WIB

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan magang ini dilaksanakan secara mandiri dengan arahan dari dosen pembimbing serta pendampingan oleh pembimbing lapangan. Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Orientasi

Melaksanakan orientasi lingkungan sebelum praktik lapangan dengan tujuan untuk memahami jenis kegiatan yang akan dilaksanakan selama magang serta mengenali kondisi dan situasi lingkungan tempat magang.

2. Observasi

Melaksanakan observasi langsung terhadap kegiatan praktik lapangan guna mempermudah pelaksanaan praktik serta mendukung kelancaran pencatatan data yang relevan dengan topik laporan.

3. Wawancara

Mengumpulkan informasi dan memperdalam pemahaman melalui wawancara dengan direktur perusahaan yang juga berperan sebagai pembimbing lapangan, terkait aspek-aspek perusahaan serta pelaksanaan kegiatan magang.

4. Praktik Lapang

Melaksanakan praktik secara langsung di lapangan sesuai dengan kegiatan yang sedang berjalan, dengan tujuan menambah wawasan dan pemahaman terhadap seluruh aktivitas yang dilakukan di lapangan.

5. Dokumentasi

Melaksanakan dokumentasi dan pengumpulan data dalam bentuk file foto atau gambar, yang mencakup seluruh rangkaian kegiatan dari awal hingga akhir.

6. Studi Pustaka

Pengumpulan data dilakukan secara tidak langsung melalui berbagai sumber, dengan tujuan memperoleh data dan informasi tambahan sebagai pelengkap dari sumber lainnya.