

## RINGKASAN

**Optimalisasi Penanganan Pascapanen Untuk Memperpanjang Umur Simpan Stroberi di Lumbung Stroberi Desa Pandanrejo Kecamatan Bumiaji Kota Batu**, Filda Aprilliyani, NIM D31222490, Tahun 2025, 59 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Datik Lestari, SP., M.Si. selaku Dosen Pembimbing, Andri Tri Irawan selaku Pembimbing Lapangan di Lumbung Stroberi

Pengembangan sektor pariwisata menjadi salah satu strategi yang efektif untuk mendorong pertumbuhan ekonomi di wilayah-wilayah yang masih tertinggal. Salah satu bentuk pariwisata yang dinilai potensial adalah agrowisata atau wisata berbasis pertanian. Saat ini, banyak pelaku usaha tani yang mulai mengintegrasikan kegiatan pertanian dengan konsep wisata. Salah satu wilayah yang memiliki prospek besar dalam pengembangan agrowisata adalah Desa Pandanrejo, yang terletak di Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. Salah satu destinasi unggulan di desa ini adalah Agrowisata Lumbung Stroberi, yang memanfaatkan potensi buah stroberi sebagai daya tarik utamanya. Selain itu, Lumbung Stroberi juga menyediakan beragam fasilitas dan aktivitas menarik seperti kebun stroberi, penjualan stroberi segar, aktivitas petik stroberi langsung, edukasi seputar budidaya stroberi, kafe dan *outbound*.

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan magang, mahasiswa memperoleh kesempatan untuk belajar secara langsung mengenai teknik budidaya tanaman stroberi, proses pengolahan produk berbahan dasar stroberi, hingga strategi pemasaran hasil panen. Diharapkan, ilmu dan pengalaman yang didapat selama magang di Agrowisata Lumbung Stroberi dapat diterapkan dalam konteks lain ke depannya. Melalui kegiatan ini, mahasiswa juga mendapatkan pemahaman baru tentang bagaimana membudidayakan stroberi dengan baik serta bagaimana melakukan penanganan pasca panen secara optimal.

Stroberi merupakan buah yang relatif memiliki daya simpan singkat, sehingga diperlukan penanganan pasca panen yang tepat untuk memperpanjang masa simpannya. Upaya optimalisasi penanganan pascapanen untuk memperpanjang umur simpan stroberi dapat dilakukan antara lain pembekuan

stroberi agar kualitas tetap terjaga, pengolahan menjadi produk olahan seperti selai atau camilan, serta pemanfaatan sebagai bahan baku di kafe. Selain itu, stroberi juga dikemas dalam bentuk kemasan praktis untuk dijual, sehingga lebih awet dan menarik bagi konsumen.