

**PEMANFAATAN HASIL PANEN STROBERI DALAM
PRODUKSI SELAI SEBAGAI BAHAN BAKU
MENU *CAFE* DI LUMBUNG STROBERI**

LAPORAN MAGANG



oleh

**Ayu Viki Tamara
NIM D31222384**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2025**

**PEMANFAATAN HASIL PANEN STROBERI DALAM
PRODUKSI SELAI SEBAGAI BAHAN BAKU
MENU *CAFE* DI LUMBUNG STROBERI**

LAPORAN MAGANG



Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Ahli Madya
(A.Md.P) Di Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

oleh

**Ayu Viki Tamara
NIM D31222384**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN AGRIBISNIS
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
2025**

KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
POLITEKNIK NEGERI JEMBER
JURUSAN MANAJEMEN AGRIBISNIS

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN MAGANG MAHASISWA

PEMANFAATAN HASIL PANEN STROBERI DALAM PRODUKSI SELAI
SEBAGAI BAHAN BAKU MENU *CAFE* DI LUMBUNG STROBERI

Ayu Viki Tamara
(D31222384)

Dinyatakan telah melaksanakan Magang Mahasiswa
Pada Tanggal : 22 Juli 2025

Tim Pembimbing

Dosen Pembimbing



Uyun Erma Malika, S.Tp., M.P.
NIP. 19880108 201504 2 004

Penguji Praktisi



Andri Tri Wirawan

Mengetahui,
Ketua Jurusan Manajemen Agribisnis



Taufik Hidayat SE., M.Si
NIP. 19740902 200501 1 001

RINGKASAN

Pemanfaatan Hasil Panen Stroberi dalam Produksi Selai sebagai Bahan Baku Menu *Cafe* di Lumbung Stroberi, Ayu Viki Tamara, hal 57. NIM D31222384, Tahun 2025, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Uyun Erma Malika, S.Tp., M.P. selaku Dosen Pembimbing Magang.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Agrowisata Lumbung Stroberi, yang merupakan salah satu unit usaha dari BUMDes Raharjo di Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. Tujuan dari pelaksanaan magang ini adalah untuk mempelajari secara langsung strategi pemanfaatan hasil panen stroberi, khususnya buah yang tidak layak jual di pasar segar, dengan mengolahnya menjadi produk olahan berupa selai. Produk selai tersebut kemudian digunakan sebagai bahan baku utama dalam berbagai menu minuman khas di *Cafe* Lumbung Stroberi.

Metode pelaksanaan kegiatan meliputi observasi, wawancara, dokumentasi, dan praktik langsung di lapangan. Kegiatan yang dilakukan selama magang mencakup proses produksi selai stroberi, mulai dari pemilahan bahan baku, pencucian, penghalusan, pemasakan, hingga pengemasan. Selain itu, mahasiswa juga terlibat dalam kegiatan di lahan *Greenhouse*, seperti penyiraman tanaman secara berkala yang disesuaikan dengan kondisi cuaca, serta kegiatan di unit *Cafe* dan wisata petik stroberi.

Hasil dari pelaksanaan magang yang berupa pemanfaatan stroberi yang tidak layak jual untuk diolah menjadi selai, dengan tujuan mampu meningkatkan nilai tambah hasil panen, memperpanjang umur simpan produk, serta mendukung keberlanjutan usaha agrowisata berbasis hortikultura. Produk selai berhasil diintegrasikan dalam berbagai menu minuman *cafe* yang menjadi daya tarik tersendiri bagi pengunjung.

Seluruh kegiatan magang berlangsung dengan lancar tanpa adanya kendala yang berarti. Mahasiswa memperoleh pengalaman praktis dan pengetahuan yang mendalam mengenai manajemen agribisnis terintegrasi, khususnya dalam pengolahan hasil pertanian dan strategi pengembangan usaha berbasis potensi lokal.

PRAKATA

Segala puji bagi Tuhan yang Maha Esa atas limpahan Rahmat dan hidayah-Nya kepada hamba-Nya Sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang dengan judul “Pemafaatan Hasil Panen Stroberi dalam Produksi Selai Sebagai Bahan Baku Menu *Cafe* di Lumbung Stroberi” ini dapat terselesaikan.

Penulis menyapaikan penghargaan dan ucapan terima kasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Saiful Anwar S.TP., M.P. selaku Direktur Politeknik Negeri Jember.
2. Taufik Hidayat, SE, M.Si selaku Ketua Jurusan Manejemen Agribisnis.
3. Linda Ekadewi Widyatami, SP., M.P. selaku Koordinator Program Studi Manajemen.
4. Ida Adha Anrosana Pongoh, S.Pi., M.P. selaku Koordinator Magang Program Studi Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember.
5. Uyun Erma Malika, S.TP., M.P. selaku Dosen Pembimbing Magang.
6. Mukhlas Rofiq selaku Direktur BUMDes Lumbung Stroberi
7. Andri Tri Wirawan selaku Pembimbing Lapangan.
8. Seluruh tim Lumbung Stroberi yaitu Galih Krisna Rizaldi, Yudistira Dwi Kurniawan, Desy Amelia Shanti, Yoga Jaya Putra, Sadam Resa Ramadhan, Devrans Riyan Maulana serta Onny Widy Turichya. Terima kasih atas dukungan dan ilmu yang diberikan dalam kegiatan operasional maupun non-operasional.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih semoga laporan Magang ini bermanfaat buat penulis, masyarakat sekitar, dan Almamater tercinta Politeknik Negeri Jember.

Jember, 7 Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
RINGKASAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan Manfaat	3
1.2.1 Tujuan Umum Magang.....	3
1.2.2 Tujuan Khusus Magang.....	3
1.2.3 Manfaat Magang.....	4
1.2.4 Lokasi Magang dan Jadwal Magang	5
1.2.5 Metode Pelaksanaan	5
BAB 2. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN/INSTANSI	7
2.1 Sejarah Agrowisata Lumbung Stroberi	7
2.2 Struktur Organisasi Lumbung Stroberi	8
2.3 Visi dan Misi	11
2.4 Kondisi Lingkungan	12
2.5 Kondisi Geografis	13
2.6 Luas Wilayah	14
2.7 Sumber Daya Fisik	14
2.7.1 Bangunan.....	15
2.7.2 Kendaraan Operasional	17
BAB 3. RANGKAIAN KEGIATAN MAGANG DI AGROWISATA LUMBUNG STROBERI	18
3.1 Pemberdayaan Masyarakat	18

3.1.1 Faktor Pengaruh Pemberdayaan Masyarakat Sekitar oleh Kawasan Agrowisata Lumbung Stroberi.....	19
3.1.2 Tingkat Pemberdayaan Masyarakat pada Daerah Agrowisata Lumbung Stroberi.....	20
3.1.3 Bentuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat.....	21
3.2 Resepsionis.....	24
3.3 Guide	25
3.4 Lahan	26
3.5 Cafe.....	26
3.6 Man/Girl Power	27
BAB 4. PEMANFAATAN HASIL PANEN STROBERI DALAM PRODUKSI SELAI SEBAGAI BAHAN BAKU MENU CAFE DI LUMBUNG STROBERI.....	28
4.1 Analisis Ketersediaan dan Karakteristik Hasil Panen	28
4.2. Selai Stroberi	29
4.3 Proses Produksi Selai Stroberi.....	30
4.4 Pemanfaatan Produk Selai Stroberi.....	34
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN	35
5.1. Kesimpulan.....	35
5.2. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA.....	37
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR TABEL

2. 1 Sumber Daya Fisik Lumbung Stroberi	15
2. 2 Sumber Daya Fisik Bangunan.....	16

DAFTAR GAMBAR

2. 1 Struktur Organisasi.....	8
2. 2 Logo Agrowisata Lumbung Stroberi.....	12
2. 3 Peta Lokasi.....	14
3. 1 Hasil Olahan Stroberi oleh Kelompok Wanita Tani.....	19
3. 2 Kegiatan Operasional Resepsionis.....	24
3. 3 Kegiatan Operasional <i>Guide</i>	25
3. 4 Kegiatan Operasional Lahan.....	26
3. 5 Kegiatan Operasional <i>Cafe</i>	27
4. 1 Stroberi <i>Fresh</i>	28
4. 2 Stroberi <i>Grade C</i>	29
4. 3 Persiapan Alat dan Bahan.....	30
4. 4 Proses Pemilihan Buah Stroberi.....	31
4. 5 Proses Penimbangan.....	31
4. 6 Proses Pencucian Buah.....	32
4. 7 Proses Penghalusan.....	32
4. 8 Proses Pemasakan.....	33
4. 9 Penyimpanan Selai Stroberi.....	33
4. 10 Produk Olahan Cafe di Lumbung Stroberi.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. LogBook Kegiatan Magang.....	39
2. Absensi.....	40
3. Surat Selesai Magang.....	41
4. Sertifikat.....	43
2. Dokumentasi.....	44

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan salah satu perguruan tinggi vokasi yang berfokus pada pengembangan pendidikan berbasis kompetensi di bidang terapan. Program Studi Manajemen Agribisnis merupakan salah satu program studi yang berada di bawah Jurusan Manajemen Agribisnis dan memiliki tujuan untuk mencetak lulusan yang kompeten dalam pengelolaan usaha agribisnis, baik di sektor hulu maupun hilir.

Mahasiswa diwajibkan mengikuti kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan pada semester enam sebagai salah satu syarat kelulusan. Kegiatan PKL ini memiliki bobot sebesar 20 SKS dengan durasi selama 768 jam atau sekitar empat bulan. Waktu pelaksanaan tersebut telah mencakup kegiatan pembekalan maksimal satu bulan di awal pelaksanaan serta penyusunan laporan maksimal satu bulan di akhir kegiatan. PKL bertujuan untuk memberikan pengalaman kerja nyata di dunia industri serta membekali mahasiswa dengan keterampilan teknis dan manajerial sesuai dengan bidang keahliannya.

Selama pelaksanaan PKL, mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan dalam penyelesaian berbagai tugas dan permasalahan di lapangan. Dalam kegiatan PKL ini, penulis melaksanakan praktik di Agrowisata Lumbung Stroberi yang berlokasi di Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. Lokasi tersebut dipilih karena dinilai relevan dengan bidang agribisnis hortikultura serta mendukung pemahaman mahasiswa dalam pengelolaan usaha tani, pengolahan hasil pertanian, dan pengembangan agrowisata sebagai bentuk diversifikasi usaha agribisnis.

Sektor pertanian memiliki peran yang sangat strategis dalam pembangunan nasional, terutama sebagai penyedia sumber pangan bagi masyarakat Indonesia, penopang industri melalui ketersediaan bahan baku, penyerap tenaga kerja, serta penjaga kelestarian lingkungan. Seiring dengan perkembangan era revolusi industri 4.0, arah pembangunan sektor pertanian kini mulai difokuskan dari wilayah

pedesaan sebagai pusat pertumbuhan ekonomi baru. Konsep ini mendorong munculnya berbagai inovasi berbasis pertanian terpadu, salah satunya adalah integrasi antara pertanian dan pariwisata atau yang dikenal dengan agrowisata. Desa Pandanrejo, melalui Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Raharjo, menjadi salah satu contoh penerapan konsep tersebut melalui pengembangan Agrowisata Lumbung Stroberi. Kegiatan wisata petik stroberi yang ditawarkan tidak hanya menjadi daya tarik wisata, tetapi juga menjadi sarana pemberdayaan masyarakat serta peningkatan pendapatan desa berbasis hortikultura. Oleh karena itu, penulis memilih lokasi ini sebagai tempat pelaksanaan kegiatan magang, dengan harapan dapat memahami secara langsung praktik pengembangan agrowisata dan kontribusinya terhadap pembangunan desa.

Sinergi antara sektor pertanian dan pariwisata memberikan dampak positif tidak hanya pada peningkatan nilai tambah produk pertanian, tetapi juga terhadap peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat desa. Pengembangan pariwisata berbasis pertanian atau agrowisata saat ini dipandang sebagai salah satu sektor yang memiliki prospek cerah dan berkelanjutan. Banyak kegiatan usahatani yang mulai dikemas secara inovatif melalui konsep agrowisata, menjadikannya sebagai strategi ekonomi lokal yang mampu menarik wisatawan sekaligus memberdayakan petani. Dengan potensi tersebut, agrowisata diharapkan dapat berkontribusi dalam mengurangi tingkat pengangguran dan meningkatkan kualitas hidup masyarakat, khususnya di wilayah pedesaan seperti Desa Pandanrejo, tempat pelaksanaan kegiatan magang ini.

Produk pertanian memiliki karakteristik khusus seperti mudah rusak, bersifat musiman, dan diproduksi dalam jumlah besar namun memiliki nilai jual relatif rendah (*bulky*). Kondisi ini mendorong petani untuk berpikir lebih inovatif agar mampu meningkatkan nilai tambah dari hasil pertaniannya. Salah satu cara yang dapat ditempuh adalah dengan mengolah hasil panen menjadi produk turunan melalui proses produksi yang terencana. Langkah ini tidak hanya memperpanjang umur simpan produk, tetapi juga membuka peluang peningkatan pendapatan petani dan pelaku usaha di sektor pertanian (Manueke et al., 2016).

Stroberi merupakan salah satu komoditas buah yang memiliki nilai ekonomi tinggi dengan permintaan pasar yang relatif stabil. Namun, stroberi memiliki kelemahan berupa daya simpan yang rendah, sehingga memerlukan penanganan pascapanen yang cepat dan tepat agar tidak mudah mengalami kerusakan. Oleh karena itu, buah stroberi perlu segera dikonsumsi atau diolah menjadi produk turunan untuk memperpanjang masa simpannya.

Upaya meningkatkan nilai tambah produk dan kesejahteraan petani, telah dikembangkan kemitraan antara petani stroberi di Desa Pandanrejo dengan BUMDes Raharjo melalui program Agrowisata Lumbung Stroberi. Inovasi ini diwujudkan dalam bentuk wisata petik stroberi, yang tidak hanya memberikan pengalaman edukatif dan rekreatif bagi pengunjung, tetapi juga menciptakan manfaat ekonomi secara langsung bagi petani dan pengelola agrowisata.

Pengolahan stroberi menjadi produk turunan seperti selai juga dikembangkan untuk mengatasi keterbatasan umur simpan buah segar. Produk selai ini dimanfaatkan sebagai bahan baku olahan di *Cafe Lumbung Stroberi*, sehingga mendukung diversifikasi produk, menambah nilai ekonomi, dan memperluas pasar hasil pertanian lokal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

- a. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa mengenai pengalaman kerja dan kegiatan industri secara nyata.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan yang di jumpai di lapangan berbeda dengan apa yang di ajarkan di bangku kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks.
- b. Menambah kesempatan bagi mahasiswa meningkatkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya.

- c. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya.
- d. Melatih para mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.
- e. Mengetahui cara kemitraan petani stroberi di Lumbung Stroberi.
- f. Mengetahui semua kegiatan yang berada di Lumbung Stroberi seperti pengolahan produk, budidaya, wisata petik stroberi, penjualan stroberi segar.

1.2.3 Manfaat Magang

- a. Bagi Lumbung Stroberi
 - 1) Merupakan sarana yang menjembatani antara perusahaan atau instansi dengan lembaga pendidikan (Politeknik Negeri Jember) untuk bekerja sama lebih lanjut baik bersifat akademik maupun non akademik.
 - 2) Perusahaan dapat melihat inerja dari mahasiswa magang untuk proses rekrutmen karyawan.
- b. Bagi Perguruan Tinggi
 - 1) Terjalannya hubungan baik kerja sama antara Politeknik dengan perusahaan.
 - 2) Politeknik akan mendapatkan peningkatan kualitas lulusannya melalui pengalaman magang.
 - 3) Politeknik yang semakin dikenal di dunia industri.
- c. Bagi Mahasiswa
 - 1) Mendapat pengetahuan tentang pengolahan produk berbahan dasar Stroberi.
 - 2) Mendapatkan pengetahuan tentang tanaman stroberi.
 - 3) Mendapatkan pengalaman tentang pola pemasaran di Agrowisata Lumbung Stroberi.
 - 4) Memberikan pengetahuan tentang pengolahan hasil produk berbahan dasar stroberi.
 - 5) Memberikan pengetahuan tentang berbagai macam kegiatan yang ada dan dilaksanakan oleh Bumdes khususnya Agrowisata Lumbung Stroberi.

1.2.4 Lokasi Magang dan Jadwal Magang

a. Lokasi Magang

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Agrowisata Lumbung Stroberi yang berlokasi di Jl. Nurul Kamil, Dusun Pandan, Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu, Provinsi Jawa Timur.

lokasi Agrowisata Lumbung Stroberi yang terletak di wilayah dataran tinggi Kota Batu, tepatnya di Dusun Pandan, Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji. Lokasi ini dapat diakses dengan kendaraan roda dua maupun roda empat, dan berjarak sekitar 6 km dari pusat Kota Batu. Agrowisata ini berada di lingkungan yang sejuk dan asri, dikelilingi oleh lahan pertanian hortikultura, terutama tanaman stroberi yang menjadi komoditas utama. Lokasi ini strategis karena berdekatan dengan kawasan wisata lain di Kota Batu, sehingga memiliki potensi tinggi untuk menarik wisatawan dan mendukung pengembangan agribisnis berbasis agrowisata.

b. Jadwal Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) berlangsung di Agrowisata Lumbung Stroberi pada tanggal 1 Maret 2025 hingga 30 Juni 2023. Kegiatan PKL dilaksanakan setiap hari mulai pukul 08.00 hingga 16.00 WIB, dengan jadwal libur satu hari setiap minggu yang tidak bertepatan dengan akhir pekan (Sabtu dan Minggu) maupun hari libur nasional. Rincian jadwal kegiatan selama pelaksanaan PKL dapat dilihat pada Lampiran 1.

1.2.5 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Agrowisata Lumbung Stroberi terdiri atas dua jenis, yaitu metode pengumpulan data primer dan data sekunder, dengan penjelasan sebagai berikut:

a. Pengumpulan Data Primer

Pengumpulan data primer dilakukan secara langsung di lokasi magang untuk memperoleh informasi aktual dan relevan dengan kegiatan yang dilaksanakan. Metode yang digunakan meliputi:

1) Observasi Lapang

Proses observasi dilakukan pencatatan terhadap aktivitas yang diamati guna memperoleh data yang bersifat faktual.

2) Wawancara

Wawancara dilakukan dengan cara menanyakan secara langsung kepada pembimbing lapang maupun karyawan Agrowisata Lumbung Stroberi, untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam terkait pelaksanaan kegiatan dan sistem kerja yang berlaku.

3) Pengamatan

Pengamatan difokuskan pada sistem kerja, proses produksi, serta berbagai kendala yang dihadapi selama kegiatan berlangsung. Bertujuan untuk memahami alur kegiatan secara menyeluruh dan mengidentifikasi permasalahan yang terjadi di lapangan.

4) Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan merekam kegiatan yang berlangsung selama magang, baik dalam bentuk foto maupun video. Hal ini bertujuan untuk mendukung data laporan dan menjadi bukti *visual* pelaksanaan kegiatan.

b. Pengumpulan Data Sekunder

Pengumpulan data sekunder dilakukan melalui penelusuran berbagai sumber tertulis yang relevan dan dapat dipertanggungjawabkan, seperti dokumen perusahaan, laporan magang terdahulu, jurnal ilmiah, serta literatur lain yang mendukung analisis kegiatan magang.

BAB 2. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN/INSTANSI

2.1 Sejarah Agrowisata Lumbung Stroberi

Desa Pandanrejo merupakan salah satu desa yang berada di wilayah Kecamatan Bumiaji, Kota Batu, Provinsi Jawa Timur. Desa ini dikenal sebagai sentra budidaya komoditas hortikultura, khususnya tanaman stroberi. Dalam penyebutan lokal, stroberi dikenal dengan nama “Arbei”, yang berasal dari kata *aardbei* dalam Bahasa Belanda. Tanaman stroberi (*Fragaria x ananassa*) mulai diperkenalkan di Desa Pandanrejo sekitar tahun 1970-an, dengan bibit yang berasal dari Provinsi Bali. Namun, pengembangan dan penyebarannya secara lebih luas baru terjadi pada awal tahun 1990-an.

Pada masa awal, aktivitas pemasaran stroberi dilakukan secara tradisional oleh petani, yaitu dengan cara menjajakan hasil panen menggunakan alat pikul dan dikemas dalam wadah bambu yang disebut “tingkem”. Seiring berkembangnya teknik budidaya dan kebutuhan pasar, jenis-jenis stroberi yang dibudidayakan pun semakin beragam, di antaranya adalah varietas *Sweet Charlie*, *California*, *Holybrite*, *Oso Grande*, dan *Rosalinda*. Masing-masing varietas tersebut memiliki cita rasa dan karakteristik yang berbeda, sehingga memberikan nilai tambah dalam aspek pemasaran maupun pengolahan.

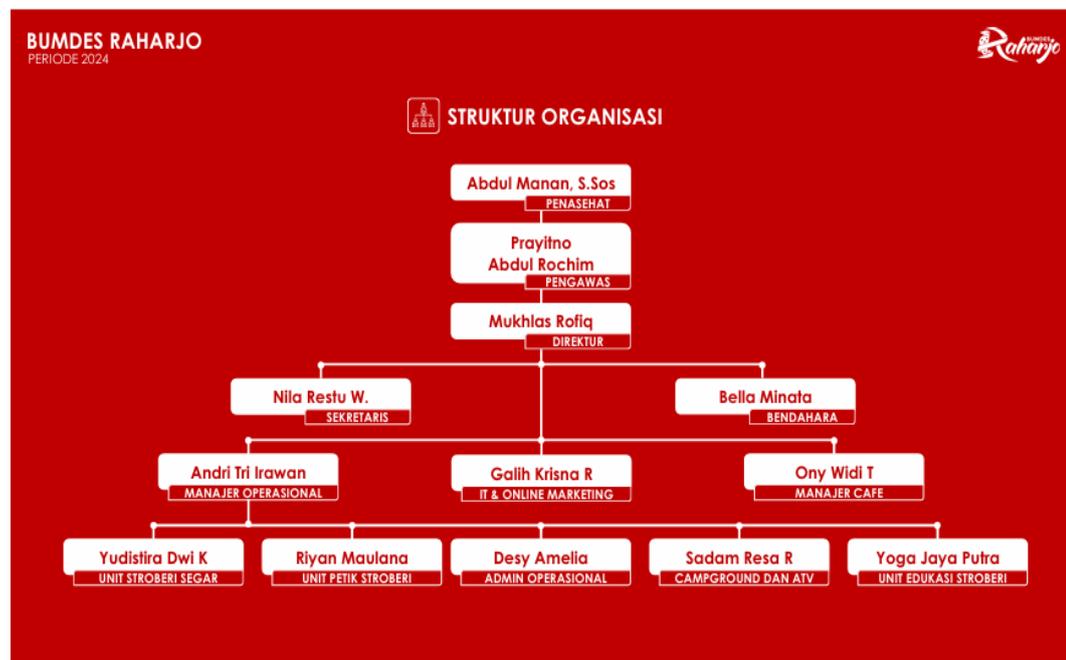
Sejak awal tahun 2010-an, komoditas stroberi di Desa Pandanrejo mulai menarik perhatian wisatawan, baik domestik maupun mancanegara. Hal ini mendorong masyarakat bersama pemangku kepentingan untuk menggagas sebuah konsep pengembangan wisata berbasis pertanian, yaitu wisata petik stroberi. Setelah melalui berbagai proses perencanaan dan koordinasi, maka pada tahun 2018 didirikanlah Agrowisata Lumbung Stroberi di Dusun Pandan, Desa Pandanrejo, sebagai salah satu strategi untuk mendukung peningkatan pendapatan petani, pelestarian budidaya stroberi, dan pengembangan desa wisata.

Pendirian Agrowisata Lumbung Stroberi mendapat dukungan dari berbagai pihak, termasuk Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Raharjo, yang didirikan pada tanggal 26 Desember 2016. BUMDes Raharjo berperan sebagai lembaga pengelola

unit usaha desa yang bertujuan untuk mengoptimalkan potensi ekonomi lokal guna meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Agrowisata Lumbung Stroberi merupakan salah satu unit usaha unggulan BUMDes Raharjo, yang kini telah berkembang menjadi ikon wisata petik stroberi di Kota Batu.

Sebelum dialihfungsikan menjadi agrowisata, lokasi Lumbung Stroberi merupakan lahan kandang ternak yang digunakan untuk memelihara kambing dan bebek. Saat ini, kawasan tersebut telah mengalami transformasi menjadi destinasi wisata edukatif berbasis pertanian yang mendorong keterlibatan aktif masyarakat lokal dalam budidaya stroberi. Nuansa stroberi di Desa Pandanrejo sangat kental, ditandai dengan keberadaan tanaman stroberi yang tumbuh di sebagian besar halaman rumah warga, menjadikan desa ini sebagai salah satu ikon penghasil stroberi di wilayah Kota Batu.

2.2 Struktur Organisasi Lumbung Stroberi



Gambar 2. 1 Struktur Organisasi

Sumber : Sekunder (2025)

Berdasarkan struktur organisasi BUMDes Raharjo periode 2024 pada unit usaha Lumbung Stroberi yang terlihat dalam gambar, berikut adalah deskripsi tugas masing-masing posisi sesuai dengan struktur organisasi:

- a. Penasihat:
 - Memberikan arahan dan nasihat strategis kepada jajaran direksi.
 - Membantu memastikan program kerja sejalan dengan visi dan misi BUMDes.
 - Menjadi penghubung antara pemerintah desa dengan BUMDes bila diperlukan
- b. Pengawas:
 - Melakukan pengawasan terhadap kegiatan operasional dan keuangan.
 - Memberikan evaluasi dan rekomendasi perbaikan kepada direktur.
 - Memastikan bahwa kegiatan usaha dijalankan secara transparan dan akuntabel.
- c. Direktur
 - Mengelola seluruh kegiatan usaha Lumbung Stroberi.
 - Mengambil keputusan strategis dan operasional.
 - Bertanggung jawab atas kelangsungan dan perkembangan unit-unit usaha di bawah BUMDes.
- d. Sekertaris
 - Mengelola administrasi umum BUMDes, termasuk surat-menyurat dan arsip.
 - Menyusun laporan kegiatan.
 - Mendukung komunikasi internal organisasi.
- e. Bendahara
 - Mengelola dan mencatat keuangan BUMDes.
 - Menyusun laporan keuangan secara berkala.
 - Bertanggung jawab atas pengeluaran dan pemasukan dana.
- f. Manajer Operasional
 - Mengkoordinasi seluruh aktivitas operasional lapangan.
 - Memastikan kegiatan di tiap unit berjalan sesuai prosedur.
 - Menyusun laporan operasional harian/mingguan.

- g. *IF & Online Marketing*
 - Mengelola pemasaran digital dan media sosial Lumbung Stroberi.
 - Mengembangkan strategi promosi *online*.
 - Menangani sistem teknologi informasi dan digitalisasi layanan
- h. Manajer *Cafe*
 - Bertanggung jawab atas operasional *cafe* Lumbung Stroberi.
 - Menyusun menu, standar pelayanan, dan pengawasan karyawan *cafe*.
 - Menjaga kualitas produk dan kepuasan pelanggan.
- i. Unit Stroberi Segar
 - Mengelola panen, sortir, dan distribusi stroberi segar.
 - Memastikan kualitas produk layak jual.
 - Berkoordinasi dengan tim penjualan dan pemasaran.
- j. Unit Petik Stroberi
 - Mengelola kegiatan wisata petik stroberi.
 - Menjaga kenyamanan dan keamanan pengunjung selama kegiatan.
 - Menyediakan edukasi singkat tentang tanaman stroberi kepada wisatawan.
- k. Admin Operasional
 - Membantu pencatatan dan dokumentasi kegiatan operasional.
 - Mengarsipkan data kehadiran, laporan unit, dan kebutuhan lapangan.
 - Mendukung kebutuhan administratif manajer operasional.
- l. *Campground* dan ATV
 - Mengelola area perkemahan dan wahana ATV.
 - Menyusun jadwal penggunaan fasilitas.
 - Menjaga keamanan dan kenyamanan area wisata alam.
- m. Unit Edukasi Stroberi
 - Menyusun materi edukasi tentang budidaya stroberi.
 - Menyampaikan informasi edukatif kepada pengunjung dan pelajar.
 - Berperan sebagai pemandu dalam program edukasi pertanian.

2.3 Visi dan Misi

Agrowisata Lumbung Stroberi merupakan unit usaha yang bergerak di sektor pariwisata berbasis pertanian (agrowisata) yang berlokasi di Dusun Pandan, Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. Dalam menjalankan kegiatan usahanya, Agrowisata Lumbung Stroberi memiliki arah dan tujuan strategis yang dirumuskan dalam bentuk visi dan misi sebagai pedoman dalam pengembangan dan pelaksanaan kegiatan usaha. “Desaku, Masa DepanKu” merupakan Visi dari Agrowisata Lumbung Stroberi, visi ini mencerminkan komitmen perusahaan dalam membangun masa depan desa melalui pengembangan potensi lokal, terutama di bidang agrowisata yang berkelanjutan.

Untuk mewujudkan visi tersebut, Agrowisata Lumbung Stroberi menetapkan misi sebagai berikut:

- a. Mengembangkan dan meningkatkan potensi wisata desa.
- b. Meningkatkan kesejahteraan petani dan masyarakat desa.
- c. Meningkatkan kesadaran masyarakat dalam membangun desa wisata.
- d. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia (SDM) dan sumber daya alam (SDA) yang berkelanjutan dan berkembang.

Perumusan visi dan misi tersebut menjadi landasan utama bagi seluruh aktivitas operasional dan strategi pengembangan usaha. Fokus utama perusahaan tidak hanya pada peningkatan jumlah pengunjung, tetapi juga pada pemberdayaan masyarakat sekitar melalui pelibatan aktif dalam pengelolaan wisata, serta upaya pelestarian lingkungan dan penguatan ekonomi lokal.

Citra perusahaan juga menjadi elemen penting dalam mendukung keberlanjutan usaha. Identitas visual perusahaan diperkuat melalui logo yang menjadi simbol dari nilai dan karakter Agrowisata Lumbung Stroberi. Logo perusahaan berbentuk rumah yang dipadukan dengan ilustrasi buah stroberi sebagai elemen utama, merepresentasikan keterkaitan erat antara desa sebagai tempat

tinggal dan stroberi sebagai komoditas unggulan yang diangkat menjadi daya tarik wisata. Logo perusahaan dapat dilihat pada Gambar 2.2.



Gambar 2. 2 Logo Agrowisata Lumbung Stroberi

Sumber : Data Sekunder (2025)

Logo Agrowisata Lumbung Stroberi didesain dengan menggabungkan unsur buah stroberi yang diletakkan di dalam bentuk rumah lumbung. Simbol tersebut merepresentasikan bahwa Agrowisata Lumbung Stroberi merupakan pusat atau "gudang" dari buah stroberi, baik sebagai komoditas pertanian maupun sebagai daya tarik wisata utama.

Tujuan penggunaan logo adalah untuk memperkenalkan identitas dan karakteristik usaha kepada masyarakat luas, bahwa Agrowisata Lumbung Stroberi merupakan destinasi wisata berbasis alam yang menyediakan berbagai layanan dan aktivitas agrowisata yang berfokus pada tanaman stroberi.

Visualisasi yang sederhana namun komunikatif, logo ini diharapkan mampu memperkuat citra Agrowisata Lumbung Stroberi sebagai salah satu ikon agrowisata unggulan di Kota Batu yang mengedepankan potensi lokal serta pemberdayaan masyarakat desa.

2.4 Kondisi Lingkungan

Desa Pandanrejo, yang terletak di Dusun Pandan, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu, memiliki luas wilayah sekitar 6,625 km². Wilayah ini didominasi oleh lahan pertanian, dengan sebagian besar penduduk bermata pencaharian sebagai petani hortikultura, khususnya stroberi.

Berdasarkan data administrasi tahun 2018, jumlah penduduk Desa Pandanrejo mencapai 6.280 jiwa (3.158 laki-laki dan 3.122 perempuan) tersebar dalam 2.006 kepala keluarga. Tingkat kepadatan penduduk sekitar 468 jiwa/km². Secara agroklimatologis, Desa Pandanrejo berada pada ketinggian antara 700 - 800 mdpl, sehingga menciptakan kondisi:

- a. Suhu harian rata-rata antara 15 - 25 °C
- b. Suhu minimum berkisar 3 - 5 °C
- c. Kelembaban udara berada pada kisaran 85 - 91%
- d. Sinar matahari efektif mencapai 7,9 - 9,5 jam per hari
- e. Curah hujan tahunan berkisar antara 500 - 900 mm

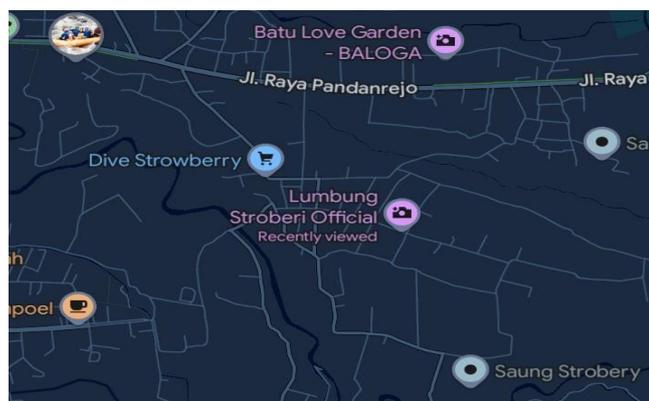
Kombinasi ini sangat ideal untuk pertumbuhan tanaman stroberi, yang membutuhkan kondisi serupa untuk optimalisasi hasil panen.

Jenis lahan pertanian di desa ini bervariasi dari kebun keluarga hingga lahan komersial, namun stroberi tetap menjadi komoditas utama. Keberadaan tanaman stroberi yang hampir seluruhnya tumbuh di pekarangan penduduk mencerminkan kekuatan agribisnis lokal.

Potensi agroklimat dan kondisi sosial-ekonomi tersebut mendukung pengembangan Agrowisata Lumbung Stroberi sebagai model wisata edukasi. Keberadaan suhu yang mendukung, sumber daya alam yang subur, serta keterlibatan aktif masyarakat menjadikan desa ini sebagai lokasi strategis untuk menumbuhkembangkan usaha pertanian edukatif dan pariwisata berbasis komunitas.

2.5 Kondisi Geografis

Desa Pandanrejo secara geografis terletak di wilayah Kecamatan Bumiaji, Kota Batu, Provinsi Jawa Timur. Desa ini berada pada posisi koordinat antara 7°51'-7°55' Lintang Selatan dan 112°30' - 112°35' Bujur Timur. Letaknya yang berada di kawasan dataran tinggi dengan ketinggian antara 700 - 800 meter di atas permukaan laut menjadikan desa ini memiliki iklim sejuk dan lingkungan yang sangat mendukung untuk pengembangan sektor pertanian dan agrowisata, khususnya budidaya tanaman stroberi. Potensi geografis ini menjadikan Desa Pandanrejo sebagai lokasi yang strategis dalam pengembangan Agrowisata Lumbung Stroberi yang mengusung konsep wisata edukasi berbasis pertanian.



Gambar 2. 3 Peta Lokasi

Sumber :

https://maps.google.com/?cid=11045074712162910509&entry=gps&g_st=aw

2.6 Luas Wilayah

Desa Pandanrejo memiliki total luas wilayah sebesar 662,50 hektare (setara dengan 6,625 km²), yang sebagian besar dimanfaatkan sebagai lahan pertanian hortikultura. Luas wilayah tersebut mencakup area lahan yang subur dan berpotensi tinggi untuk budidaya berbagai komoditas pertanian, termasuk tanaman stroberi. Salah satu pemanfaatan lahan pertanian yang menonjol adalah pengembangan Agrowisata Lumbung Stroberi, yang memanfaatkan area lahan di Dusun Pandan sebagai kawasan wisata edukatif berbasis pertanian. Penggunaan lahan tersebut didukung oleh kondisi geografis dan agroklimat yang sesuai, menjadikan Desa Pandanrejo sebagai lokasi strategis untuk penyelenggaraan kegiatan wisata pertanian terpadu.

2.7 Sumber Daya Fisik

Agrowisata Lumbung Stroberi memiliki sejumlah sumber daya fisik yang dimanfaatkan untuk mendukung kelancaran operasional kegiatan produksi. Sumber daya fisik tersebut meliputi bangunan, sarana transportasi operasional, serta berbagai peralatan dan perlengkapan kerja lainnya. Seluruh aset fisik yang tersedia disesuaikan dengan kebutuhan operasional dan skala usaha yang dijalankan.

Tabel 2. 1 Sumber Daya Fisik Lumbung Stroberi

No	Jenis Sumber Daya	Jumlah (Unit)
1.	Bangunan :	
	Lahan stroberi	30
	Bangunan <i>Cafe</i>	1
	Bangunan kantor	1
	Bangunan <i>camping ground</i>	1
	<i>Greenhouse</i>	2
	Pendopo	1
	Gazebo	13
	Kamar mandi	6
	Resepsionis	1
2.	Kendaraan operasional	1

Sumber : Data Primer (2025)

Lahan pertanian merupakan salah satu komponen sumber daya utama dalam sektor agribisnis. Agrowisata Lumbung Stroberi mengelola lahan seluas 2,3 hektare yang dimanfaatkan untuk kegiatan budidaya tanaman stroberi serta pembangunan berbagai fasilitas penunjang operasional perusahaan. Pemanfaatan lahan ini dirancang secara optimal untuk mendukung keberlanjutan usaha agrowisata dan kegiatan edukatif berbasis pertanian.

2.7.1 Bangunan

Bangunan merupakan salah satu bentuk sumber daya fisik yang berperan sebagai fasilitas penunjang dalam pelaksanaan berbagai aktivitas usaha, baik untuk kegiatan operasional dalam ruangan maupun sebagai tempat penyimpanan barang sesuai dengan fungsinya masing-masing. Bangunan yang dimiliki oleh Agrowisata Lumbung Stroberi dirancang dan disesuaikan dengan kebutuhan serta jenis kegiatan yang berlangsung di perusahaan. Informasi mengenai jenis dan fungsi bangunan yang tersedia dapat dilihat pada Tabel 2.2.

Berdasarkan data sumber daya fisik lumbung stroberi berupa bangunan diuraikan pada Tabel 2.2.

Tabel 2. 2 Sumber Daya Fisik Bangunan

No.	Jenis bangunan	Fungsi
1.	Lahan stroberi	Berfungsi sebagai area utama budidaya tanaman stroberi. Lahan ini menjadi pusat kegiatan agrikultur yang mendukung konsep agrowisata, tempat pengunjung dapat belajar dan langsung memetik buah stroberi.
2.	Bangunan <i>Cafe</i>	Difungsikan sebagai tempat kuliner atau <i>food and beverage</i> , menyajikan aneka makanan dan minuman, khususnya olahan berbahan dasar stroberi. <i>Cafe</i> ini juga menjadi tempat bersantai bagi pengunjung sambil menikmati pemandangan sekitar.
3.	Bangunan kantor	Difungsikan sebagai pusat administrasi dan manajemen kegiatan operasional di kawasan Lumbung Stroberi. Bangunan ini digunakan oleh pengelola untuk perencanaan, koordinasi, pelayanan informasi, dan pengarsipan kegiatan usaha.
4.	Bangunan <i>camping ground</i>	Berfungsi sebagai fasilitas penunjang untuk kegiatan camping atau berkemah.
5.	<i>Greenhouse</i>	Tempat budidaya stroberi dalam sistem tertutup yang terkontrol, sehingga memungkinkan produksi sepanjang tahun dan peningkatan kualitas hasil panen. <i>Greenhouse</i> ini juga digunakan untuk kegiatan edukasi pertanian modern dan riset pertumbuhan tanaman.
6.	Pendopo	Bangunan semi terbuka yang digunakan sebagai ruang serbaguna, seperti tempat pelatihan, <i>workshop</i> , pertunjukan, atau acara komunitas.

No.	Jenis Bangunan	Fungsi
7.	Gazebo	Gazebo berfungsi sebagai tempat istirahat bagi pengunjung yang ingin menikmati suasana alam secara santai. Letaknya biasanya tersebar di beberapa titik strategis di dalam kawasan, memberikan kenyamanan dan nuansa alami.
8.	Kamar Mandi	Fasilitas sanitasi umum bagi pengunjung kawasan utama. Dilengkapi dengan toilet, dan wastafel, kamar mandi ini mendukung kenyamanan dan kebersihan selama aktivitas wisata berlangsung.
9.	Resepsionis	Berfungsi sebagai titik pertama pelayanan bagi pengunjung.

Sumber : Data Primer (2025)

2.7.2 Kendaraan Operasional

Kendaraan operasional merupakan salah satu sarana pendukung yang berfungsi untuk memperlancar berbagai aktivitas perusahaan, khususnya dalam proses distribusi produk maupun pengadaan bahan baku. Agrowisata Lumbung Stroberi memiliki satu unit mobil operasional yang dimanfaatkan untuk mendukung kegiatan operasional, seperti pengangkutan produk, pembelian kebutuhan usaha, serta pelaksanaan promosi di berbagai lokasi. Keberadaan kendaraan ini sangat berperan dalam mendukung efektivitas dan efisiensi kegiatan usaha secara keseluruhan.

BAB 3. RANGKAIAN KEGIATAN MAGANG DI AGROWISATA LUMBUNG STROBERI

3.1 Pemberdayaan Masyarakat

Pemberdayaan masyarakat merupakan suatu pendekatan yang menekankan pada penguatan kapasitas individu maupun kelompok masyarakat agar mampu mandiri dalam menghadapi berbagai tantangan sosial, ekonomi, dan lingkungan. Melalui pemberdayaan, masyarakat tidak hanya menjadi objek pembangunan, tetapi juga menjadi subjek yang aktif dalam merencanakan dan melaksanakan kegiatan yang berdampak langsung pada peningkatan kesejahteraan mereka. Menurut Suryanto & Putri (2018), pemberdayaan masyarakat merupakan proses strategis yang mencakup peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta akses terhadap sumber daya dan informasi, sehingga masyarakat memiliki daya tawar dalam pembangunan yang berkelanjutan.

Konsep pemberdayaan masyarakat menjadi salah satu elemen penting dalam pengembangan Agrowisata Lumbung Stroberi, karena pendekatan ini tidak hanya mendorong keterlibatan aktif masyarakat dalam aktivitas ekonomi, tetapi juga memberikan kontribusi terhadap peningkatan kapasitas dan kemandirian masyarakat setempat. Hal tersebut tercermin dari partisipasi langsung masyarakat sekitar, khususnya petani lokal, dalam penyediaan pasokan buah stroberi segar yang dipanen langsung dari lahan pertanian mereka. Keterlibatan ini tidak hanya menciptakan hubungan kemitraan yang saling menguntungkan, juga memperkuat rantai pasok berbasis lokal yang mendukung keberlangsungan operasional agrowisata.

Kelompok Wanita Tani (KWT) terlibat dalam berbagai kegiatan pengolahan hasil pertanian menjadi produk turunan bernilai tambah seperti selai, sirup, dan camilan berbahan dasar stroberi. Kerja sama ini tidak hanya membuka peluang usaha baru bagi perempuan di pedesaan, tetapi juga menjadi upaya strategis dalam mendukung promosi dan pemasaran produk lokal agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas.



Gambar 3. 1 Hasil Olahan Stroberi oleh Kelompok Wanita Tani

Sumber : Data Primer (2025)

Pelaksanaan kegiatan magang yang dilakukan di lokasi Agrowisata Lumbung Stroberi mencakup praktik kerja lapangan, observasi langsung, serta wawancara mendalam dengan pihak pengelola dan para petani yang terlibat. Melalui kegiatan ini, penulis memperoleh gambaran menyeluruh mengenai strategi pemberdayaan masyarakat yang diterapkan, tantangan yang dihadapi, serta dampak nyata yang dirasakan oleh masyarakat sekitar. Adapun hasil dari kegiatan tersebut akan dijelaskan secara rinci pada uraian berikut:

3.1.1 Faktor Pengaruh Pemberdayaan Masyarakat Sekitar oleh Kawasan Agrowisata Lumbung Stroberi

Lumbung Stroberi merupakan salah satu pelaku usaha agrowisata yang turut mengembangkan potensi lokal melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat. Bentuk pemberdayaan yang dilakukan mencakup penampungan hasil pertanian dari petani lokal serta pengolahan hasil pertanian menjadi produk bernilai tambah. Upaya ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan petani di Desa Pandanrejo, dengan menjadikan Lumbung Stroberi sebagai *outlet* resmi yang mampu menaikkan daya jual buah stroberi di pasar wisata dan konsumen umum.

Lumbung Stroberi juga berkontribusi dalam membuka lapangan kerja bagi masyarakat sekitar. Tercatat saat ini terdapat delapan orang karyawan aktif yang seluruhnya merupakan warga asli Desa Pandanrejo. Skema pengupahan yang diterapkan adalah sebesar Rp. 50.000,00 per hari per orang.

Pembagian tugas karyawan dilakukan berdasarkan divisi kerja, yang meliputi:

- 1) Manajer operasional.
- 2) Penanggung jawab lahan stroberi.

- 3) Penanggung jawab *cafe*.
- 4) Pengelola stroberi segar.
- 5) Pemandu wisata.
- 6) Divisi pemasaran.
- 7) Penanggung jawab glamping.
- 8) Staf administrasi.

Kegiatan magang yang dilakukan di Lumbung Stroberi memberikan pemahaman mendalam mengenai praktik pemberdayaan masyarakat yang terintegrasi dengan sistem bisnis berbasis agrowisata. Program ini tidak hanya berfokus pada aspek ekonomi, tetapi juga mendorong kemandirian, keterlibatan aktif, dan peningkatan kapasitas sumber daya manusia lokal.

Secara umum, tujuan utama dari pelaksanaan pemberdayaan masyarakat oleh Lumbung Stroberi antara lain:

- a. Meningkatkan kesejahteraan petani.
- b. Menambah pendapatan ekonomi masyarakat sekitar.
- c. Mengangkat dan mengelola potensi lokal desa.
- d. Meningkatkan nilai tambah produk pertanian masyarakat secara Berkelanjutan.

3.1.2 Tingkat Pemberdayaan Masyarakat pada Daerah Agrowisata Lumbung Stroberi

Tingkat pelibatan dan pemberdayaan masyarakat sekitar dalam kegiatan Agrowisata Lumbung Stroberi dapat dikategorikan cukup tinggi. Hal ini tercermin dari jumlah petani yang cukup signifikan, yaitu sekitar 40 kepala keluarga atau lebih yang saat ini menekuni sektor pertanian, khususnya dalam budidaya tanaman stroberi. Petani-petani tersebut sebagian besar berasal dari Dusun Pandanrejo, Desa Pandanrejo, yang sejatinya telah menjalani aktivitas pertanian stroberi sejak sebelum Lumbung Stroberi berdiri.

Informasi yang didapat pada kesempatan wawancara bersama Bapak Andri, yang telah berprofesi sebagai petani stroberi sejak tahun 2021 Berdasarkan keterangan beliau, keberadaan Lumbung Stroberi sangat membantu dalam aspek pemasaran hasil panen, terutama pada saat musim penghujan yang kerap menjadi

masa tersulit bagi petani stroberi karena produksi yang menurun drastis. Dalam kondisi tersebut, petani tetap dapat menjual hasil panennya ke pihak Lumbung Stroberi dengan rata-rata volume antara 1 hingga 3 kilogram setiap tiga hari sekali. Harga beli yang ditetapkan oleh Lumbung Stroberi kepada petani berkisar pada angka Rp. 50.000,00 per kilogram.

Mayoritas petani di wilayah tersebut memilih untuk membudidayakan varietas stroberi jenis mencir. Pemilihan varietas ini didasarkan pada karakteristik buah yang memiliki tekstur lebih padat dan cita rasa yang cenderung lebih manis, sehingga lebih disukai oleh konsumen dan memiliki nilai jual yang stabil.

3.1.3 Bentuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat

Pemberdayaan ekonomi masyarakat merupakan upaya strategis yang ditujukan untuk meningkatkan kesejahteraan dan taraf hidup masyarakat secara berkelanjutan. Oleh karena itu, diperlukan penerapan pola pemberdayaan yang tepat sasaran agar kelompok masyarakat yang kurang mampu memiliki kesempatan untuk berpartisipasi aktif dalam merencanakan serta melaksanakan program pembangunan yang sesuai dengan kebutuhan dan potensi lokal mereka.

Adapun bentuk-bentuk praktik pemberdayaan ekonomi masyarakat yang umum diterapkan antara lain sebagai berikut:

a. Pemberian Bantuan Modal

Salah satu permasalahan esensial yang dihadapi oleh masyarakat dengan keterbatasan kemampuan ekonomi adalah akses modal. Akumulasi modal yang lambat di kalangan pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) menjadi kendala utama bagi pertumbuhan usahanya, sehingga menghasilkan surplus usaha yang rendah (Suryanto & Hartono, 2019).

Melalui pemberdayaan ekonomi, intervensi di bidang permodalan diarahkan tidak hanya sebagai penyediaan dana, tetapi juga sebagai sarana peningkatan kemandirian usaha agar tidak bergantung secara jangka panjang pada bantuan eksternal. Menurut Harahap dan Simbolon (2020), kunci keberhasilan pemberdayaan modal adalah terciptanya sistem keuangan inklusif yang mendukung pelaku UMKM agar memperoleh akses ke lembaga keuangan secara optimal dan berkelanjutan.

Dukungan modal dari perbankan, lembaga pembiayaan mikro, maupun skema kredit berbasis komunitas, cenderung meningkatkan *omset* hingga 30 % dalam dua tahun (Wulandari et al., 2021).

b. Bantuan Pembangunan Prasarana

Upaya mendorong produktivitas dan perkembangan usaha tidak akan memiliki dampak signifikan pada masyarakat apabila hasil produksi tersebut tidak tersalurkan secara efektif ke pasar, atau hanya dapat dijual dengan harga yang sangat rendah. Oleh karena itu, salah satu komponen penting dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat adalah pembangunan prasarana produksi dan pemasaran.

Tersedianya infrastruktur pemasaran seperti fasilitas transportasi dan akses langsung dari lokasi produksi ke pasar berkontribusi dalam mempersingkat rantai distribusi. Hal ini pada akhirnya akan meningkatkan pendapatan petani serta pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Infrastruktur yang memadai juga telah terbukti mampu mengurangi biaya logistik dan meningkatkan jumlah penerima manfaat sebuah indikator penting bagi dinamika ekonomi pedesaan (*Agricultural marketing infrastructure*).

Perspektif pemberdayaan ekonomi, investasi dalam pembangunan prasarana pendukung di desa tertinggal memiliki nilai strategis yang tinggi, karena memberikan akses pasar yang lebih luas bagi produk lokal sekaligus meningkatkan efisiensi distribusi dan kemandirian masyarakat desa.

c. Bantuan Pendampingan

Pendampingan terhadap masyarakat tunadaya memainkan peran yang sangat penting. Peran utama dalam proses ini adalah memfasilitasi proses belajar, refleksi, serta bertindak sebagai mediator dalam memperkuat kemitraan antara pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) dengan entitas usaha yang lebih besar. (Sainudin & Bumulo, 2021)

Pendampingan ini tidak hanya memberikan dukungan teknis dan manajerial, tetapi juga menciptakan iklim kolaborasi yang kondusif antara usaha skala kecil dan besar melalui penyediaan prakarsa keberlanjutan usaha (Sari & Istiqomah, 2023). Dengan demikian, Pendampingan ini tidak hanya memberikan dukungan teknis dan manajerial, tetapi juga berhasil menciptakan iklim kolaborasi yang

kondusif antara usaha skala kecil dan besar. Melalui program yang dirancang, pendamping secara aktif memfasilitasi transfer keterampilan dan pengetahuan mengenai digitalisasi usaha, perencanaan produk, serta pengelolaan keuangan. Model ini membuka kesempatan bagi pelaku usaha mikro dan kecil untuk bermitra dengan perusahaan lebih besar melalui prakarsa keberlanjutan usaha yang didukung teknologi dan tata kelola profesional (Islami dkk., 2024).

d. Penguatan Kelembagaan

Pemberdayaan ekonomi terhadap masyarakat dengan keterbatasan ekonomi dilakukan melalui pendekatan individual. Namun, pendekatan tersebut dinyatakan belum memberikan hasil yang optimal. Oleh karena itu, strategi pemberdayaan yang lebih efektif adalah dengan melibatkan pendekatan kelompok. Hal ini didasarkan pada fakta bahwa akumulasi modal secara individu menjadi sangat sulit dicapai oleh masyarakat kurang mampu. Melalui pembentukan wadah kelompok atau usaha bersama, akumulasi modal dapat dilakukan secara kolektif dan lebih efisien.

Pelaku usaha kecil atau masyarakat yang kurang berdaya tidak memiliki akses untuk mengendalikan alur distribusi produk dan input usaha secara perseorangan. Dengan pendekatan kelompok, mereka dapat memperkuat posisi tawar dalam pengambilan keputusan terkait distribusi. Dengan demikian, pembentukan kelompok usaha menjadi strategi pemberdayaan ekonomi yang lebih strategis dan berkelanjutan.

e. Penguatan Kemitraan usaha

Pemberdayaan ekonomi masyarakat seyogianya dilakukan melalui pendekatan kelompok, karena keterkaitan sinergis antara usaha besar, menengah, dan kecil menjadi kunci untuk menciptakan daya saing yang berkelanjutan. Sebagaimana diungkap oleh Ibrahim (2022), “pendekatan kolaboratif dan inovasi sosial dalam kemitraan UMKM dengan usaha menengah dan besar terbukti meningkatkan kapasitas produksi, distribusi, serta daya saing”. Produktivitas dan pertumbuhan usaha akan lebih bermakna apabila produk tersebut dapat dipasarkan secara efisien dan mendapatkan harga yang wajar, yang hanya dapat dicapai melalui kemitraan menyeluruh antara semua skala usaha.

Model kemitraan ini memungkinkan akumulasi modal yang lebih efektif dan pemerataan akses terhadap distribusi produk dan bahan baku, sehingga pelaku usaha kecil memiliki kekuatan untuk mengendalikan alur pemasaran.

Pemberdayaan ekonomi masyarakat bukan hanya soal peningkatan kemampuan produksi, tetapi juga tentang membangun ekosistem kemitraan yang memfasilitasi akses pasar, efisiensi rantai nilai, dan kemandirian kolektif.

3.2 Resepsionis

Kegiatan pelayanan resepsionis di Agrowisata Lumbung Stroberi mencakup proses penerimaan wisatawan serta pengelolaan sistem *ticketing* untuk aktivitas wisata petik stroberi. Setiap pengunjung yang ingin mengikuti kegiatan petik stroberi diwajibkan melakukan pembelian tiket seharga Rp. 25.000,- per orang. Harga tiket tersebut mencakup fasilitas berupa akses ke area petik dan kesempatan untuk memetik sebanyak tiga buah stroberi secara gratis langsung dari lahan. Apabila hasil petikan melebihi jumlah tester yang ditentukan, maka stroberi tambahan akan ditimbang dan dikenakan biaya sebesar Rp. 6.000,- per ons. proses petik dan penimbangan selesai, tiket dapat ditukarkan di area *Cafe* Lumbung Stroberi untuk mendapatkan satu gelas jus stroberi sebagai bentuk layanan tambahan. Kebijakan pembayaran penuh (*full payment*) berlaku bagi anak - anak yang telah berusia di atas dua tahun.

Lumbung Stroberi juga menawarkan berbagai pilihan wisata lainnya, seperti wisata edukasi pertanian, kegiatan *rafting* di sekitar kawasan, serta beberapa aktivitas wisata alam dan edukatif lainnya yang dirancang untuk memberikan pengalaman holistik kepada para pengunjung.



Gambar 3. 2 Kegiatan Operasional Resepsionis

Sumber : Data Primer (2025)

3.3 *Guide*

Pemanduan (*Guide*) memiliki peran penting dalam memberikan arahan sekaligus edukasi kepada para wisatawan. Pemandu bertugas menyampaikan informasi mengenai tata cara pemetikan buah stroberi yang baik dan benar. Salah satu prosedur yang disampaikan adalah teknik pemotongan buah yang dilakukan pada bagian pangkal stroberi, tepatnya di ujung tangkai. Teknik ini bertujuan untuk menghindari kerusakan pada buah dan menjaga pertumbuhan buah berikutnya agar tetap optimal.

Pemandu juga memberikan penjelasan mengenai batasan luasan lahan yang dapat digunakan untuk kegiatan petik stroberi. Disampaikan pula bahwa apabila wisatawan ingin berpindah ke lahan lain, mereka diwajibkan untuk melakukan konfirmasi terlebih dahulu kepada tim pemandu. Hal ini dikarenakan setiap lahan yang digunakan dalam kegiatan agrowisata memiliki kepemilikan yang berbeda, baik milik Lumbung Stroberi maupun milik petani mitra. Langkah ini dilakukan sebagai bentuk pengelolaan komunikasi dan koordinasi yang baik antara pihak pengelola dan mitra petani agar tidak terjadi kesalahpahaman dalam pelaksanaan kegiatan wisata.



Gambar 3. 3 Kegiatan Operasional *Guide*

Sumber : Data Primer (2025)

3.4 Lahan

Kegiatan yang dilakukan di lahan, khususnya pada area *Greenhouse*, difokuskan pada upaya perawatan tanaman serta optimalisasi pertumbuhan buah stroberi. Beberapa aktivitas utama yang dilakukan meliputi penyiraman tanaman yang dilakukan secara berkala, yaitu setiap dua hari sekali atau disesuaikan dengan kondisi cuaca terkini guna menjaga kelembaban media tanam yang ideal. Selain itu, kegiatan lain yang dilakukan antara lain adalah proses penyuluran (pelatihan sulur tanaman agar tumbuh terarah), pembibitan, serta pembuatan bibit baru yang bertujuan untuk menjaga kesinambungan produksi stroberi. Seluruh rangkaian kegiatan tersebut dilakukan secara teratur guna mendukung keberhasilan budidaya stroberi dalam sistem *Greenhouse*.



Gambar 3. 4 Kegiatan Operasional Lahan
Sumber : Data Primer (2025)

3.5 Cafe

Unit usaha *Cafe* Lumbung Stroberi yang merupakan salah satu bagian dari destinasi agrowisata Lumbung Stroberi. Kegiatan utama yang dilakukan di *cafe* ini meliputi pelayanan langsung kepada konsumen serta kegiatan promosi dan penawaran berbagai produk yang tersedia.

Tim *Cafe* memiliki tanggung jawab dalam melayani penukaran tiket pengunjung yang telah membeli paket petik stroberi. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan kepuasan pengunjung serta mendukung strategi pemasaran terpadu antara kebun dan *cafe*. Dengan demikian, kegiatan di *Cafe* Lumbung Stroberi tidak hanya berorientasi pada penjualan, namun juga berkontribusi terhadap penguatan citra agrowisata dan loyalitas pelanggan melalui pelayanan yang terpadu dan produk yang berkualitas.



Gambar 3. 5 Kegiatan Operasional *Cafe*

Sumber : Data Primer (2025)

3.6 *Man/Girl Power*

Man atau *girl power* merupakan tenaga kerja tambahan yang ditugaskan apabila salah satu divisi kekurangan sumber daya manusia. Selain membantu operasional harian, tim ini juga bertugas dalam proses sortir dan pengemasan stroberi segar berdasarkan kriteria kualitas, seperti tingkat kematangan, warna, dan ukuran.

Tidak semua hasil panen dapat langsung dijual karena ada buah yang terlalu matang, terlalu kecil, atau mengalami kerusakan. Buah yang tidak memenuhi standar pasar akan diolah menjadi produk turunan seperti selai, jus, atau stroberi beku (*Frozen*).

Proses pengolahan dilakukan dengan cara membersihkan stroberi dari daun dan bagian rusak, kemudian ditimbang dan dikemas sebelum dibekukan. Kegiatan ini bertujuan untuk meminimalisir limbah dan meningkatkan nilai tambah hasil panen.

BAB 4. PEMANFAATAN HASIL PANEN STROBERI DALAM PRODUKSI SELAI SEBAGAI BAHAN BAKU MENU CAFE DI LUMBUNG STROBERI

4.1 Analisis Ketersediaan dan Karakteristik Hasil Panen

Hasil observasi di Lumbung Stroberi, menunjukkan bahwa tidak seluruh hasil panen stroberi memenuhi standar pasar untuk penjualan dalam bentuk buah segar. Sebagian dari hasil panen tersebut dikategorikan sebagai stroberi tidak layak jual karena memiliki ukuran yang relatif kecil, bentuk yang tidak sempurna, serta terdapat bagian yang mulai membusuk pada titik tertentu. Meskipun demikian, buah-buah tersebut masih dalam kondisi layak konsumsi dan memiliki cita rasa khas stroberi yang kuat.



Gambar 4. 1 Stroberi *Fresh*
Sumber : Data Primer (2025)

Permasalahan terkait buah stroberi yang tidak layak jual menjadi perhatian penting bagi tim pengelola Lumbung Stroberi, potensi kerugian ekonomi yang dapat ditimbulkan jika buah tersebut dibiarkan tanpa pemanfaatan lebih lanjut. Tim Lumbung Stroberi mengembangkan strategi pemanfaatan hasil panen yang secara fisik tidak memenuhi standar pasar segar, salah satunya melalui pengolahan menjadi produk olahan seperti selai stroberi. Inovasi ini tidak hanya memperpanjang masa simpan buah, tetapi juga memberikan nilai tambah secara ekonomis. Hal ini sejalan dengan temuan dalam penelitian oleh Šic Žlabur et al. (2023) yang menyatakan bahwa buah stroberi yang tidak memenuhi standar visual

atau komersial tetap mengandung senyawa bioaktif seperti serat pangan, vitamin C, fenolik, dan antosianin dalam kadar tinggi, sehingga sangat potensial untuk diolah menjadi produk turunan bernilai ekonomi seperti selai, sirup, maupun bahan pangan fungsional lainnya.



Gambar 4. 2 Stroberi *Grade C*
Sumber : Data Primer (2025)

4.2. Selai Stroberi

Selai stroberi merupakan salah satu bentuk produk olahan yang memiliki nilai ekonomis tinggi serta mampu memperpanjang masa simpan buah. Karakteristik stroberi yang ideal untuk dijadikan bahan baku selai adalah buah yang berada pada tingkat kematangan optimal, masih dalam kondisi segar, dan memiliki rasa yang kuat. Namun, dalam praktik pemanfaatan hasil panen di Lumbung Stroberi, buah stroberi yang tidak layak jual pun dapat dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan baku selai. Buah - buah tersebut umumnya memiliki ciri fisik seperti ukuran yang terlalu kecil, bentuk yang tidak sempurna, hingga terdapat bagian yang mulai membusuk pada titik tertentu, namun masih tergolong layak konsumsi. Pemanfaatan stroberi grade C dan D sebagai bahan baku pembuatan selai juga telah terbukti mampu meningkatkan nilai jual produk serta mengurangi potensi limbah pascapanen (Melda dkk., 2023).

Pengolahan yang tepat dan higienis, stroberi yang semula tidak bernilai di pasar segar ini dapat dikonversi menjadi produk turunan berupa selai stroberi. Produk ini tidak hanya memberikan nilai tambah melalui ketahanan umur simpan yang lebih lama, tetapi juga meningkatkan pemanfaatan hasil panen secara menyeluruh. Inovasi ini menjadi strategi efektif dalam mengurangi limbah hasil

panen, menciptakan nilai jual baru, serta mendukung keberlanjutan agribisnis stroberi di tingkat lokal.

4.3 Proses Produksi Selai Stroberi

Untuk menghasilkan produk olahan yang memiliki kualitas baik dan daya simpan tinggi, diperlukan proses produksi yang dilakukan secara terstandar dan higienis. Penanganan pascapanen yang mencakup tahap sortasi, pencucian, dan pemilihan bahan baku yang masih layak konsumsi merupakan langkah awal penting dalam menjamin mutu olahan yang dihasilkan. Pemanfaatan stroberi yang tidak layak jual, pengolahan menjadi selai merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk yang efektif dan bernilai tambah, terutama dalam mengurangi potensi kehilangan hasil dan meningkatkan nilai ekonomi buah stroberi (Sukasih dan Setyadjit, 2019).

Proses produksi selai stroberi dilakukan melalui beberapa tahapan sistematis guna memastikan mutu produk yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas pangan olahan. Adapun tahapan produksi yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Persiapan Alat dan Bahan

Tahap awal yang dilakukan adalah mempersiapkan seluruh alat dan bahan yang akan digunakan dalam proses produksi. Alat yang digunakan meliputi pisau, streofoam sebagai alas kerja, keranjang kecil untuk penampungan sementara, timbangan digital, wadah bersih, wajan, kompor, spatula, dan blender. Bahan yang digunakan pada proses pembuatan selai ialah stroberi dan gula.



Gambar 4. 3 Persiapan Alat dan Bahan
Sumber Data Primer (2025)

2. Pemilahan Buah Stroberi

Buah stroberi yang telah dikumpulkan kemudian dipilah dengan cara memisahkan buah dari bagian daun mahkota (kelopak hijau). Pemilahan ini dilakukan secara manual untuk memastikan hanya buah yang masih segar dan layak konsumsi yang digunakan dalam proses selanjutnya. Stroberi yang memiliki bagian busuk dipotong dan dibuang pada bagian yang rusak, sedangkan bagian yang masih baik tetap dipertahankan untuk digunakan sebagai bahan baku.



Gambar 4. 4 Proses Pemilahan Buah Stroberi

Sumber : Data Primer (2025)

3. Penimbangan

Buah yang sudah dipilah dan dibersihkan dari bagian yang tidak digunakan, dilakukan penimbangan untuk mengetahui berat bersih stroberi yang akan diolah. Penimbangan ini juga berguna untuk menyesuaikan takaran bahan tambahan seperti gula yang akan digunakan dalam proses pemasakan.



Gambar 4. 5 Proses Penimbangan

Sumber : Data Primer (2025)

4. Pencucian

Buah stroberi kemudian dicuci dengan air bersih yang mengalir untuk menghilangkan kotoran, debu, atau residu lain yang menempel pada permukaan buah. Pencucian dilakukan secara hati-hati agar buah tidak hancur sebelum proses pengolahan.



Gambar 4. 6 Proses Pencucian Buah

Sumber : Data Primer (2025)

5. Penghalusan

Buah yang sudah dipilah dan dibersihkan dari bagian yang tidak digunakan, dilakukan penimbangan untuk mengetahui berat bersih stroberi yang akan diolah. Penimbangan ini juga berguna untuk menyesuaikan takaran bahan tambahan seperti gula yang akan digunakan dalam proses pemasakan.



Gambar 4. 7 Proses Penghalusan

Sumber : Data Primer (2025)

6. Pemasakan

Stroberi yang telah dihaluskan kemudian dimasukkan ke dalam wajan dan dimasak menggunakan kompor dengan api kecil. Pada tahap ini, ditambahkan gula sebanyak 250 gram sebagai bahan pemanis dan pengawet alami. Pemasakan campuran buah dan gula dengan api kecil hingga mencapai titik gel, dengan durasi dan suhu yang disesuaikan berdasarkan konsistensi akhir yang diharapkan (University of Illinois Extension, 2020). Proses ini memakan waktu kurang lebih 30 hingga 45 menit, tergantung pada volume adonan dan kelembaban buah.



Gambar 4. 8 Proses Pemasakan
Sumber :Data Primer (2025)

7. Penyimpanan

Penyimpanan selai ke dalam wadah bersih dan tertutup rapat. Penyimpanan ini dilakukan pada suhu dingin, yakni berkisar antara 2°C hingga 4°C, guna mempertahankan mutu fisikokimia dan memperpanjang masa simpan produk. Penelitian yang dilakukan oleh Alina et al. (2022) menunjukkan bahwa penyimpanan selai stroberi pada suhu dingin memberikan hasil yang lebih stabil dari segi kualitas fisikokimia dan mikrobiologis dibandingkan dengan penyimpanan pada suhu ruang.



Gambar 4. 9 Penyimpanan Selai Stroberi
Sumber : Data Primer (2025)

4.4 Pemanfaatan Produk Selai Stroberi

Integrasi produk selai stroberi ke dalam berbagai menu di *cafe* Lumbung Stroberi merupakan langkah strategis dalam meningkatkan nilai jual hasil olahan pertanian lokal. Beberapa menu andalan seperti Es Rahayu, Stroberi *House*, Es Teh Stroberi, hingga *Matcha Berry Iced* menggunakan selai stroberi sebagai bahan dasar utama, yang tidak hanya memberikan cita rasa khas buah segar, tetapi juga menonjolkan keaslian dan kealamian produk lokal. Strategi ini ditujukan untuk menarik segmen pasar yang mengutamakan konsumsi produk alami dan mendukung produk hasil pertanian daerah. Keberhasilan pendekatan ini terbukti dari adanya sejumlah konsumen yang secara khusus datang ke area *cafe* untuk menikmati berbagai produk menu tersebut, tanpa mengikuti aktivitas wisata petik stroberi. Hal ini menunjukkan bahwa olahan turunan seperti selai memiliki daya tarik tersendiri dan berpotensi menjadi penopang utama dalam pengembangan usaha berbasis agrowisata.



(a) *Matcha Berry Iced*



(b) Rahayu

Gambar 4. 10 Produk Olahan Cafe di Lumbung Stroberi
Sumber : [MENU CAFE LUMBUNG STROBERI.pdf - Google Drive](#)

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Kegiatan magang yang dilaksanakan di Agrowisata Lumbung Stroberi memberikan pengalaman yang komprehensif kepada mahasiswa dalam memahami manajemen usaha agrowisata berbasis hortikultura. Selama masa magang, mahasiswa terlibat secara aktif dalam berbagai unit kegiatan, mulai dari pelayanan resepsionis, pemanduan wisata petik stroberi, pengelolaan lahan di greenhouse, hingga kegiatan di unit cafe dan pengolahan produk. Kegiatan ini dirancang untuk memberikan pemahaman yang menyeluruh tentang operasional usaha, mulai dari aspek produksi, pelayanan, hingga pemasaran yang terintegrasi dalam sistem agribisnis lokal.

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan magang yang dilaksanakan di Agrowisata Lumbung Stroberi, dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan hasil panen stroberi yang tidak layak jual dapat diolah menjadi selai stroberi, sebagai salah satu strategi yang efektif dalam meningkatkan nilai tambah hasil pertanian. Produk selai yang dihasilkan selanjutnya dimanfaatkan sebagai bahan baku utama pada menu minuman di *Cafe Lumbung Stroberi*, seperti *Es Rahayu*, *Stroberi House*, *Es Teh Stroberi*, dan *Matcha Berry Iced*. Integrasi produk selai ke dalam menu *cafe* terbukti mampu meningkatkan daya tarik konsumen terhadap produk olahan stroberi lokal yang alami dan berkualitas.

Fokus utama dalam kegiatan magang ini adalah strategi pemanfaatan hasil panen stroberi, khususnya buah yang tidak layak jual di pasar segar. Melalui proses pengolahan yang higienis dan sistematis, buah stroberi yang memiliki ukuran kecil, bentuk tidak sempurna, atau mulai membusuk pada bagian tertentu diolah menjadi selai. Produk selai dimanfaatkan sebagai bahan baku utama dalam berbagai menu minuman khas di *Cafe Lumbung Stroberi*, seperti *Es Rahayu*, *Stroberi House*, *Es Teh Stroberi*, dan *Matcha Berry Iced*. Strategi ini terbukti mampu memperpanjang umur simpan buah, meningkatkan nilai tambah, serta memperkuat daya tarik *cafe* sebagai bagian dari unit usaha agrowisata yang terintegrasi dan berkelanjutan.

5.2. Saran

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan dan hasil yang diperoleh selama magang, maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan pencatatan data produksi dan bahan baku secara sistematis guna menunjang evaluasi kinerja unit pengolahan, khususnya dalam produksi selai stroberi.
2. Perlu Pengembangan variasi produk olahan stroberi lainnya agar dapat memperluas pangsa pasar dan meningkatkan nilai ekonomi usaha secara berkelanjutan.
3. Strategi pemasaran produk olahan perlu diperkuat melalui pemanfaatan media digital dan kerja sama dengan mitra retail agar produk dapat menjangkau konsumen secara lebih luas.
4. Bagi mahasiswa magang, diharapkan dapat terus mengembangkan wawasan dan keterampilan praktis di bidang agribisnis dengan berpartisipasi aktif dalam setiap kegiatan magang dan menjadikan pengalaman tersebut sebagai bekal di dunia kerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Alina, M., Popescu, A., Petrescu-Mag, R. M., Amaricăi, D., & Man, S. (2022). *Storage impact on the physicochemical and microbiological stability of apricot, cherry, raspberry, and strawberry jams*. *Foods*, 14(10), 1695. <https://doi.org/10.3390/foods14101695>
- Dibaba, E. T. (2021). “The impact of improved road networks on marketing of vegetables and households' income in Dedo district, Oromia regional state, Ethiopia”. Dalam *Jurnal International Development and Sustainability*, 10(5), 67–85.
- Harahap, R., & Simbolon, T. F. (2020). “Strategi penerapan rencana induk pengembangan ekonomi Kota Medan: Sektor pemberdayaan koperasi dan UMKM”. Dalam *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 3(1), 15–28. <https://doi.org/10.1234/bisnet.v3i1.4982>
- Ibrahim, H. R. (2022). “Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Menengah melalui Pendekatan Inovasi Sosial dan Collaborative Governance”. Dalam *Jurnal Ilmu dan Budaya*, 43(1), 103–116. <https://doi.org/10.47313/jib.v43i1.1532>
- Islami, F. S., Novitaningtyas, I., & Achsa, A. (2024). “Pendampingan UMKM dalam rangka meningkatkan daya saing di era digital”. Dalam *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(1), hlm. xx–xx. <https://jurnal.unsil.ac.id/index.php/dhigana/article/view/13133>
- Latare, S., & Bumulo, S. (2023). “Pemberdayaan masyarakat melalui pendampingan pengembangan usaha mikro kecil menengah”. Dalam *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 139–151. <https://doi.org/10.36709/amalilmiah.v5i1.154>
- Marthia, N., & Triani, R. (2023). “Pelatihan olahan produk berbahan baku strawberry di Desa Suntenjaya Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat”. Dalam *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(3), 6172–6177. <https://doi.org/10.33086/cdj.v2i3.2897>
- Šic Žlabur, J., Voća, S., Dobričević, N., Gašparović, M., & Banović, M. (2023). “Valorization Options of Strawberry Extrudate Agro-Waste”. Dalam *Agro-Industrial Wastes: Valorization Strategies and Applications* (hlm. 103–121). IntechOpen. <https://doi.org/10.5772/intechopen.108314>

- Sukasih, E., & Setyadjit. (2019). *Teknologi Penanganan Pascapanen Stroberi*. Balai Besar Pasca Panen Pertanian. <https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/7825>
- Suryanto, T., & Putri, N. K. (2018). *Pemberdayaan Masyarakat: Konsep dan Strategi*. Jakarta: Kencana. Halaman 45–67.
- University of Illinois Extension. (2020). *Making jams and jellies*. <https://extension.illinois.edu/jams-jellies>
- Wulandari, P. P., & Sudarma, M. (2023). “Pendampingan strategi pendanaan dan kebijakan struktur modal UMKM di Kota Malang”. Dalam *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 4(5), 87–95. <https://ejournal.sisfokomtek.org/index.php/jpkm/article/view/2099>

LAMPIRAN

Lampiran 1. LogBook Kegiatan Magang

No.	Minggu/Tanggal	Kegiatan
1.	Minggu Ke-1 (4 Maret – 9 Maret)	Perkenalan, Pengolahan dan Resepsionis
2.	Senin, 10 Maret	Libur Mingguan
3.	Minggu Ke-2 (11 Maret – 16 Maret)	Guide
4.	Senin, 17 Maret	Libur Mingguan
5.	Minggu Ke-3 (18 Maret – 23 Maret)	Lahan dan Pengolahan
6.	Senin, 24 Maret	Libur Mingguan
7.	Minggu Ke-4 (25 Maret – 30 Maret)	Perawatan Bibit
8.	Senin, 31 Maret	Libur Mingguan
9.	Minggu Ke-5 (1 April – 6 April)	<i>Guide, Cafe</i> dan Rekap keuangan
10.	Senin, 7 April	Libur Mingguan
11.	Minggu Ke-6 (8 April – 13 April)	<i>Guide, cafe,</i> dan Rekap keuangan
12.	Senin, 14 April	Libur Mingguan
13.	Minggu Ke-7 (15 April – 20 April)	Resepsionis dan Rekap keuangan
14.	Senin, 21 April	Libur Mingguan
15.	Minggu Ke-8 (22 April – 27 April)	Lahan dan Rekap keuangan
16.	Senin, 28 April	Libur Mingguan
17.	Minggu Ke-9 (29 April – 4 Mei)	<i>Guide</i> dan Rekap keuangan
18.	Senin, 5 Mei	Libur Mingguan
19.	Minggu Ke-10 (6 Mei – 11 Mei)	Resepsionis dan Rekap keuangan
20.	Senin, 12 Mei	Libur Mingguan
21.	Minggu Ke-11 (13 Mei – 18 Mei)	Resepsionis dan Rekap keuangan
22.	Senin, 19 Mei	Libur Mingguan
23.	Minggu Ke-12 (20 Mei – 25 Mei)	<i>Cafe</i> dan Rekap keuangan
24.	Senin, 26 Mei	Libur Mingguan
25.	Minggu Ke-13 (27 Mei – 1 Juni)	<i>Cafe</i> dan Rekap keuangan
26.	Senin, 2 Juni	Libur Mingguan
27.	Minggu Ke-14 (3 Juni – 8 Juni)	Resepsionis dan Rekap keuangan
28.	Senin, 9 Juni	Libur Mingguan
29.	Minggu Ke-15 (10 Juni – 15 Juni)	Resepsionis dan Rekap keuangan
30.	Senin, 16 Juni	Libur Mingguan
31.	Minggu Ke-16 (17 Juni – 22 Juni)	<i>Lahan</i> dan Rekap keuangan

Sumber : Data Primer (2025)

Lampiran 2. Absensi

04-03-2025 11:09:07	04-03-2025	11:09:07	17	17	viki
04-03-2025 16:37:57	04-03-2025	16:37:57	17	17	viki
05-03-2025 09:28:59	05-03-2025	09:28:59	17	17	viki
05-03-2025 16:13:05	05-03-2025	16:13:05	17	17	viki
06-03-2025 09:45:05	06-03-2025	09:45:05	17	17	viki
06-03-2025 16:12:08	06-03-2025	16:12:08	17	17	viki
07-03-2025 09:24:41	07-03-2025	09:24:41	17	17	viki
07-03-2025 16:13:02	07-03-2025	16:13:02	17	17	viki
08-03-2025 09:26:05	08-03-2025	09:26:05	17	17	viki
08-03-2025 16:51:00	08-03-2025	16:51:00	17	17	viki
09-03-2025 09:33:24	09-03-2025	09:33:24	17	17	viki
09-03-2025 16:20:16	09-03-2025	16:20:16	17	17	viki
11-03-2025 09:19:09	11-03-2025	09:19:09	17	17	viki
11-03-2025 15:56:36	11-03-2025	15:56:36	17	17	viki
12-03-2025 09:23:24	12-03-2025	09:23:24	17	17	viki
12-03-2025 16:51:42	12-03-2025	16:51:42	17	17	viki
13-03-2025 09:20:14	13-03-2025	09:20:14	17	17	viki
13-03-2025 16:24:22	13-03-2025	16:24:22	17	17	viki
14-03-2025 09:13:14	14-03-2025	09:13:14	17	17	viki
14-03-2025 16:41:06	14-03-2025	16:41:06	17	17	viki
15-03-2025 09:20:30	15-03-2025	09:20:30	17	17	viki
15-03-2025 16:29:04	15-03-2025	16:29:04	17	17	viki
16-03-2025 08:59:59	16-03-2025	08:59:59	17	17	viki
16-03-2025 17:00:31	16-03-2025	17:00:31	17	17	viki

08-04-2025 08:32:46	08-04-2025	08:32:46	17	17	viki
08-04-2025 16:16:59	08-04-2025	16:16:59	17	17	viki
09-04-2025 08:47:41	09-04-2025	08:47:41	17	17	viki
09-04-2025 16:42:13	09-04-2025	16:42:13	17	17	viki
10-04-2025 08:53:17	10-04-2025	08:53:17	17	17	viki
10-04-2025 17:08:27	10-04-2025	17:08:27	17	17	viki
11-04-2025 09:07:23	11-04-2025	09:07:23	17	17	viki
11-04-2025 16:13:40	11-04-2025	16:13:40	17	17	viki
12-04-2025 09:15:15	12-04-2025	09:15:15	17	17	viki
13-04-2025 08:22:28	13-04-2025	08:22:28	17	17	viki
15-04-2025 09:06:42	15-04-2025	09:06:42	17	17	viki
15-04-2025 16:21:26	15-04-2025	16:21:26	17	17	viki
16-04-2025 09:24:48	16-04-2025	09:24:48	17	17	viki
16-04-2025 16:16:12	16-04-2025	16:16:12	17	17	viki
17-04-2025 09:06:00	17-04-2025	09:06:00	17	17	viki
18-04-2025 09:08:26	18-04-2025	09:08:26	17	17	viki
18-04-2025 17:08:57	18-04-2025	17:08:57	17	17	viki
19-04-2025 09:11:42	19-04-2025	09:11:42	17	17	viki
19-04-2025 16:36:05	19-04-2025	16:36:05	17	17	viki
20-04-2025 08:28:02	20-04-2025	08:28:02	17	17	viki
20-04-2025 16:11:02	20-04-2025	16:11:02	17	17	viki
22-04-2025 07:41:40	22-04-2025	07:41:40	17	17	viki
22-04-2025 17:09:05	22-04-2025	17:09:05	17	17	viki
23-04-2025 09:05:37	23-04-2025	09:05:37	17	17	viki
23-04-2025 17:22:42	23-04-2025	17:22:42	17	17	viki

18-03-2025 09:37:52	18-03-2025	09:37:52	17	17	viki
18-03-2025 16:26:09	18-03-2025	16:26:09	17	17	viki
19-03-2025 09:44:08	19-03-2025	09:44:08	17	17	viki
19-03-2025 16:25:17	19-03-2025	16:25:17	17	17	viki
20-03-2025 09:29:47	20-03-2025	09:29:47	17	17	viki
20-03-2025 16:45:28	20-03-2025	16:45:28	17	17	viki
21-03-2025 09:43:23	21-03-2025	09:43:23	17	17	viki
21-03-2025 16:08:36	21-03-2025	16:08:36	17	17	viki
22-03-2025 09:38:36	22-03-2025	09:38:36	17	17	viki
22-03-2025 19:31:02	22-03-2025	19:31:02	17	17	viki
23-03-2025 08:45:17	23-03-2025	08:45:17	17	17	viki
23-03-2025 11:12:03	23-03-2025	11:12:03	17	17	viki
24-03-2025 10:19:58	24-03-2025	10:19:58	17	17	viki
24-03-2025 16:16:52	24-03-2025	16:16:52	17	17	viki
03-04-2025 10:05:26	03-04-2025	10:05:26	17	17	viki
03-04-2025 16:31:44	03-04-2025	16:31:44	17	17	viki
04-04-2025 08:28:28	04-04-2025	08:28:28	17	17	viki
04-04-2025 16:37:01	04-04-2025	16:37:01	17	17	viki
05-04-2025 08:15:58	05-04-2025	08:15:58	17	17	viki
05-04-2025 16:48:01	05-04-2025	16:48:01	17	17	viki
06-04-2025 08:07:01	06-04-2025	08:07:01	17	17	viki
06-04-2025 16:30:10	06-04-2025	16:30:10	17	17	viki
07-04-2025 08:26:09	07-04-2025	08:26:09	17	17	viki
07-04-2025 16:33:39	07-04-2025	16:33:39	17	17	viki

24-04-2025 09:04:58	24-04-2025	09:04:58	17	17	viki
24-04-2025 17:09:49	24-04-2025	17:09:49	17	17	viki
25-04-2025 06:59:05	25-04-2025	06:59:05	17	17	viki
25-04-2025 17:43:50	25-04-2025	17:43:50	17	17	viki
26-04-2025 16:59:01	26-04-2025	16:59:01	17	17	viki
27-04-2025 17:27:11	27-04-2025	17:27:11	17	17	viki
28-04-2025 08:56:06	28-04-2025	08:56:06	17	17	viki
28-04-2025 17:15:10	28-04-2025	17:15:10	17	17	viki
29-04-2025 08:16:37	29-04-2025	08:16:37	17	17	viki
29-04-2025 17:04:00	29-04-2025	17:04:00	17	17	viki
30-04-2025 10:58:43	30-04-2025	10:58:43	17	17	viki
30-04-2025 16:37:23	30-04-2025	16:37:23	17	17	viki
01-05-2025 09:08:42	01-05-2025	09:08:42	17	17	viki
01-05-2025 17:15:38	01-05-2025	17:15:38	17	17	viki
02-05-2025 08:29:10	02-05-2025	08:29:10	17	17	viki
02-05-2025 16:13:45	02-05-2025	16:13:45	17	17	viki
03-05-2025 08:33:27	03-05-2025	08:33:27	17	17	viki
03-05-2025 17:18:02	03-05-2025	17:18:02	17	17	viki
04-05-2025 08:06:23	04-05-2025	08:06:23	17	17	viki
04-05-2025 16:43:57	04-05-2025	16:43:57	17	17	viki
06-05-2025 09:18:31	06-05-2025	09:18:31	17	17	viki
06-05-2025 16:29:59	06-05-2025	16:29:59	17	17	viki
07-05-2025 09:11:06	07-05-2025	09:11:06	17	17	viki
07-05-2025 16:48:25	07-05-2025	16:48:25	17	17	viki

08-05-2025 09:06:33	08-05-2025	09:06:33	17	17	viki	23-05-2025 14:03:45	23-05-2025	14:03:45	17	17	viki
08-05-2025 16:06:47	08-05-2025	16:06:47	17	17	viki	24-05-2025 09:13:26	24-05-2025	09:13:26	17	17	viki
09-05-2025 09:55:05	09-05-2025	09:55:05	17	17	viki	24-05-2025 16:34:43	24-05-2025	16:34:43	17	17	viki
09-05-2025 16:42:06	09-05-2025	16:42:06	17	17	viki	25-05-2025 08:23:55	25-05-2025	08:23:55	17	17	viki
10-05-2025 09:03:40	10-05-2025	09:03:40	17	17	viki	25-05-2025 16:36:36	25-05-2025	16:36:36	17	17	viki
10-05-2025 17:26:26	10-05-2025	17:26:26	17	17	viki	27-05-2025 09:16:29	27-05-2025	09:16:29	17	17	viki
11-05-2025 09:29:51	11-05-2025	09:29:51	17	17	viki	27-05-2025 15:58:57	27-05-2025	15:58:57	17	17	viki
11-05-2025 17:07:15	11-05-2025	17:07:15	17	17	viki	28-05-2025 09:33:20	28-05-2025	09:33:20	17	17	viki
12-05-2025 08:50:19	12-05-2025	08:50:19	17	17	viki	28-05-2025 16:19:24	28-05-2025	16:19:24	17	17	viki
12-05-2025 16:32:06	12-05-2025	16:32:06	17	17	viki	29-05-2025 08:53:22	29-05-2025	08:53:22	17	17	viki
13-05-2025 08:53:29	13-05-2025	08:53:29	17	17	viki	29-05-2025 16:39:32	29-05-2025	16:39:32	17	17	viki
13-05-2025 16:22:34	13-05-2025	16:22:34	17	17	viki	30-05-2025 09:10:01	30-05-2025	09:10:01	17	17	viki
15-05-2025 18:09:32	15-05-2025	18:09:32	17	17	viki	30-05-2025 16:48:57	30-05-2025	16:48:57	17	17	viki
16-05-2025 09:09:12	16-05-2025	09:09:12	17	17	viki	31-05-2025 09:05:06	31-05-2025	09:05:06	17	17	viki
16-05-2025 16:21:43	16-05-2025	16:21:43	17	17	viki	31-05-2025 16:42:42	31-05-2025	16:42:42	17	17	viki
17-05-2025 09:05:01	17-05-2025	09:05:01	17	17	viki	01-06-2025 07:18:59	01-06-2025	07:18:59	17	17	viki
17-05-2025 16:30:21	17-05-2025	16:30:21	17	17	viki	01-06-2025 16:43:51	01-06-2025	16:43:51	17	17	viki
18-05-2025 09:05:49	18-05-2025	09:05:49	17	17	viki	02-06-2025 08:32:34	02-06-2025	08:32:34	17	17	viki
18-05-2025 16:57:20	18-05-2025	16:57:20	17	17	viki	02-06-2025 16:22:32	02-06-2025	16:22:32	17	17	viki
19-05-2025 09:18:32	19-05-2025	09:18:32	17	17	viki	04-06-2025 08:04:17	04-06-2025	08:04:17	17	17	viki
19-05-2025 16:34:47	19-05-2025	16:34:47	17	17	viki	04-06-2025 16:58:56	04-06-2025	16:58:56	17	17	viki
21-05-2025 08:57:54	21-05-2025	08:57:54	17	17	viki	05-06-2025 09:10:47	05-06-2025	09:10:47	17	17	viki
21-05-2025 16:35:18	21-05-2025	16:35:18	17	17	viki	05-06-2025 16:32:22	05-06-2025	16:32:22	17	17	viki
22-05-2025 08:52:34	22-05-2025	08:52:34	17	17	viki	06-06-2025 09:22:28	06-06-2025	09:22:28	17	17	viki
22-05-2025 16:14:47	22-05-2025	16:14:47	17	17	viki	06-06-2025 16:34:50	06-06-2025	16:34:50	17	17	viki
07-06-2025 09:42:18	07-06-2025	09:42:18	17	17	viki	21-06-2025 09:17:24	21-06-2025	09:17:24	17	17	viki
07-06-2025 16:52:06	07-06-2025	16:52:06	17	17	viki	21-06-2025 17:15:39	21-06-2025	17:15:39	17	17	viki
08-06-2025 08:01:40	08-06-2025	08:01:40	17	17	viki	22-06-2025 07:58:11	22-06-2025	07:58:11	17	17	viki
08-06-2025 16:40:59	08-06-2025	16:40:59	17	17	viki	22-06-2025 17:26:49	22-06-2025	17:26:49	17	17	viki
09-06-2025 09:22:58	09-06-2025	09:22:58	17	17	viki						
09-06-2025 16:44:31	09-06-2025	16:44:31	17	17	viki						
10-06-2025 16:35:03	10-06-2025	16:35:03	17	17	viki						
12-06-2025 09:34:09	12-06-2025	09:34:09	17	17	viki						
12-06-2025 16:33:18	12-06-2025	16:33:18	17	17	viki						
13-06-2025 09:28:02	13-06-2025	09:28:02	17	17	viki						
14-06-2025 09:29:06	14-06-2025	09:29:06	17	17	viki						
14-06-2025 16:27:32	14-06-2025	16:27:32	17	17	viki						
14-06-2025 16:29:04	14-06-2025	16:29:04	17	17	viki						
15-06-2025 08:18:32	15-06-2025	08:18:32	17	17	viki						
15-06-2025 16:44:45	15-06-2025	16:44:45	17	17	viki						
16-06-2025 08:35:39	16-06-2025	08:35:39	17	17	viki						
16-06-2025 16:58:07	16-06-2025	16:58:07	17	17	viki						
17-06-2025 08:16:40	17-06-2025	08:16:40	17	17	viki						
17-06-2025 17:04:05	17-06-2025	17:04:05	17	17	viki						
18-06-2025 08:30:57	18-06-2025	08:30:57	17	17	viki						
18-06-2025 16:53:40	18-06-2025	16:53:40	17	17	viki						
19-06-2025 08:36:14	19-06-2025	08:36:14	17	17	viki						
19-06-2025 16:28:54	19-06-2025	16:28:54	17	17	viki						
20-06-2025 09:31:42	20-06-2025	09:31:42	17	17	viki						
20-06-2025 16:42:20	20-06-2025	16:42:20	17	17	viki						

Lampiran 3. Surat Selesai Magang



DESA PANDANREJO KECAMATAN BUMIAJI KOTA BATU
JALAN NURUL KAMIL DUSUN PANDAN DESA PANDANREJO

Email : lumbungstroberi.official.com

Nomor : 020/B.01/Bumdes Raharjo-Pandanrejo/VI.2025 Batu, 04 Juli 2025
 Perihal : Surat Keterangan

Yang bertandatangan dibawah ini :

Nama : Andri Tri Irawan
 Jabatan : Manajer Operasional
 Alamat : JL. Lamin Pandanrejo - Bumiaji – Kota Batu

Sehubungan dengan Surat Pemohonan Magang 189/PL17/PP/2025 yang diajukan kepada kami oleh mahasiswa atas nama

~~Dengan ini menerangkan:~~

NO	NAMA	NIM
1	Ahmad Faisol	D31222472
2	Ayu Viki Tamara	D31222384
3	Racha Rizki Aditya	D31222419
4	Umar Rafly Sanjany	D31222897

Bahwa mahasiswa tersebut telah melaksanakan Magang Industri selama 112 hari, terhitung mulai tanggal 03 Maret 2025 sampai dengan tanggal 22 Juni 2025 di BUMDES RAHARJO

Demikian surat keterangan ini kami buat, untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Batu, 04 Juli 2025

Manajer Operasional

Andri Tri Irawan

Lampiran 4. Sertifikat



Lampiran 5. Dokumentasi

Kegiatan	Dokumentasi
Pengenalan	 A group of approximately 15 people, mostly wearing blue jackets, are standing in a line in front of a traditional building with a thatched roof made of dried palm leaves. The scene is outdoors, and the ground appears to be paved.
Unit Stroberi Segar	 A woman wearing a black patterned top and a white apron is standing in a strawberry field. She is reaching out to touch or inspect a plant. The plants are growing in black plastic mulch under a wooden trellis system. The background shows other parts of the farm and some buildings.
Unit Edukasi Stroberi	 A group of people are gathered in a strawberry field. In the foreground, a woman in a brown top is looking towards the plants. Other people, some wearing hats, are visible in the background, engaged in an educational activity. The field is lush green, and there are some buildings and trees in the distance under a cloudy sky.
Admin Operasional	 Two people are standing behind a wooden table. One person is wearing a white t-shirt and a white cap, and the other is wearing a light-colored shirt. They appear to be preparing something on the table. In the background, there is a red banner with the text 'STRO GARDEN' and a logo. The setting looks like an indoor event or a stall.

Kegiatan	Dokumentasi
Operasional <i>Cafe</i>	
Pengolahan	
Pemberian Tanda Terima kasih	
Liburan Bersama	

Kegiatan	Dokumentasi
Makrab dan Perpisahan	

Sumber : Data Primer (2025)