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.