RINGKASAN

“Manajemen Teknik Produksi Benih Sumber Komoditas Ubijalar (*Ipomoea Batatas L.*) Di IP2SIP Muneng Probolinggo” Fanesya Ade Gayatri, NIM D31221064, Tahun 2025, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Huda Ahmad Hudori, S.ST,M.ST (Dosen Pembimbing), Joko Restuono, SP. (Pembimbing Lapangan).

Politeknik Negeri Jember terus berupaya menyesuaikan diri dengan perkembangan zaman dan kebutuhan masyarakat, salah satunya melalui peningkatan kompetensi mahasiswa agar mampu bersaing di dunia kerja. Program magang menjadi sarana penting dalam memberikan pengalaman nyata di lapangan, khususnya dalam pengelolaan manajemen agribisnis.

Dalam konteks ini, BSIP Aneka Kacang sebagai lembaga riset berperan strategis dalam pengujian dan pengembangan standar instrumen untuk berbagai tanaman kacang-kacangan seperti kedelai, kacang tanah, dan kacang hijau. Lembaga ini memiliki unit kerja pendukung, termasuk IP2SIP Muneng di Kabupaten Probolinggo yang bertugas menjaga mutu benih dan pelestarian sumber daya genetik tanaman kacang.

Magang di BSIP Aneka Kacang memberi kesempatan mahasiswa untuk memahami praktik langsung terkait pengujian benih, pengelolaan plasma nutfah, dan penerapan standar mutu pertanian. Salah satu komoditas penting yang juga menjadi fokus kegiatan adalah ubijalar (*Ipomoea batatas*), tanaman kaya karbohidrat yang menempati posisi keempat sebagai sumber energi utama di Indonesia. Selain menjadi sumber energi, ubijalar juga mengandung berbagai vitamin, mineral, serat, dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan.

Kegiatan budidaya ubijalar dalam program ini dilakukan secara terstruktur, mulai dari pra-tanam hingga pascapanen. Pemilihan varietas unggul, penentuan jarak tanam, serta rotasi tanaman menunjukkan adanya manajemen budidaya yang baik. Teknik budidaya meliputi pengolahan lahan, pembuatan guludan, pemilihan

stek sehat, penyulaman, pemupukan, pembumbunan, dan pengendalian hama serta gulma. Upaya seperti rouging dan perbanyakan vegetatif juga dilakukan untuk menjamin kualitas varietas. Di tahap akhir, hasil panen disimpan di gudang dengan sistem ventilasi memadai agar kualitas tetap terjaga, baik untuk konsumsi maupun sebagai benih.