

RINGKASAN

Pengemasan Pada Keripik Apel Untuk Menjaga Kualitas Produk PT Baroca Farmer, Fathir Azis, hlm 37 . NIM D31222824, Tahun 2025, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Rizal Perlambang CNAWP, SE, MP selaku Dosen Pembimbing Magang.

Kegiatan Magang wajib dilaksanakan bagi setiap mahasiswa semester akhir sebagai bahan penulisan tugas akhir dan memberikan pengalaman praktik kerja kepada mahasiswa. Lokasi Magang dilaksanakan di Kebun Petik Apel Baroca Farmer Kota Batu Malang. Kebun beralamatkan di Jalan Raya Tulungrejo 05, Gondang, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. Pelaksanaan magang dimulai pada tanggal 01 Maret 2023 sampai dengan tanggal 30 Juni 2023. Tujuan dari pelaksanaan magang adalah untuk meningkatkan kemampuan teknis, keterampilan kerja, serta pengetahuan, sehingga dapat lebih siap dan mampu beradaptasi dengan lingkungan kerja yang sesungguhnya. Selama magang, mahasiswa mengikuti berbagai rangkaian kegiatan di PT Baroca Farmer.

Rangkaian kegiatan yang dilakukan selama magang mencakup pengenalan lokasi magang, mempelajari jenis-jenis apel, manajemen wisata perik apel, kegiatan sortir apel, pemanenan, dan pembuatan konten. Kegiatan manajemen wisata terdapat pemasaran apel dan produk olahan dari apel, salah satu produk olahan apel yaitu cuka apel. Produk ini dibuat dari apel jenis Anna dan Granny Smith melalui dua tahap proses fermentasi, sehingga menghasilkan cuka apel murni tanpa campuran air yang kaya akan manfaat bagi kesehatan.

Pengemasan merupakan tahapan krusial dalam menjaga mutu dan daya simpan produk keripik apel di PT. Baroca Farmer. Proses ini dilakukan secara manual namun mengikuti standar operasional perusahaan yang ketat, dimulai dari pendinginan, penimbangan, pengisian ke dalam kemasan vakum metalized berbahan aluminium foil, penyegelan menggunakan mesin sealer panas, hingga pelabelan. Pemilihan bahan kemasan yang dilengkapi zipper lock memberikan perlindungan maksimal terhadap udara, cahaya, dan kelembaban, serta mempermudah konsumen dalam menyimpan produk.

Jenis kemasan yang digunakan telah disesuaikan dengan karakteristik produk dan kebutuhan pasar, yaitu dalam ukuran 100 gram, 200 gram, dan 500 gram. Selain fungsi protektif, kemasan juga dirancang dengan memperhatikan aspek visual dan branding, guna meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk. Kemasan berperan tidak hanya sebagai pelindung fisik dan biologis, tetapi juga sebagai alat komunikasi dan pemasaran yang memperkuat citra produk lokal premium.

Fungsi utama kemasan dalam produk keripik apel ini mencakup tiga aspek penting: menjaga kerenyahan dan rasa, mencegah kerusakan akibat udara dan kelembaban, serta memberikan kesan higienis dan profesional di mata konsumen. Dengan kemasan yang tepat, produk dapat bertahan lebih lama, menjaga kualitas organoleptik, serta memperluas jangkauan distribusi. PT. Baroca Farmer menghadapi beberapa kendala seperti hasil sealer yang tidak merata, label yang tidak menempel sempurna, dan ketidaksesuaian berat produk akibat prosedur manual. Untuk mengatasi hal ini, perusahaan melakukan kalibrasi dan perawatan rutin mesin, pembersihan kemasan sebelum pelabelan, serta pelatihan tenaga kerja. Strategi perbaikan ini bertujuan untuk menjaga mutu produk secara menyeluruh, meningkatkan efisiensi produksi, dan mempertahankan kepercayaan konsumen terhadap merek. Secara keseluruhan, proses pengemasan di PT. Baroca Farmer menunjukkan pemahaman yang baik terhadap pentingnya kemasan dalam sistem agribisnis modern sebagai bagian dari jaminan mutu, pemasaran, dan daya saing produk olahan lokal.