

## RINGKASAN

**Peran Teknik Oven dalam Menciptakan Warna dan Bentuk sebagai ciri khas serta Pemasaran Porang di Kabupaten Madiun.** Juwita Susanti, NIM D31221428, Tahun 2025, 65 halaman, Manajemen Agribisnis PSDKU Kampus 3 Nganjuk, Drs. Suyitno, M.M. (Dosen Pembimbing), Tri Hartanto, S.TP (Koordinator BPP Saradan) dan Yoyok Triono (Dosen Pembimbing lapang)

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi negeri vokasi yang metode pembelajarannya adalah 60% praktikum dan 40% teori. Berkaitan dengan hal tersebut, maka salah satu program yang harus dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember adalah mengikuti kegiatan magang. Kegiatan Magang dilakukan di Balai Penyuluh Pertanian (BPP) Saradan dibawah naungan Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Madiun. BPP Saradan sendiri berlokasi di Kedungrejo, Sugihwaras, Kecamatan Saradan, Kabupaten Madiun, Jawa Timur. Adapun kegiatan magang dilakukan di BPP Saradan meliputi pertemuan rutin GAPOKTAN dan POKTAN, Pengendali Organisme Pengganggu Tumbuhan, Gerakan pengendalian Hama (GERDAL) tikus dan wereng, Monitoring tanaman porang, pengembangan hasil pertanian menjadi produk UMKM.

Porang Saradan merupakan tanaman hutan yang hanya kebanyakan tumbuh didataran tinggi dan bernaungan tidak terpapar sinar matahari secara langsung, desa klangon kecamatan saradan kabupaten madiun. Pada tahun 2024 ada sekitar 1.602 hektare lahan di kawasan saradan yang ditanami porang.

Adapun langkah-langkah dari proses oven porang meliputi proses sortasi porang, pemanasan mesin oven, proses oven porang saradan, dan pendinginan. Kegiatan oven porang saradan dapat mempercepat proses pembuatan *chips* yang tidak hanya menggunakan sinar matahari karena sinar matahari sendiri untuk saat ini cuaca tidak menentu dan apabila terlalu lama *chips* mengalami pembusukan jadi kurang efisien.

