

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan salah satu perguruan tinggi di Kabupaten Jember, Provinsi Jawa Timur, yang menyelenggarakan pendidikan vokasi. Pendidikan tersebut berfokus pada pengembangan keterampilan dan keahlian mahasiswa agar mampu menerapkan serta mengembangkan standar kompetensi secara spesifik sesuai dengan kebutuhan sektor industri. Sistem pembelajaran di polije menitikberatkan pada peningkatan kualitas sumber daya manusia melalui penguasaan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat. Dengan demikian, lulusan diharapkan mampu mengembangkan diri serta beradaptasi terhadap perubahan lingkungan.

Program magang merupakan strategi pembelajaran berbasis pengalaman yang bertujuan untuk meningkatkan kesiapan mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja (Siregar, Tiur Malasari, et al., 2026). Magang merupakan salah satu kegiatan dalam kurikulum akademik Politeknik Negeri Jember dan menjadi syarat kelulusan bagi mahasiswa Diploma III (D-III). Program ini bertujuan memberikan pengalaman kerja serta meningkatkan keterampilan mahasiswa sesuai bidang keahliannya di dunia industri. Pelaksanaan magang dilakukan melalui kerja sama dengan instansi atau perusahaan yang relevan dengan disiplin ilmu mahasiswa dalam waktu yang telah ditentukan. Pada Program Diploma III, magang memiliki bobot 20 SKS atau setara 768 jam selama 4 (empat) bulan dan dilaksanakan pada semester 6 (enam). Selama kegiatan berlangsung, mahasiswa wajib hadir setiap hari kerja, mematuhi peraturan yang berlaku, serta mencatat seluruh kegiatan dalam Buku Kerja Praktik Mahasiswa (BKPM).

Kegiatan magang ini dilaksanakan di UPT Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura Lebo atau PUSPA Lebo bergerak dalam 2 bidang agribisnis meliputi pengelolaan tanaman pangan dan hortikultura serta bergerak dalam bidang agrowisata. Pemilihan lokasi magang didasarkan pada peran UPT tersebut sebagai pusat pengembangan tanaman pangan dan hortikultura dengan

penerapan sistem pertanian semi modern. Salah satu komoditas yang dikembangkan UPT PATPH ini adalah buah melon varietas golden langkawi.

Melon golden langkawi (Hibrida F1) adalah varietas melon premium asal Malaysia dengan ciri khas kulit berwarna kuning keemasan, daging buah putih, dan tekstur renyah, memiliki bentuk bulat agak lonjong dengan berat buah sekitar 1,4–1,7 kg. Buah ini sangat diminati karena rasanya yang manis (kadar gula 16-18%) dan daya tahan simpannya yang sangat baik. Di UPT PATPH Lebo ini tidak hanya membudidayakan melon berbentuk bulat, tetapi juga mengembangkan melon berbentuk kotak dan love. Pembentukan bentuk tersebut dilakukan menggunakan cetakan berbahan kaca akrilik berbentuk kotak dan love yang kemudian menjadi salah satu keunggulan UPT PATPH karena memiliki nilai jual yang tinggi serta diminati oleh konsumen.

Untuk mempertahankan kualitas tersebut, diperlukan penanganan pascapanen yang tepat agar mutu buah tetap terjaga hingga sampai ke konsumen. Penanganan pascapanen yang kurang optimal dapat menyebabkan kerusakan fisik, penurunan kadar air, perubahan tekstur, serta menurunnya tingkat kesegaran dan cita rasa buah (Hendry Puguh Susetyo, 2023). Kualitas melon tidak hanya ditentukan saat budidaya, tetapi juga oleh penanganan pascapanen. Penanganan yang kurang tepat, seperti keterlambatan sortasi, penyimpanan yang tidak sesuai, dan distribusi yang kurang baik, dapat menyebabkan kerusakan buah, penurunan kadar air, perubahan tekstur, serta berkurangnya tingkat kemanisan.

Oleh karena itu, diperlukan optimalisasi penanganan pascapanen melalui sortasi, grading, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi yang tepat agar mutu melon golden langkawi tetap terjaga hingga ke konsumen. Upaya menjaga mutu dan keamanan produk hortikultura menjadi aspek penting dalam sistem agribisnis modern guna memenuhi standar kualitas dan preferensi konsumen yang semakin meningkat terhadap produk segar yang aman dan bermutu (Mulyawanti, I., & Suryana, E. A. (2024).