

RINGKASAN

Pengemasan Stroberi (*Fragaria Ananassa*) Fresh sebagai Upaya Menjaga Kualitas Produk di Lumbung Stroberi, Diah Ayu Nur Jannah, NIM D31231426, Tahun 2026, 29 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Sri Sundari, M.Si. selaku Dosen Pembimbing.

Lumbung Stroberi merupakan unit usaha Agrowisata yang berada di bawah naungan BUMDes Raharjo, Desa Pandanrejo, Kecamatan Bumiaji, Kota Batu. Kegiatan usaha meliputi budidaya stroberi, wisata petik stroberi, edukasi budidaya, penjualan stroberi segar, serta produk olahan. Kegiatan magang dilaksanakan selama empat bulan, mulai 1 Maret sampai 30 Juni 2026 dengan total 760 jam kerja. Tujuan kegiatan magang adalah mengetahui proses pengemasan stroberi *fresh* sebagai upaya menjaga kualitas produk sebelum dipasarkan kepada konsumen serta memperoleh pengalaman kerja secara langsung pada kegiatan budidaya, penanganan pascapanen, dan pelayanan agrowisata. Kegiatan magang meliputi pemeliharaan tanaman stroberi, pemupukan, pengendalian hama dan penyakit, pemanenan, sortasi dan pengemasan stroberi, pelayanan wisata, pendampingan *tour guide*, serta kegiatan resepsionis. Pembahasan utama berfokus pada proses pengemasan stroberi *fresh* yang diawali dengan pemanenan oleh petani mitra, penyortiran hasil panen ke Lumbung Stroberi, penimbangan, sortasi dan seleksi kualitas, kemudian dilanjutkan dengan pengemasan menggunakan *box* plastik transparan. Seluruh tahapan tersebut bertujuan mempertahankan kualitas, kesegaran, dan keseragaman produk sebelum dipasarkan kepada konsumen.

Pengemasan stroberi *fresh* menjadi bagian penting dalam penanganan pascapanen karena stroberi merupakan komoditas yang mudah mengalami kerusakan akibat tekanan maupun benturan. Penentuan tingkat kematangan panen berdasarkan perubahan warna kulit buah menjadi faktor yang memengaruhi mutu produk. Tingkat kematangan *red* hingga *ripe* dipilih sebagai standar panen karena menghasilkan buah dengan rasa, aroma, ukuran, dan daya simpan yang lebih baik. Produk stroberi dalam kemasan juga menjadi alternatif bagi wisatawan untuk memperoleh stroberi ketika ketersediaan buah di kebun untuk kegiatan petik sedang terbatas sehingga pemasaran tetap dapat berlangsung secara optimal.

Kegiatan magang memberikan pemahaman mengenai pentingnya penanganan pascapanen dalam menjaga kualitas produk hortikultura, khususnya melalui proses sortasi dan pengemasan stroberi *fresh*. Pelaksanaan sortasi sesuai standar mutu, penanganan buah secara hati-hati selama proses panen hingga pengemasan, serta penggunaan kemasan yang tepat berperan dalam mempertahankan kesegaran buah dan meningkatkan nilai jual produk. Penerapan prosedur penanganan pascapanen secara konsisten diharapkan mampu mendukung peningkatan kualitas produk dan kepuasan konsumen di Lumbung Stroberi.