

## METODOLOGI

### 7. Uraian yang anda ketahui tentang lokasi ! (gunakan minimal 3 referensi)

- Kebun Green Feast iyala salah satu kebun hidroponik yang terletak di puncak 2000 M dpl di daerah Siosar, Kabupaten Karo, Provinsi Sumatera Utara dengan menggunakan sistem Green House atau rumah kaca sehingga menghasilkan sayuran dan buah buahan yang segar. Sayuran dan buah – buahan dari Kebun Green Feast ini dapat di akses melalui Tokopedia, Shopee dan bisa langsung berkunjung ke Market Green Feast di Medan.

<https://www.lokerinone.com/2020/10/kebun-green-feast.html#gsc.tab=0>

### 8. Lokasi dan Waktu Intenship

#### a. Tempat/lokasi internship

Kebun Green Feast Puncak 2000, Kabupaten Karo

#### b. Waktu internship

Oktober - selesai

### 9. Data apa saja yang anda butuhkan untuk memperoleh/ mencapai tujuan anda dalam internship ?

- Data primer
  - Budidaya tanaman hortikultura sistem Hidroponik
  - Perawatan
  - Pengendalian hama dan penyakit
- Data sekunder
  - Menggunakan Data BPS ( Badan Pusat Statistika )
  - Jurnal atau penelitian orang lain

### 10. Cara apa yang anda akan gunakan untuk memperoleh data yang anda butuhkan?

- Metode Observasi : Metode pengambilan data baik dengan praktek langsung atau dengan cara langsung mengamati dan mencatat pada objek yang dipelajari .
- Metode Interview : Metode pengumpulan data dengan cara melakukan tanya jawab langsung kepada pihak petugas perusahaan dilapangan .

### 11. Bentuk kontribusi apa yang akan dapat anda berikan dari kegiatan internship (silahkan centang)

- Artikel populer
- Laporan praktek baik
- Laporan metode baru
- Laporan Analisa praktis

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Meningkatnya jumlah penduduk di Indonesia membuat lahan pertanian semakin sempit, diakibatkan karena banyaknya pembebasan lahan yang beralih pada pembangunan gedung – gedung besar dan lain sebagainya, sehingga mengakibatkan terjadinya persaingan yang sangat pesat pada sektor pertanian atau non pertanian dan juga tidak memperhatikan aspek terhadap kelestarian lingkungan sekitar (Djaenuddin, 1996).

Menurut (Lingga, 2007). Solusi untuk mengatasi kekurangan lahan pertanian yaitu beralih kepada sistem pertanian yang lebih modern, seperti budidaya tanaman dengan sistem hidroponik, dimana hidroponik merupakan suatu metode budidaya yang menggunakan media tanam selain tanah dan memanfaatkan air sebagai penyaluran unsur hara yang dibutuhkan tanaman.

Kebun Green Feast merupakan suatu Perusahaan yang bergerak pada budidaya tanaman menggunakan teknologi Hidroponik dengan sistem rakit apung. Perusahaan ini menggunakan teknologi seperti ini dengan tujuan utama yaitu menghemat lahan, meningkatkan mutu terhadap sayuran dan buah, meminimalisasi resiko dan mengoptimalkan produksi terhadap sayuran dan buah itu sendiri. Adapun siklus mutu pada tanaman hortikultura yaitu di mulai dari proses produksi, mutu pada tanaman, pasca panen, dan terakhir adalah penjualan (pasar).

Pengendalian mutu adalah sebuah alat manajemen untuk melakukan perbaikan terhadap mutu sayur atau buah itu sendiri, sehingga dapat mengurangi kerugian akibat produk yang rusak. Pengendalian mutu sangat berperan dalam proses produksi, pengemasan sayuran dan buah yang berguna untuk menjaga, memelihara, memperbaiki dan mempertahankan mutu terhadap produk tersebut, agar sesuai standar yang diinginkan oleh konsumen. Adapun Pengendalian mutu yang saya fokuskan adalah pengendalian mutu terhadap sayuran pakcoy, karena pakcoy merupakan tanaman yang rentan terhadap kerusakan ketika proses pemanenan hingga pengemasan dilakukan. Adapun proses pengendalian jaminan mutu terhadap sayuran ataupun buah adalah :

1. Perencanaan
  - a. Mempelajari apa saja persyaratan pada kualitas dan jaminan terhadap keamanan suatu produk yang diinginkan oleh para konsumen.
  - b. Melakukan persiapan dokumen untuk standar minimum sayur dan buah yang diinginkan oleh konsumen, dengan cara pembuatan kuisisioner yang nantinya akan diberikan kepada konsumen.
2. Melakukan training kepada karyawan tentang prosedur pelaksanaan jaminan mutu.
3. Pemberian arahan kepada para karyawan terhadap kegiatan dalam proses produksi, seperti pencatatan mengenai penggunaan sebuah takaran nutrisi terhadap sayuran pakcoy.

4. Melakukan kontrol terhadap tanaman yang memungkinkan tanaman yang tidak memenuhi standar kualitas sayuran pakcoy.
5. Membuat sebuah logo yang membuktikan jaminan mutu terhadap tanaman pakcoy.

Penanganan pasca panen adalah sebuah proses pengolahan hasil panen untuk dipasarkan kepada konsumen. Adapun tujuan dilakukannya penanganan pasca panen ini adalah untuk melakukan pencegahan susut bobot pada sayuran pakcoy, memperlambat proses kimiawi yang tidak diharapkan, dan mencegah kerusakan yang tidak disengaja. Pada penanganan pasca panen terhadap sayur dan buah di Indonesia ini sedikit mendapat perhatian, hal ini dilihat dari kerusakan pasca panen yang terjadi sebanyak 25 – 28%. Adapun faktor yang menyebabkan suatu mutu produk menurun adalah perubahan kadar air dalam suatu produk, perubahan ini dipengaruhi oleh suhu dan kelembaban ruangan selama proses penyimpanan, suhu yang semakin rendah akan memberikan dampak yang lebih baik dan sayuran yang disimpan dalam freezer akan membantu menjaga kesegaran dan kualitas produk berdasarkan rendahnya kandungan karotenoid, penekanan laju respirasi, serta rendahnya nilai susut bobot jaringan (Herawati, 2008).

Adapun cara yang efektif untuk penanganan pasca panen adalah dengan cara melakukan penurunan laju respirasi dan metabolisme dari produk panen. Penekanan ini dapat membantu menurunkan suhu ruangan pada penyimpanan suatu produk tersebut (Rachmawati, 2010).

Adapun proses penanganan pasca panen yang dilakukan di Kebun Green Feast adalah :

#### 1. Panen

Pada proses pemanenan tanaman pakcoy dilakukan secara benar, jika pemanenan yang salah akan mengakibatkan daun pada pakcoy rusak, karena sayur pakcoy sangat rapuh dan mudah rusak.

#### 2. Pembersihan

Proses pemanenan telah selesai, dilakukan pembersihan pada daun – daun pakcoy yang tidak layak dan berwarna kuning

#### 3. Pengumpulan

Proses pembersihan ketika selesai, tahap selanjutnya adalah pengumpulan sayuran pakcoy yang akan nantinya di kemas dalam sebuah keranjang yang disusun secara rapih untuk mencegah kerusakan terhadap pakcoy tersebut.

#### 4. Penimbangan

Setelah proses pengumpulan selesai, sayuran dilakukan penimbangan yang berguna untuk mengetahui berapa jumlah berat tanaman setiap panen yang berguna untuk mengevaluasi sayuran untuk lebih baik dan mempunyai bobot dan besar yang seragam.

#### 5. Pengangkutan

Proses penimbangan setelah selesai, semua sayuran yang telah di kemas dan ditimbang diangkut untuk di kirim ke sebuah gudang yang nantinya akan dilakukan penyortiran terhadap semua sayuran.

#### 6. Penyortiran dan grading

Sortir dan grading merupakan satu upaya dalam pasca panen yang dilakukan untuk menambah nilai jual pada komoditas tersebut di pasar. Melakukan tahapan grading merupakan pengelompokan komoditas yang nantinya akan dijual dengan tingkat harga yang berbeda – beda.

#### 7. Pengemasan

Tahap terakhir yang dilakukan dalam pasca panen adalah pengemasan ( packing ) , Kebun Green Feast melakukan pengemasan dengan menggunakan bahan plastik yang mudah dan fleksibel. Akan tetapi melakukan pengemasan produk segar dengan menggunakan plastik, dapat terjadinya perubahan konsentrasi CO<sub>2</sub> dan O<sub>2</sub> dalam kemasan, karena kemasan plastik mempunyai permeabilitas udara yang cukup rendah sehingga CO<sub>2</sub> akan meningkat dan O<sub>2</sub> akan menurun (Wiryanta, 2009).

## PENUTUP

Green Feast adalah sebuah Perusahaan yang bergerak dalam bidang pembudidayaan tanaman hortikultura dengan sistem hidroponik, yaitu menggunakan metode rakit apung dan sistem drip. Dengan adanya sistem tersebut saya memohon bantuan kepada pembimbing lapangan untuk membantu dalam mempelajari sistem yang digunakan dalam berbudidaya hidroponik secara baik dan benar, dan membantu saya dalam mempelajari pengendalian manajemen mutu pada produk hortikultura.