

BAB 2. PROFIL MITRA

2.1. Sejarah dan Riwayat Mitra

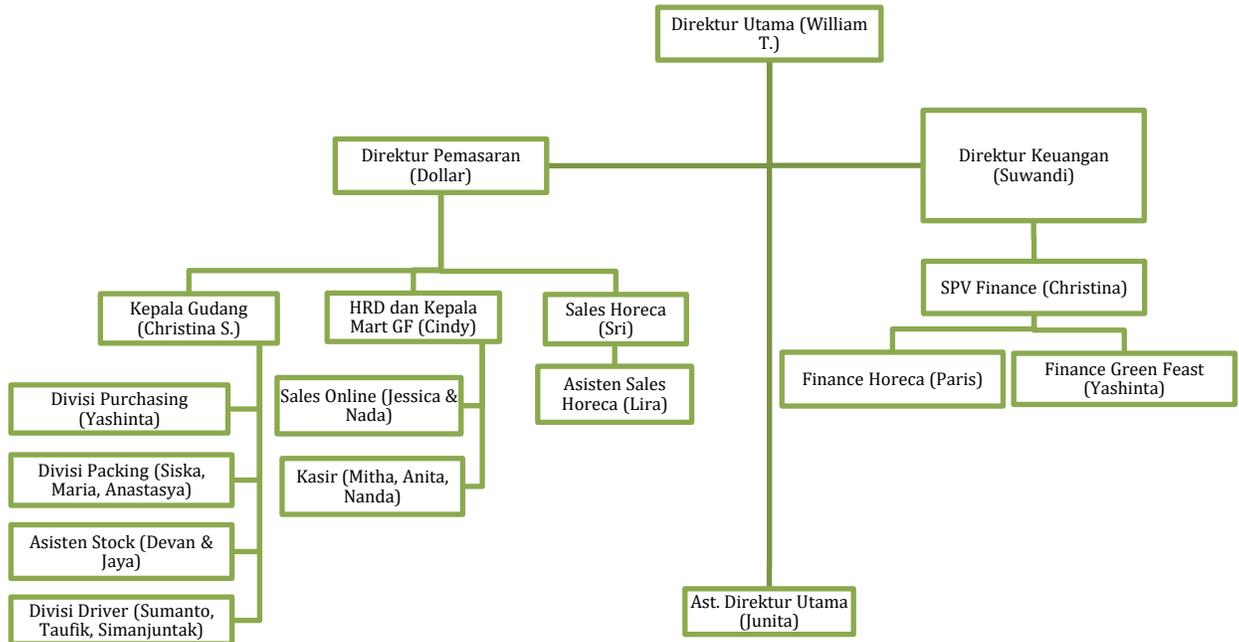
Kebun Green Feast didirikan pada tahun 2018 oleh Bapak William yang memiliki minat di bidang pertanian. Produksi yang dilakukan oleh Kebun Green Feast ini sendiri dilakukan di Siosar Puncak 2000 dengan teknik budidaya hidroponik rakit apung dan dilakukan di dalam *greenhouse*. Luas lahan produksi Kebun Green Feast adalah sebesar 6,5 Ha dengan total terdapat 18 *greenhouse* dengan ukuran *greenhouse* 18m x 30m dan saat ini sedang melakukan ekspansi penambahan 2 *greenhouse* dengan luas 2x lipat dari *greenhouse* sebelumnya. Komoditas utama dalam produksi PT. Kebun Green Feast adalah selada keriting, namun selain itu terdapat komoditas lain seperti *baby romaine*, *romaine*, *butterhead*, kangkung, bayam, kailan yang ditanam dengan teknik hidroponik rakit apung serta paprika, *beef tomato*, tomat ceri, dan melon yang ditanam dengan teknik *hydroponik drip system*.

Pada tahun pertama, PT. Kebun Green Feast melakukan penjualan kepada konsumen secara online dengan *home delivery system* yang kemudian berjalan dengan sangat baik bertepatan karena adanya pandemi yang melanda. Dengan sistem pengantaran kepada konsumen langsung, PT. Kebun Green Feast mendapat tanggapan positif dari konsumen yang kemudian semakin bertambah banyak. Tidak hanya sampai disitu, tahun selanjutnya PT. Kebun Green Feast juga menjadi *supplier* dengan cabang yang diberi nama HORECA dimana PT. Kebun Green Feast menjual sayuran dan bahan-bahan makanan lainnya bagi restoran, hotel, dan juga cafe.

2.2. Bidang Kegiatan / Usaha Mitra

Bidang usaha PT. Kebun Green Feast adalah usaha produksi dan juga retail. Di mana PT. Kebun Green Feast memiliki lahan produksi sendiri di Siosar Puncak 2000 dengan produksi komoditas utama adalah selada keriting. Selain itu PT. Kebun Green Feast menjalankan bisnis retail dengan menyalurkan sayuran yang di produksi tersebut kepada konsumen dengan menyediakan outlet (mini market) sendiri dan juga menyediakan jasa layanan antar bagi konsumen yang tidak ingin datang langsung ke outlet. Selain itu, PT. Kebun Green Feast juga menjadi *supplier* yang menjual sayuran dan bahan makanan lainnya kepada restoran, hotel, dan juga cafe.

2.3. Organisasi Mitra



Kebun Green Feast merupakan perusahaan PT. (Perseroan Terbatas) dimana merupakan organisasi dengan sistem kepemilikan saham dan biasanya keuntungan perusahaan dibagikan berdasarkan besar nilai kepemilikan sahamnya

2.4. Kegiatan Spesifik MBKM

Untuk kegiatan yang saya lakukan ialah fokus pada tanaman basil dari mulai penyemaian, pindah tanam serta perawatan hingga panen dan melakukan rotasi generasi tanaman agar tetap terjaga dan berlangsung, untuk kegiatan lainnya saya bantu backup untuk sediakan nutrisi untuk kebun dan tanaman lainnya serta terkadang ikut bantu cek untuk buah melon di dua tempat berbeda

Adapun lampiran dokumentasi terkait kegiatan spesifik MBKM

a. Penyemaian Tanaman Basil

Penyemaian tanaman basil dilakukan 14 hari sebelum tanaman basil yang lama akan dipanen, penyemaian ini bertujuan untuk memberikan siklus tanaman basil agar tetap di produksi kembali (Thalib et al., 2023).



b. Semaian Tanaman Basil

Semaian tanaman basil yang sudah tumbuh daun miliki empat daun muda sudah dapat untuk pindah tanam, sebelum pindah tanam terlebih dahulu dicek semaian apakah layak untuk dipindah dengan tidak ada bercak atau semaian yang terserang hama.



c. Persiapan pindah tanam Basil

Pindah tanam basil perlu memperhatikan apakah tanaman basil sudah layak untuk dipindah tanam dengan kriteria tanaman tersebut sudah memiliki 4 daun yang menandakan siap untuk tumbuh dengan baik dan mampu menyerap air dari tanah.



d. Cek Tanaman Basil

Cek tanaman basil dilakukan di pagi dan sore hari untuk mengantisipasi tanaman yang kering serta mengantisipasi tanaman yang jatuh yang dikarenakan angin kencang.



e. Penyemprotan tanaman basil

Penyiraman semaian basil dilakukan pagi dan siang hari untuk mengantisipasi tanaman kering agar tanaman tetap tumbuh dengan baik.



f. Panen Tanaman Basil

Panen basil biasanya dilakukan dipagi hari dengan permintaan dari resto maupun toko yang sudah diinformasikan pada malam hari untuk dapat dipanen dipagi hari, untuk per kemasan dipanen dengan berat 50 gram per kemasan.

