

LAPORAN AKHIR MAGANG MBKM

**PROSES PENGEMASAN PRODUK KERIPIK BUAH DAN SAYUR
DI CV. KAJEYE FOOD**



**ADELIA RAHMA ANDINI
NPM. 22024010185**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

LEMBAR PENGESAHAN

Judul kegiatan : LAPORAN AKHIR KEGIATAN MBKM:
PROSES PENGEMASAN PRODUK KERIPIK BUAH
DAN SAYUR DI CV. KAJEYE FOOD

Nama mahasiswa : ADELIA RAHMA ANDINI

Npm : 22024010185

Skema mbkm : MAGANG MANDIRI MBKM

Mitra : CV. KAJEYE FOOD

Diajukan sebagai Laporan Akhir dari pelaksanaan MBKM Nama Skema MBKM
Pada Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
Diterima dan disahkan pada :

11 JUL 2025

Menyetujui,

Dosen Pembimbing MBKM



Yesi Mustika Ningsih S.P., M.P.
NIP. 199509302024062002.

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Agribisnis



Dr. Ir. Nuriah Yulianti, M. P.
NIP. 196207121 99103 2001

RINGKASAN

Adelia Rahma Andini. 22024010185. Proses Pengemasan Produk Keripik Buah dan Sayur di CV. Kajeye Food. (Pembimbing: Yesi Mustika Ningsih S,P, M.P).

Program Magang Mandiri Kampus Merdeka (MBKM) yang dijalani selama empat bulan di CV. Kajeye Food memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman langsung di dunia kerja, sekaligus menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan. Kegiatan magang ini difokuskan pada proses produksi dan pemasaran produk keripik buah dan sayur. Mahasiswa dilibatkan secara aktif dalam berbagai tahapan, mulai dari pengemasan, distribusi, hingga promosi digital melalui e-commerce dan media sosial. Melalui pengalaman ini, mahasiswa memperoleh pemahaman menyeluruh tentang bagaimana industri makanan ringan lokal beroperasi serta pentingnya inovasi dan efisiensi dalam setiap tahap produksi hingga distribusi. Laporan ini akan menitikberatkan pada aspek distribusi produk keripik buah dan sayur di CV. Kajeye Food.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas kehendak-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir Magang MBKM yang berjudul “Proses Pengemasan Produk Keripik Buah dan Sayur di CV. Kajeye Food” dapat terselesaikan dengan baik dari awal hingga akhir.

Penyusunan Laporan Akhir Magang MBKM tersebut dapat dilaksanakan dengan sukses tentunya tidak terlepas dari Rahmat serta hidayah Allah SWT. dan terimakasih saya ucapkan kepada Ibu Yesi Mustika Ningsih S.P., M.P selaku dosen pembimbing Magang MBKM yang memberikan arahan dan bimbingannya dalam proses penyusunan laporan akhir Magang MBKM. Penulis juga ucapkan terima kasih kepada pihak – pihak terkait atas bantuan, dukungan, bimbingan serta doa yang telah diberikan selama proses pembuatan laporan akhir Magang MBKM, yaitu:

1. Prof. Dr. Ir. Wanti Mindari, M.P selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur;
2. Prof. Dr. Ir. H. Syarif Imam Hidayat, MM. selaku Kepala Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur;
3. Dr. Ir. Nuriah Yuliati, MP selaku Koordinator Program Studi S1 Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur;
4. Yusuf Reyhan Aditiawan selaku pembimbing mitra serta seluruh karyawan CV. Kajeye Food yang telah memberikan kesempatan dan arahan selama penulis melaksanakan magang mandiri MBKM ini dapat selesai.

5. Keluarga penulis yang telah memberikan dukungan, semangat, serta do'a kepada penulis demi kelancaran penulisan Laporan Akhir Kegiatan Magang MBKM.
6. Seluruh pihak yang terlibat dalam pelaksanaan dan penyusunan Laporan Akhir Kegiatan Magang MBKM.

Saya berharap laporan ini dapat berguna serta memberikan manfaat bagi para pembaca. Segala kritik dan saran juga kami butuhkan agar dapat menyempurnakan Laporan Akhir Kegiatan Magang MBKM. Segala kerendahan hati dan keterbatasan, saya sebagai penulis menyadari bahwa penyusunan laporan ini masih jauh dari kata sempurna, atas perhatiannya saya ucapkan terima kasih.

Surabaya, Juli 2025

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN	ii
RINGKASAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Manfaat	3
1.3.1. Bagi Mahasiswa	3
1.3.2. Bagi Perusahaan	3
1.3.3. Bagi Perguruan Tinggi	3
1.4. Sasaran Kompetensi yang Diharapkan.....	4
II. METODE PELAKSANAAN	5
2.1. Waktu dan Tempat	5
2.2. Metode Pelaksanaan Magang	5
2.3. Metode Pengumpulan dan Penyajian Data.....	7
2.3.1. Metode Penyajian Data	7
2.3.2. Penyajian Data	7
2.4. Pembimbing Mitra.....	8
III. KEADAAN UMUM MITRA MBKM.....	9
3.1. Gambaran Umum Perusahaan	9
3.2. Ruang Lingkup Kegiatan.....	10
3.3. Visi dan Misi.....	11
3.3.1. Visi	11
3.3.2. Misi	11
3.4 Struktur Organisasi.....	11
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	12

4.1. Penerapan Proses Pengemasan Keripik.....	12
4.4. Kendala Pengemasan Produk	22
REKOGNISI MATA KULIAH KONVERSI.....	23
5.1. Etika Profesi	23
5.2. Pemecahan Masalah dan Pengambilan Keputusan.....	25
5.3. Kemampuan Analisa dan Berpikir Kritis	27
5.4. Publikasi	31
5.5. Implementasi Teknologi Agroindustri	33
5.6. Implementasi Pemasaran	41
VI. KESIMPULAN DAN SARAN	46
6.1 Kesimpulan.....	46
6.2 Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA.....	48
LAMPIRAN.....	49

DAFTAR TABEL

No	Judul	Halaman
2. 1	Jadwal Pelaksanaan Magang Mandiri MBKM	5
5. 1	Etika Profesi	23
5. 2	Pemecahan Masalah dan Pengambilan Keputusan	25
5. 3	Kemampuan Analisa dan Berpikir Kritis	29
5. 4	Publikasi	31
5. 5	Implementasi Teknologi Agroindustri	34
5. 6	Implementasi Pemasaran	41

DAFTAR GAMBAR

No	Judul	Halaman
2. 1	Pembimbing Mitra	8
3. 1	CV. Kajeye Food	9
3. 2	Struktur Organisasi CV. Kajeye Food	11
4. 1	Alur Pengemasan	14
4. 2	Kemasan Foil	16
4. 3	Mesin Expired Date Printing	18
4. 4	Pengisian Produk	18
4. 5	Pedal Sealer	20
4. 6	Continious Sealer	20
4. 7	Kemasan Plastik	20
4. 8	Kemasam Kardus Karton	20

DAFTAR LAMPIRAN

No	Judul	Halaman
1.	Artikel Berita	49
2.	Jurnal Penelitian	49
3.	Postingan Instagram	50
4.	Video Singkat	50
5.	Video Youtube	51
6.	Sertifikat Magang	51
7.	Dokumentasi Dengan Pembimbing Mitra	52
8.	Lembar Penilaian Mitra	52
9.	Logbook	52