

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Program Magang Mandiri merupakan bagian dari kebijakan Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) yang diluncurkan oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi (Kemendikbudristek). Program ini bertujuan untuk memberikan ruang belajar bagi mahasiswa di luar lingkungan kampus, khususnya melalui keterlibatan langsung dalam dunia kerja. Melalui magang, mahasiswa dapat mengimplementasikan teori yang telah diperoleh di bangku perkuliahan secara nyata. Kegiatan ini juga menjadi wadah untuk mengembangkan keterampilan praktis dan wawasan industri yang sesuai dengan bidang keilmuan, termasuk dalam jurusan agribisnis. Dengan demikian, program magang diharapkan mampu memperkuat kompetensi mahasiswa agar lebih siap menghadapi tantangan dunia profesional setelah lulus.

Salah satu sektor industri yang relevan dengan bidang agribisnis dan menjadi tempat pembelajaran yang tepat bagi mahasiswa adalah industri pengolahan buah dan sayur. Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap gaya hidup sehat, tren konsumsi makanan ringan berbahan dasar buah dan sayur mengalami peningkatan. Produk camilan sehat kini semakin diminati karena dianggap lebih alami, bernutrisi, dan aman dikonsumsi (Sari, 2021). Hal ini menciptakan peluang besar bagi pengembangan produk agribisnis berbasis nilai tambah, khususnya dalam sektor pengolahan hasil pertanian. Namun, di tengah persaingan industri makanan ringan yang semakin ketat, inovasi dan kualitas produk menjadi dua aspek

penting yang harus diperhatikan oleh pelaku usaha untuk dapat bertahan dan berkembang.

CV. Kajeye Food merupakan salah satu perusahaan agroindustri yang bergerak di bidang pengolahan buah dan sayur menjadi camilan sehat, dan berbasis di Kota Malang, Jawa Timur. CV. Kajeye Food ini dikenal sebagai pelopor dalam produksi keripik buah di wilayah tersebut. Produk unggulan dari CV. Kajeye Food adalah Sokressh yaitu keripik buah dan sayur yang diproses menggunakan teknologi vacuum frying, sebuah metode penggorengan suhu rendah yang mampu mempertahankan cita rasa, warna, serta kandungan gizi dari bahan baku alami.

Kemasan berfungsi sebagai pelindung dari kerusakan fisik dan kontaminasi, sekaligus sebagai media identitas merek dan informasi bagi konsumen (Ratrinia et al., 2025). Kemasan juga menjadi bagian penting dari strategi pemasaran, karena dapat mempengaruhi persepsi dan keputusan pembelian konsumen. Oleh karena itu, pengemasan yang tepat tidak hanya menjaga kualitas produk, tetapi juga meningkatkan nilai jual serta kepuasan pelanggan. Laporan ini disusun untuk menggambarkan bagaimana CV. Kajeye Food menerapkan proses pengemasan produk keripik buah dan sayur nya berdasarkan hasil pengamatan langsung selama mengikuti program magang mandiri MBKM.

1.2. Tujuan

Tujuan program magang Merdeka Belajar Kampus Merdeka, sebagai berikut:

- a. Mengetahui bagaimana proses pengemasan yang diterapkan oleh CV. Kajeye Food, Kota Malang
- b. Mengetahui kendala pada proses pengemasan yang terjadi di CV. Kajeye Food, Kota Malang,

1.3. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dalam kegiatan Merdeka Belajar Kampus Merdeka di CV. Kajeye Food, sebagai berikut:

1.3.1. Bagi Mahasiswa

- a. Mahasiswa dapat mengaplikasikan pengetahuan teoritis yang telah dipelajari selama perkuliahan untuk menangani dan menyelesaikan permasalahan nyata di lapangan, serta mendapatkan pemahaman yang lebih komprehensif terkait keterampilan praktis di bidang agribisnis.
- b. Mahasiswa memiliki kemampuan untuk mengasah dan meningkatkan keterampilan teknis (*hardskill*) maupun keterampilan non-teknis (*softskill*) melalui keterlibatan aktif selama pelaksanaan kegiatan magang..

1.3.2. Bagi Perusahaan

- a. Menjalin dan memperluas hubungan kemitraan dengan institusi pendidikan yang berpotensi menciptakan peluang kolaborasi jangka panjang, baik dalam bidang riset, inovasi produk, maupun proses rekrutmen tenaga kerja.
- b. Memperkuat reputasi perusahaan sebagai entitas yang berkomitmen terhadap kemajuan dunia pendidikan, khususnya dalam mendukung upaya pengembangan kompetensi generasi muda untuk memasuki dunia kerja.

1.3.3. Bagi Perguruan Tinggi

- a. Memperluas jejaring dan kerja sama dengan mitra industri yang dapat mendukung pengembangan pendidikan, riset, serta peluang kerja lulusan.
- b. Meningkatkan relevansi kurikulum dengan kebutuhan dunia kerja agar lebih sesuai dengan kondisi dan tuntutan di lapangan.

1.4. Sasaran Kompetensi yang Diharapkan

- LO_3: Menguasai wawasan dan pengetahuan di bidang agroindustri, manajemen perusahaan, lingkungan strategis agribisnis, dan berbagai kebijakan pemerintah yang mempengaruhi kinerja agribisnis.
- LO_4: Menguasai dan mengimplementasikan alat analisis untuk pengambilan keputusan agribisnis dengan mempertimbangkan sumberdaya lokal dan pembangunan pertanian yang berkelanjutan.
- LO_6: Mampu bernegosiasi dengan mengedepankan etika, kejujuran, dan berkarakter bela negara. serta mampu menggunakan minimal satu bahasa internasional untuk komunikasi secara lisan dan tertulis.
- LO_10: Mampu menginisiasi, dan mengelola agribisnis beserta risikonya berbasis digital memanfaatkan potensi lokal/ kearifan lokal.