

RINGKASAN

Inovasi Pengolahan Hasil Budidaya Sayur Hidroponik Menjadi Jus Dan Makanan Sehat Di PT. Kebun Sayur Surabaya, Sekar Kinanti Kirana Mufti, NIM D31211942, Tahun 2024, 47 halaman Program Studi D-3 PSDKU Manajemen Agribisnis di Kabupaten Nganjuk, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Estin Roso P., S.ST, M. Tr. P (Pembimbing).

PT. Kebun Sayur Surabaya merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang budidaya sayuran dengan sistem tanam menggunakan metode hidroponik. PT. Kebun Sayur Surabaya didirikan oleh Ir. Venta Agustri yang berlokasi di kelurahan Ketintang, kecamatan Gayungan, kota Surabaya. PT. Kebun Sayur Surabaya merupakan perintis pertama usaha kebun hidroponik di kota Surabaya. Hasil budidaya PT. Kebun Sayur Surabaya mayoritas dari jenis selada impor, diantaranya seperti *endive lettuce*, *romain lettuce*, *red & green leaf lettuce*, *red & green oakleaf lettuce*, *butterhead lettuce*, *raddichio*, *rosemarry*, *parsley*, *iceberg*, *sweet basil*, *kale*, *tomato cherry* dan *tomato beef*. Tidak hanya memproduksi sayuran saja, PT. Kebun Sayur Surabaya juga memproduksi olahan / makanan sehat dari bahan sayur diantaranya seperti jus sayur, *salad* sayur, *sandwich* roti gandum, *salad wrap tortilla*, *salad spring roll/rice paper*, dan *rolled chicken brassica*.

Inovasi menu sehat ini berawal dari pandemi yang dimana menyebabkan konsumen terkhususnya resto sama sekali tidak membeli sayur, hanya konsumen rumahan saja yang membeli sayur, sehingga menyebabkan banyaknya sayur yang tidak laku terjual, sehingga terdapat solusi yaitu mengolah sayur yang tidak laku terjual menjadi olahan menu sehat. Inovasi menu sehat ini juga diharapkan dapat meningkatkan omset penjualan di Kebun Sayur Surabaya karena menu sehat banyak diminati oleh konsumen terutama konsumen yang memiliki gaya hidup sehat. Produk olahan yang paling diminati konsumen dan sering diproduksi yaitu jus kale dan *salad wrap tortilla*. Jus kale merupakan salah satu produk olahan sehat yang diproduksi di Kebun Sayur Surabaya dengan memanfaatkan hasil budidaya tanaman hidroponik yaitu daun kale sebagai bahan utamanya. Jus kale memiliki harga jual sebesar Rp.16.500,- per botolnya. Selain jus kale, Kebun Sayur Surabaya juga memiliki olahan makanan sehat salah satunya yaitu salad

wrap tortilla. Salad *wrap tortilla* merupakan olahan makanan sehat yang terdiri dari beragam sayuran seperti selada, jagung manis, *edamame*, kubis ungu, wortel, tomat dengan campuran ayam grill, parutan keju, dan mayonaise yang dibungkus dalam selembar tortilla. Salad *wrap tortilla* juga memanfaatkan hasil tanaman hidroponik yaitu selada (*baby romain*). Salad *wrap tortilla* memiliki harga jual sebesar Rp.30.500,- per kotak boxnya.