

RINGKASAN

Pengembangan Produk *Frozen Food Gyoza Kale* Sebagai Inovasi Olahan Sayuran di P4S Bumiaji Sejahtera, Wulandari Dwi Puspita, NIM D31222666, Tahun 2025, 93 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Luluk Cahyo Wiyono, S.Sos., M.Sc. Selaku Dosen Pembimbing Magang.

Kegiatan PKL ini dilaksanakan di P4S Bumiaji Sejahtera, yang merupakan pusat pengembangan Agribisnis, Agroindustri dan Agrowisata. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada peran P4S Bumiaji Sejahtera sebagai tempat pengembangan sekaligus inovasi dalam peningkatan produksi olahan tanaman hortikultura. P4S Bumiaji Sejahtera membudidayakan beberapa komoditas unggulan yang menjadi fokus dalam kegiatan produksi dan pelatihan di lokasi tersebut, antara lain jambu kristal (*Psidium guajava L.*) dan sayur kale (*Brassica oleracea var. Achapela*).

Tujuan umum kegiatan ini antara lain dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman kerja mahasiswa terkait aktivitas di perusahaan, industri, instansi, maupun unit bisnis strategis lainnya yang relevan sebagai tempat magang, melatih mahasiswa untuk bersikap kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan antara teori yang dipelajari di bangku kuliah dan realitas yang ditemui di lapangan, dan diharapkan mahasiswa mampu mengembangkan keterampilan praktis yang tidak diperoleh di lingkungan akademik, serta pembahasan dalam laporan ini bertujuan untuk memberikan panduan yang bermanfaat dalam proses pengolahan gyoza kale, mulai dari tahap persiapan alat dan bahan, proses pembuatan, pengemasan, hingga penyimpanan produk dalam freezer. Seluruh tahapan dijelaskan secara sistematis untuk memastikan proses pembekuan berjalan secara efektif dan efisien.

P4S Bumiaji Sejahtera membudidayakan tiga jenis sayur kale, yaitu *Curly*, *Nero Lacinato*, dan *Red Russian*. Budidaya dilakukan secara organik tanpa bahan kimia sintetis, sehingga rentan terhadap serangan hama. Untuk mengatasi hal tersebut, digunakan metode pengendalian hama secara fisik dan biologi. Kale sendiri merupakan sayuran yang masih belum umum di masyarakat, karena rasa dan teksturnya yang khas kurang disukai semua kalangan. Konsumen kale sebagian besar berasal dari kalangan menengah ke atas, seiring dengan meningkatnya

kesadaran terhadap pola makan sehat dan harga kale yang relatif tinggi dibanding sayuran lainnya. Di P4S Bumiaji Sejahtera, kale dijual dalam dua bentuk, yaitu dalam kondisi segar (*fresh*) dan dalam bentuk olahan. Kale sangat cocok diolah menjadi *smoothies*, *chips*, *kale powder*, dan gyoza kale . Pengolahan sayur kale merupakan salah satu inovasi pemanfaatan hasil panen sekaligus bentuk pengendalian secara fisik, di mana daun kale yang terserang hama namun masih layak konsumsi akan dimanfaatkan dan dikembangkan menjadi produk turunan yang bernilai jual.

Frozen food gyoza kale dapat dibuat dengan mudah melalui beberapa tahapan, mulai persiapan alat, persiapan bahan utama yang didalamnya mencakup proses pencucian dan pemotongan daging ayam, penghalusan daging ayam, persiapan bahan isian yang di dalamnya mencakup proses pemotongan sayur kale dan kucai, penumisan, pencampuran bahan isian, pengisian kulit dimsum, pengkukusan, dan pengemasan.