

RINGKASAN

Budidaya Selada Wangi/Siomak (*Lactuca sativa* L.) Secara Organik sebagai Model Pertanian Berkelanjutan di PT. Dinamika Karya Persada, Kabupaten Pasuruan, Raditya Dwi Atmadja, NIM A31222507, Tahun 2025, Produksi Tanaman Hortikultura, Politeknik Negeri Jember, Ir. M. Zayin Sukri, M.P. (Dosen Pembimbing Magang), Yazid Irawan (Pembimbing Lapangan)

Magang mahasiswa merupakan salah satu program yang tercantum dalam kurikulum akademik Perguruan Tinggi Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada awal semester enam. Magang mahasiswa dilaksanakan dengan cara menjalin kerja sama dengan instansi atau perusahaan yang masih terkait erat dengan disiplin ilmu mahasiswa dalam jangka waktu tertentu yang telah ditentukan. Program ini memiliki tujuan agar mahasiswa mendapat banyak pengetahuan dan keterampilan sehingga tidak hanya mengasah hard skill tetapi juga *soft skill*.

Yayasan Kaliandra Sejati merupakan lembaga swadaya masyarakat yang berbadan hukum dan juga salah satu perusahaan sosial yang bergerak di bidang Agribisnis. Yayasan ini didirikan pada tahun 1997 di Pasuruan, Jawa Timur, Indonesia. Pemilik dari Kaliandra sendiri yaitu bapak Atmadja Tjiptobiantoro. Kegiatan Magang ini dilakukan di PT. Dinamika Karya Persada, Pasuruan, Jawa Timur. Tepatnya di Dusun Gamoh, Desa Dayurejo, Kecamatan Prigen, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Perusahaan ini memiliki beberapa cabang bisnis, diantaranya yaitu Organic Farm, Resort, dan Resto. Salah satu cabang bisnis yang unggul di Yayasan Kaliandra Sejati yaitu Organic Farm. Kaliandra Organic Farm memiliki peran dalam meningkatkan produksi pertanian tanaman hortikultura, khususnya tanaman sayur. Dengan teknik penerapan yang diterapkan yaitu Pertanian Organik.

Selada Wangi (*Lactuca sativa* L.) merupakan sayuran yang mempunyai nilai komersial dan prospek yang cukup baik. Selada pada umumnya digemari oleh masyarakat Indonesia karena rasanya yang renyah dan dimakan dalam keadaan segar. Jenis selada yang belum banyak dikenal masyarakat adalah siomak atau dikenal juga dengan nama selada wangi, selada ini memiliki rasa renyah dan aroma

menyerupai pandan. Selada wangi belum dikenal masyarakat luas, karena belum pernah ada yang memproduksi dan memasarkan, serta harga selada siomak yang ditetapkan lebih tinggi dibandingkan dengan harga sayuran jenis selada lainnya.