

## RINGKASAN

**Proses Produksi Es Krim Beetroot (*Beta vulgaris L*) di PT. Dinamika Karya Persada Pasuruan**, Dewi Rahmawati Maufirah, Nim D31221499, Tahun 2025 47 hlm., Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Aulia Nadhirah, SP, MP Selaku Dosen Pembimbing.

Kegiatan magang ini dilakukan di PT. Dinamika Karya Persada yang berlokasi di Dusun Gamoh, Desa Dayurejo, Kecamatan Prigen, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Magang ini bertujuan sebagai bagian dari penyelesaian tahap akhir pembelajaran bagi mahasiswa program Diploma. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk meningkatkan serta mengembangkan pengetahuan dan keterampilan terkait suasana kerja dan aspek teknis di dunia kerja, yang nantinya akan menjadi modal penting dalam menjalani usaha mandiri.

PT. Dinamika Karya Persada atau Yayasan Kaliandra Sejati Pasuruan merupakan lembaga swadaya masyarakat yang didirikan pada tahun 1997 di Jawa Timur, Indonesia oleh perusahaan sosial. Kaliandra didirikan untuk melestarikan warisan budaya, sumber daya alam, dan lingkungan, meningkatkan kesehatan masyarakat setempat, dan mengatur dan mengelola berbagai kegiatan pengembangan masyarakat untuk meningkatkan infrastruktur dan fasilitas komunitas.

Permintaan produk organik yang sehat dan ramah lingkungan terus meningkat, didukung oleh tren gaya hidup sehat serta regulasi internasional yang semakin ketat, seperti regulasi Uni Eropa yang mulai berlaku pada tahun 2025. Hal ini membuka peluang besar bagi pengembangan pertanian organik yang berkelanjutan, sekaligus menuntut para pelaku usaha untuk meningkatkan kualitas dan sertifikasi produk agar mampu bersaing di pasar global. Dalam konteks tersebut, Kaliandra *Organic Farm* sebagai salah satu pelopor pertanian organik di Indonesia mengambil peran penting dalam mengintegrasikan konsep pertanian organik dengan ekowisata dan pendidikan lingkungan.

Salah satu sayuran yang dibudidayakan di Kaliandra adalah beetroot yang mengandung vitamin A, B, dan C, serta mengandung zat besi, kalsium dan fosfor. Dalam hal ini, Kaliandra *Organic Farm* menggunakan buah beetroot sebagai

bahan baku untuk membuat es krim organik yang menarik bagi anak-anak. Dengan mengolah buah beetroot menjadi es krim, Kaliandra tidak hanya memberikan alternatif makanan sehat yang disukai anak-anak, tetapi juga mengedukasi masyarakat tentang pentingnya mengonsumsi produk organik dan bergizi.

Proses produksi es krim beetroot di Kaliandra melewati beberapa tahapan, yang pertama ialah persiapan alat dan bahan kemudian dilanjutkan dengan pembersihan dan perebusan beetroot, penghalusan beetroot, penyaringan, pencampuran bahan, pengembangan adonan, pengemasan dan pelabelan, sampai dengan proses penyimpanan di *freezer*.