

RINGKASAN

Pengolahan produk di Kebun Sayur Surabaya, Zabinna Mutia Sarah Dita, NIM A31222775, Tahun 2025, 57 halaman, Program Studi Produksi Tanaman Hortikultura, Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Rindha Rentina Darah Pertami, S.P., M.Si. (Dosen Pembimbing).

Kebun sayur Surabaya adalah unit usaha yang bergerak dibidang agribisnis dengan komoditas hortikultura dengan menggunakan metode penanaman secara hidroponik. Kebun Sayur Surabaya berdiri sejak tahun 2014 yang beralamat di JL Gayung Kebonsari XI/15, Surabaya. Kebun sayur didirikan karena terdapat peluang bisnis budidaya sayuran yang menjanjikan, terutama untuk memenuhi Kebutuhan sayuran masyarakat kota yang berkualitas. Dengan memanfaatkan lahan yang ada di kota Surabaya yang terbatas, maka dipilihlah metode hidroponik tersebut sebagai solusi alternatif untuk membudidayakan tanaman dengan lahan yang terbatas tetapi masih mampu menghasilkan produk tanaman aman dan menyegarkan.

Di kebun sayur Surabaya memiliki beberapa produk yang dijual diantaranya *salad wrap*, salad sayur, *salad chicken*, *salad spring roll*, *salad shake*, dimsum, *sandwich*, dan jus sayur. Setiap produk memiliki karakteristik dan keunggulan tersendiri, baik dari segi nilai gizi, proses pengolahan, hingga kelayakan harga. Produk-produk yang dihasilkan selama proses magang menunjukkan bahwa pangan sehat dapat diolah secara praktis, menarik, dan tetap bergizi tinggi, serta memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai peluang usaha di bidang kuliner sehat. Harga yang ditawarkan juga sesuai dengan kualitas bahan dan nilai gizinya mulai dari Rp. 14.500 hingga Rp. 36.000. Sehingga dapat dikatakan produk-produk yang dijual cocok bagi semua kalangan pembeli.