

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR (SOP)

Nomor : 01/SOP/SDN.1/2025

Tanggal : 02 Januari 2025

PROGRAM SDENSA (SEHAT DENGAN SAYUR)

Budidaya Hidroponik Pakcoy hingga Pengolahan Menjadi Produk Pangan Sehat SDN 001/IV Kota Jambi

A. Tujuan

SOP ini disusun sebagai pedoman pelaksanaan Program SDENSA dalam kegiatan budidaya sayuran pakcoy dengan sistem hidroponik hingga pengolahan hasil panen menjadi produk pangan sehat guna mendukung pembelajaran, kesehatan peserta didik, dan ketahanan pangan sekolah.

B. Ruang Lingkup

1. Penyemaian benih pakcoy.
2. Pemindahan bibit ke instalasi hidroponik.
3. Pemeliharaan tanaman.
4. Pemanenan.
5. Pengemasan dan pemasaran hasil panen.
6. Pengolahan hasil panen menjadi produk pangan sehat.

C. Prosedur Pelaksanaan

1. Penyemaian Benih

- Menyiapkan rockwool dan benih pakcoy.
- Memotong rockwool ukuran 2,5 x 2,5 cm dan membasahinya.
- Membuat lubang kecil pada rockwool.
- Menempatkan 1–2 benih pada setiap lubang.
- Menyimpan pada tempat teduh dan lembap.
- Melakukan penyiraman secukupnya setiap hari.
- Bibit siap dipindahkan setelah berusia 14–21 hari atau memiliki 3–4 helai daun.

2. Pemindahan Bibit ke Instalasi Hidroponik

- Menyiapkan netpot dan instalasi hidroponik.
- Memindahkan bibit secara hati-hati ke netpot.
- Memastikan akar menyentuh larutan nutrisi.
- Menempatkan bibit pada lubang tanam instalasi hidroponik.

3. Pemeliharaan Tanaman

- Memeriksa ketersediaan nutrisi setiap hari.

- Mengukur pH air (5,5–6,5).
- Mengukur PPM nutrisi sesuai fase pertumbuhan tanaman.
- Membersihkan instalasi secara berkala.
- Mengamati pertumbuhan tanaman dan mencatat perkembangan pada lembar monitoring.

4. Pemanenan

- Tanaman dipanen pada umur 30–40 hari setelah tanam.
- Memilih tanaman yang sehat dan siap panen.
- Membersihkan akar dan daun yang rusak.
- Menimbang hasil panen.
- Mencatat jumlah dan berat hasil panen.

5. Pengemasan dan Pemasaran

- Sayuran dicuci dan ditiriskan.
- Dikemas menggunakan kemasan ramah lingkungan.
- Diberi label hasil panen Program SDENSA.
- Dipasarkan kepada warga sekolah dan masyarakat sekitar.

6. Pengolahan Menjadi Produk Pangan Sehat

A. Mie Pakcoy

- Pakcoy dicuci bersih dan diblender.
- Dicampurkan dengan tepung dan bahan pendukung.
- Adonan diolah menjadi mie.
- Mie direbus dan siap dikonsumsi.

B. Agar-Agar Pakcoy

- Pakcoy diblender hingga halus.
- Dicampurkan dengan agar-agar dan bahan pendukung.
- Dimasak hingga matang.
- Dituang ke cetakan dan didinginkan.

C. Susu Jelly Pakcoy

- Pakcoy diblender dan disaring.
- Dicampurkan dengan susu dan jelly.
- Diaduk hingga merata.

- Disajikan dalam kemasan higienis.

D. Monitoring dan Evaluasi

1. Monitoring dilakukan setiap minggu oleh guru pendamping.
2. Evaluasi dilakukan setiap bulan oleh tim pelaksana program.
3. Indikator keberhasilan:
 - Tingkat keberhasilan tumbuh tanaman.
 - Keterlibatan peserta didik.
 - Jumlah hasil panen.
 - Jumlah produk olahan yang dihasilkan.
 - Peningkatan minat konsumsi sayuran peserta didik.

E. Penutup

SOP ini menjadi pedoman pelaksanaan Program SDENSA untuk memastikan seluruh kegiatan budidaya hidroponik dan pengolahan hasil panen berjalan efektif, terukur, berkelanjutan, serta memberikan manfaat bagi kesehatan peserta didik dan ketahanan pangan sekolah.

KEPALA SEKOLAH



MELY YANTI, S.Pd., SD., M.Pd.
NIP 19850511 200803 2003

LAMPIRAN FLOWCHART

