

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**PENANGANAN PASCAPANEN SAYUR PAKCOY (*Barssisca rapa*
L) PADA *MINI FOOD ESTATE* DI DINAS KETAHANAN
PANGAN DAN PERTANIAN KOTA MALANG**



Disusun Oleh:

Muzarekita Mangunsong

2000033110

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

2023

HALAMAN PENGESAHAN

**PENANGANAN PASCAPANEN SAYUR PAKCOY (*Barssisca rapa L*) PADA
MINI FOOD ESTATE DI DINAS KETAHANAN PANGAN DAN
PERTANIAN KOTA MALANG
2023**

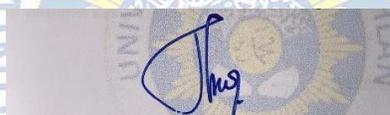
Disusun oleh:

**Muzarekita Mangunsong
(2000033110)**

Yogyakarta, 19 Juni 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing

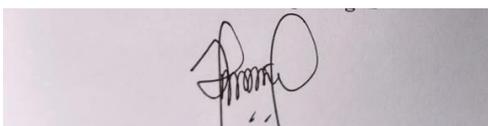


(Ir. Ika Dyah Kumalasari, Ph.D.)

NIY. 60160914

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc)

NIY. 60160962

PERNYATAAN KEASLIAN

Bismillahirrahmanirrahim

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Muzarekita Mangunsong

NIM : 2000033110

Program Studi : Teknologi Pangan

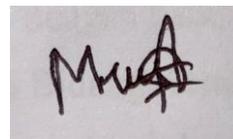
Fakultas : Teknologi Industri

Topik Khusus : Penanganan Pascapanen Sayur Pakcoy (*Barssisca rapa L*) Pada *Mini Food Estate* Di Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan kerja praktik di Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang ini merupakan karya saya sendiri yang dibantu dengan referensi jurnal ilmiah yang berkaitan. Demikian pernyataan keaslian ini saya buat, apabila terdapat kekurangan saya mohon maaf.

Malang, 06 April 2023

Yang membuat pernyataan,



Muzarekita Mangunsong

(2000033110)

KATA PENGANTAR

Syukur alhamdulillah penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis mampu menyusun dan menyelesaikan Laporan Kerja Praktik di Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang. Laporan ini dibuat sebagai syarat wajib bagi setiap mahasiswa untuk menuntaskan mata kuliah Kerja Praktik pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Melalui Kerja Praktik ini Penulis banyak mendapatkan pengalaman, bantuan serta bimbingan baik dari pihak Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang Provinsi Jawa Timur maupun bimbingan dari pihak kampus. Pada kesempatan ini Penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
2. Ibu Safinta Nurindra Rahmadhia, S.Si., M.Sc selaku Koordinator Kerja Praktek Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Ir. Ika Dyah Kumalasari, S.Si, M.Sc, Ph.D selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan dukungan dalam melaksanakan Kerja Praktik serta menyelesaikan laporan sehingga bisa berjalan dengan baik.
4. Bapak Mohamad Ridwan, STP, MM selaku Kepala Bidang Ketahanan Pangan dan selaku Pembimbing Lapangan yang telah membimbing dan mengarahkan penulis selama Kerja Praktik di Bidang Ketahanan Pangan.
5. Pegawai Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang yang telah menerima penulis dengan baik dan kerja samanya selama kerja praktik.
6. Orang Tua tercinta, Utin Fahira Rachmadanti, serta teman-teman tercinta yang selalu mendoakan dan mendukung penulis selama Kerja Praktik di Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang.

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I TINJAUAN UMUM INSTANSI PEMERINTAH.....	1
1.1 Profil Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang.....	1
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. <i>Mini Food Estate</i> Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang..	2
1.1.3. Kelompok <i>Mini Food Estate</i> Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang.....	3
1.1.4. Visi dan Misi.....	4
1.1.5. Struktur Organisasi.....	6
1.1.6. Tugas Pokok dan Fungsi.....	8
1.1.7. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	14
1.1.8. Denah Instansi.....	15
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	16
2.1 Latar Belakang.....	16
2.2 Rumusan Masalah	18

2.3	Tujuan.....	18
2.4	Metodologi Pemecahan Masalah.....	18
2.4.1.	Lokasi dan Waktu Pengamatan.....	18
2.4.2.	Metode Pengumpulan Data.....	18
2.4.3.	Metode Analisis Data.....	19
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	21
2.5.1	Pakcoy.....	21
2.5.2	Pascapanen Pakcoy.....	23
2.5.3	Analisis Faktor yang Berpotensi Mempengaruhi Hasil Panen Pakcoy dengan Diagram <i>Fishbone</i>	32
2.5.4	Usulan Penanganan Pascapanen.....	36
2.5.5	Analisis SWOT.....	39
2.5.6	Hasil Analisis dan Pengamatan Penulis.....	41
2.6	Kesimpulan.....	43
	DAFTAR PUSTAKA.....	44
	LAMPIRAN.....	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Sarana dan Prasarana DKPP Kota Malang	14
Tabel 2. 1 Usulan Penanganan Pascapanen	36
Tabel 2. 2 Faktor Internal SWOT	40
Tabel 2. 3 Faktor Eksternal SWOT.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Struktur Organisasi DKPP Kota Malang	6
Gambar 1. 2 Denah Kantor DKPP Kota Malang	15
Gambar 2. 1 Pakcoy Beijing Hijau	22
Gambar 2. 2 Baby Pakcoy Nai Bai	22
Gambar 2. 3 Hasil panen sayur di MFE DKPP Kota Malang.....	24
Gambar 2. 4 Pakcoy yang siap dipanen	25
Gambar 2. 5 Pengemasan pakcoy menggunakan kemasan plastik politen	30
Gambar 2. 6 Analisis Diagram Fishbone	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Kegiatan	46
Lampiran 2 Logbook pelaksanaan kerja praktik.....	48
Lampiran 3 Form penilaian pembimbing lapangan	51
Lampiran 4 Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	52

RINGKASAN

**PENANGANAN PASCAPANEN SAYUR PAKCOY (*Barssisca rapa*
L) PADA *MINI FOOD ESTATE* DI DINAS KETAHANAN
PANGAN DAN PERTANIAN KOTA MALANG**

Disusun Oleh:

Muzarekita Mangunsong dan Ir. Ika Dyah Kumalasari, S.Si, M.Sc, Ph.D
Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri

Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Malang menjalankan program *Mini Food Estate* (MFE) untuk meningkatkan produksi dan kualitas sayur pakcoy dengan memberikan fasilitas dan dukungan teknis kepada petani, termasuk dalam penanganan pascapanen. Penanganan pascapanen sayur pakcoy di MFE perlu dievaluasi agar hasil panen tetap segar, menarik, terjamin, dan awet dengan melibatkan beberapa proses seperti pemetikan, pengangkutan, sortasi, pencucian, dan pengemasan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses dan kendala pascapanen sayur pakcoy di MFE DKPP Kota Malang. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam laporan kerja praktik ini adalah data primer melalui wawancara dan data sekunder dari literatur pustaka. Analisis data yang dilakukan meliputi analisis deskriptif, analisis *fishbone* (diagram tulang ikan), dan analisis SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats*) guna mengidentifikasi kendala dan proses pascapanen sayur pakcoy di MFE. DKPP Kota Malang perlu memberikan penyuluhan dan pelatihan kepada kelompok tani untuk meningkatkan pemahaman tentang praktik budidaya yang efektif, pengembangan *greenhouse*, proses *grading* sebelum pengangkutan pakcoy, proses pengeringan setelah pencucian, peningkatan kualitas pupuk, dan penambahan kulkas untuk mengurangi hasil panen yang rusak. Proses pascapanen sayur Pakcoy masih belum dilakukan dengan baik, termasuk pemanenan, pembersihan, pencucian, pengeringan, pengemasan, dan transportasi. Kendala yang dialami di MFE DKPP Kota Malang lebih cenderung ke jumlah panen tidak terpenuhi karena adanya kendala berupa serangan hama yang menyebabkan pengadaan terhambat dan cuaca yang tropis sehingga berpengaruh pada warna daun yang tidak hijau.

Kata Kunci : Analisis SWOT, *Fishbone*, *Mini Food Estate*, Pakcoy, Penanganan Pascapanen

BAB I

TINJAUAN UMUM INSTANSI PEMERINTAH

1.1 Profil Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang

Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang adalah sebuah lembaga pemerintahan yang bertanggung jawab atas pengembangan sektor pertanian dan ketahanan pangan di wilayah Kota Malang. Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang beralamat di Jl. Jend. Ahmad Yani Utara No.202, Polowijen, Kec. Blimbing, Kota Malang, Jawa Timur 65125. Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang bekerja untuk memastikan ketersediaan pangan yang cukup, aman, dan berkualitas serta pengembangan sektor pertanian yang berkelanjutan.

1.1.1. Sejarah

Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian (DKPP) Kota Malang didirikan pada tahun 1993 dengan nama Dinas Pertanian, Pangan, dan Kehutanan. Pada tahun 1997, nama dinas tersebut diubah menjadi Dinas Pertanian dan Pangan Kota Malang. Kemudian, pada tahun 2010, nama dinas tersebut diubah kembali menjadi Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang.

DKPP Kota Malang telah melaksanakan berbagai program dan kegiatan untuk memajukan sektor pertanian dan ketahanan pangan di Kota Malang. Beberapa program tersebut antara lain:

1. Program Peningkatan Produktivitas Tanaman Pangan

Program ini bertujuan untuk meningkatkan produktivitas tanaman pangan seperti padi, jagung, dan kedelai melalui penyediaan benih unggul, pupuk, pestisida, dan sarana pertanian lainnya.

2. Program Pemberdayaan Kelompok Tani

Program ini bertujuan untuk meningkatkan kesejahteraan petani melalui pemberdayaan kelompok tani, pelatihan pertanian, dan bantuan teknologi pertanian.

3. Program Percepatan Rehabilitasi Lahan Kritis

Program ini bertujuan untuk mengembalikan fungsi lahan yang rusak atau kritis menjadi produktif dan berfungsi kembali untuk pertanian.

4. Program Peningkatan Kualitas Pangan

Program ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan pangan di Kota Malang melalui pengawasan dan pengendalian mutu pangan, serta peningkatan kesadaran masyarakat tentang pentingnya makanan sehat dan bergizi.

5. Program Peningkatan Pemasaran Produk Pertanian

Program ini bertujuan untuk meningkatkan pemasaran produk pertanian Kota Malang melalui pembinaan dan pengembangan pasar tradisional dan modern, serta promosi produk pertanian Kota Malang di pasar lokal, regional, dan nasional.

1.1.2. *Mini Food Estate* Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang

Mini Food Estate (MFE) adalah program strategis dari Kementerian Pertanian Republik Indonesia untuk meningkatkan produktivitas dan pendapatan petani melalui pemanfaatan lahan produktif di wilayah pedesaan. MFE dirancang untuk memenuhi kebutuhan pangan nasional, terutama di daerah perkotaan.

Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang adalah

lembaga pemerintah yang bertanggung jawab untuk melaksanakan kebijakan dan program pemerintah di bidang ketahanan pangan dan pertanian di wilayah Kota Malang. Dalam konteks MFE, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang berperan penting dalam mengkoordinasikan pelaksanaan program tersebut di wilayah Kota Malang.

MFE di DKPP Kota Malang dilaksanakan dengan melibatkan petani lokal dalam produksi sayur dan buah-buahan. Program ini memberikan dukungan teknis dan finansial kepada petani, termasuk penyediaan benih unggul, pupuk, dan bantuan teknis lainnya.

Program MFE di DKPP Kota Malang diharapkan dapat meningkatkan produktivitas dan pendapatan petani lokal, serta memenuhi kebutuhan pangan masyarakat di wilayah Kota Malang. Selain itu, program ini juga diharapkan dapat mengurangi ketergantungan terhadap impor pangan dan meningkatkan ketahanan pangan nasional.

1.1.3. Kelompok *Mini Food Estate* Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang

Kelompok MFE di DKPP Kota Malang adalah kelompok petani yang tergabung dalam program MFE di wilayah Kota Malang. Kelompok ini terdiri dari petani lokal yang berpartisipasi dalam program MFE untuk meningkatkan produktivitas dan pendapatan mereka melalui produksi sayur dan buah-buahan.

Kelompok MFE ini diberikan dukungan teknis dan finansial oleh Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang dalam bentuk penyediaan benih unggul, pupuk, bantuan teknis, dan bantuan modal usaha.

Dalam kelompok MFE, petani saling berkolaborasi dan saling membantu dalam meningkatkan produktivitas dan kualitas hasil panen. Kelompok ini juga menjadi wadah bagi petani untuk bertukar informasi dan pengalaman dalam mengembangkan usaha pertanian mereka.

Dengan adanya kelompok MFE, diharapkan dapat memperkuat kerja sama antara petani lokal dan pemerintah dalam meningkatkan produktivitas dan pendapatan petani, serta memenuhi kebutuhan pangan masyarakat di wilayah Kota Malang. Kelompok ini juga diharapkan dapat menjadi model pengembangan pertanian berkelanjutan dan meningkatkan ketahanan pangan nasional.

1.1.4. Visi dan Misi

A. Visi

Memperhatikan Tugas Pokok dan Fungsi yang dimiliki serta kondisi dan proyeksi yang diinginkan ke depan, maka Visi Dinas Pertanian Kota Malang tahun 2014 – 2018, adalah : “Terwujudnya masyarakat pertanian yang produktif, berdaya saing, berkelanjutan, sejahtera, dan berwawasan lingkungan”

- Produktif: Dalam berusaha tani mengupayakan produktifitasnya selalu tinggi.
- Berdaya saing: Dalam mengembangkan usahanya selalu berorientasi pada pasar dan mendorong tumbuh kembangnya pertanian perkotaan menuju pasar global.
- Berkelanjutan: Dalam mengelola sumber daya alam secara optimal dengan memperhatikan kaidah dan kelestarian lingkungan.
- Sejahtera: Segala kebutuhan hidup masyarakat pertanian secara relatif tercukupi.
- Berwawasan lingkungan: Dalam mengelola usahanya harus

berorientasi pada prinsip pertanian berkelanjutan dan ramah lingkungan menuju pelestarian dan penyehatan lingkungan.

B. Misi

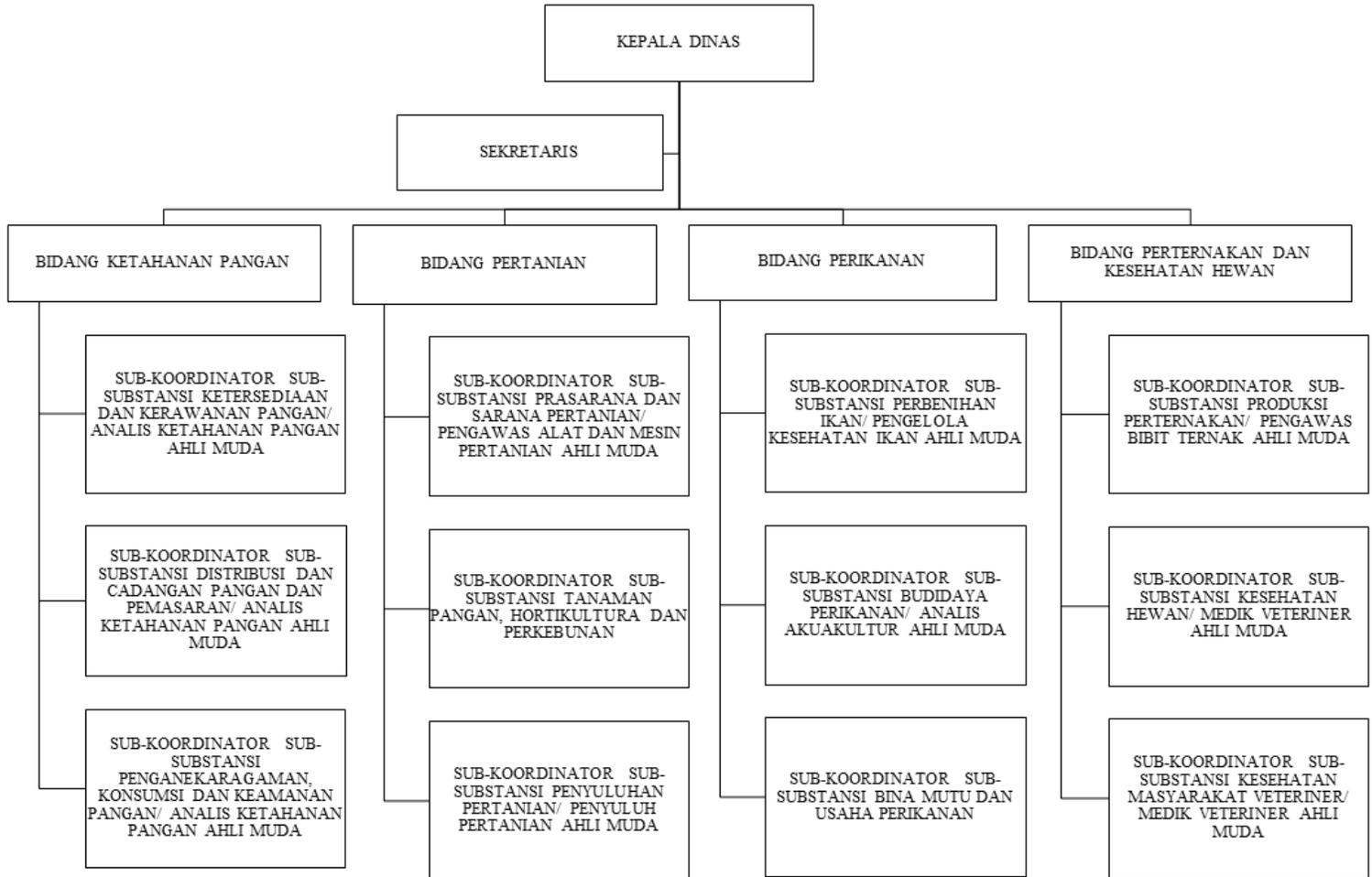
Untuk mewujudkan visi sebagaimana tersebut di atas, dan dengan memperhatikan misi Kota Malang sesuai yang tercantum dalam RPJM Kota Malang 2014 – 2018 yaitu:

1. Mewujudkan dan mengembangkan pendidikan yang berkualitas;
2. Mewujudkan dan mengembangkan pariwisata dan seni budaya;
3. Mewujudkan pertumbuhan perekonomian Kota Malang yang merata sebagai motor penggerak pertumbuhan perekonomian kawasan sekitarnya;
4. Mewujudkan pelayanan publik yang prima.

Maka Dinas Pertanian Kota Malang menetapkan misinya adalah sebagai berikut :

1. Menata segenap pelaku pembangunan pertanian dalam memanfaatkan sumber daya secara optimal dan berwawasan lingkungan;
2. Menumbuh kembangkan kelembagaan ekonomi kerakyatan bidang pertanian yang mandiri dan berdaya saing;
3. Memberdayakan petani beserta keluarganya menuju masyarakat pertanian yang mandiri dan sejahtera.

1.1.5. Struktur Organisasi



Gambar 1. 1 Struktur Organisasi DKPP Kota Malang

Berdasarkan Peraturan Walikota Malang Nomor tahun 2019 tentang Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas & Fungsi Serta Tata Kerja Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang terdiri dari:

- a. Unsur Pimpinan yaitu Kepala Dinas
- b. Unsur Pembantu Pimpinan yaitu Sekretariat yang terdiri dari:
 1. Sub Bagian Perencanaan dan Keuangan
 2. Sub Bagian Umum dan Kepegawaian
- c. Unsur Pelaksana yaitu :
 1. Bidang Ketahanan Pangan terdiri dari :
 - a. Seksi Ketersediaan dan Kerawanan Pangan
 - b. Seksi Distribusi dan Cadangan Pangan dan Pemasaran
 - c. Seksi Penganekaragaman, Konsumsi dan Keamanan Pangan
 2. Bidang Pertanian terdiri dari :
 - a. Seksi Prasarana & Sarana Pertanian;
 - b. Seksi Tanaman Pangan & Hortikultura dan Perkebunan
 - c. Seksi Penyuluhan Pertanian
 3. Bidang Perikanan terdiri dari :
 - a. Seksi Perbenihan Ikan
 - b. Seksi Budidaya Perikanan
 - c. Seksi Bina Mutu dan Usaha Perikanan
 4. Bidang Peternakan dan Kesehatan Hewan terdiri dari :
 - a. Seksi Produksi Peternakan
 - b. Seksi Kesehatan Hewan
 - c. Seksi Kesehatan Masyarakat Veteriner

Kedudukan, Susunan Organisasi, Tugas dan Fungsi, Serta Tata

Kerja Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian memiliki struktur organisasi seperti pada Gambar 1.1.

1.1.6. Tugas Pokok dan Fungsi

Dinas mempunyai tugas melaksanakan urusan pemerintahan Daerah di bidang pangan, dan bidang pertanian serta sub urusan perikanan budidaya urusan pemerintahan bidang kelautan dan perikanan yang menjadi kewenangan Daerah serta Tugas Perbantuan. Untuk melaksanakan tugas sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian menyelenggarakan fungsi:

1. Perumusan kebijakan di bidang ketahanan pangan dan pertanian;
2. Penyediaan infrastruktur dan seluruh pendukung kemandirian pangan pada berbagai sektor;
3. Penyediaan dan penyaluran pangan pokok atau pangan lainnya;
4. Pengelolaan cadangan pangan;
5. Penentuan harga minimum daerah untuk pangan lokal yang tidak ditetapkan oleh Pemerintah dan Pemerintah Provinsi;
6. Penanganan kerawanan pangan;
7. Pengawasan penggunaan sarana pertanian;
8. Pengawasan mutu dan peredaran benih/bibit ternak dan tanaman, pakan ternak serta pakan;
9. Pengendalian penyediaan dan peredaran benih/bibit ternak, dan hijauan pakan ternak;
10. Penyediaan pangan, distribusi dan cadangan pangan serta panganekaragaman, konsumsi dan keamanan pangan;
11. Pengembangan prasarana dan sarana pertanian, pengembangan tanaman pangan, hortikultura dan perkebunan serta pengolahan dan pemasaran hasil pertanian;
12. Pengembangan perbenihan, budidaya dan usaha perikanan;

13. Peningkatan produksi peternakan, kesehatan hewan dan kesehatan masyarakat veteriner;
14. Pengelolaan sumber daya genetik hewan;
15. Pengelolaan wilayah sumber bibit ternak dan rumpun/galur ternak;
16. Pengembangan lahan penggembalaan umum;
17. Penjaminan kesehatan hewan dan produk hewan serta pengeluaran hewan dan produk hewan;
18. Pengawasan obat hewan di tingkat pengecer;
19. Pengelolaan pelayanan jasa laboratorium dan jasa medik veteriner;
20. Penerapan dan pengawasan persyaratan teknis kesehatan masyarakat veteriner;
21. Penerapan dan pengawasan persyaratan teknis kesejahteraan hewan;
22. Pengendalian dan penanggulangan bencana pertanian;
23. Pelaksanaan koordinasi dan supervisi di bidang ketahanan pangan dan pertanian;
24. Pemberdayaan dan pembinaan jabatan fungsional;
25. Pengelolaan barang milik daerah yang berada dalam penguasaannya;
26. Pelaksanaan administrasi di bidang ketahanan pangan dan pertanian;
27. Pelaksanaan evaluasi dan pelaporan di bidang ketahanan pangan dan pertanian;
28. Pelaksanaan tugas lain yang diberikan oleh Walikota di bidang ketahanan pangan dan pertanian.

Bidang Ketahanan Pangan mempunyai tugas melaksanakan pengelolaan program dan kegiatan di bidang Ketahanan Pangan. Untuk melaksanakan tugas sebagaimana dimaksud pada ayat (1), Bidang

Ketahanan Pangan menyelenggarakan fungsi:

1. Perumusan program Bidang Ketahanan Pangan berdasarkan perencanaan strategis;
2. Perumusan kebijakan teknis di bidang ketahanan pangan;
3. Pembinaan dan koordinasi pelaksanaan kebijakan di bidang ketahanan pangan;
4. Pelaksanaan koordinasi pemberian pendampingan pelaksanaan kegiatan di bidang ketahanan pangan;
5. Pelaksanaan koordinasi penyediaan infrastruktur pasca panen dan pengolahan dalam rangka mendukung kemandirian pangan;
6. Pelaksanaan koordinasi pengadaan, pengelolaan dan penyaluran cadangan pangan pada kerawanan pangan;
7. Pelaksanaan koordinasi distribusi dan cadangan pangan;
8. Pelaksanaan koordinasi penyediaan dan penyaluran pangan pokok atau pangan lainnya;
9. Pelaksanaan koordinasi penentuan harga minimum daerah untuk pangan lokal yang tidak ditetapkan oleh Pemerintah dan Pemerintah Provinsi;
10. Pelaksanaan koordinasi penghitungan tingkat konsumsi energi dan protein masyarakat per kapita per tahun;
11. Pelaksanaan koordinasi pemanfaatan lahan pekarangan untuk ketahanan pangan keluarga;
12. Pelaksanaan koordinasi penyusunan peta pola konsumsi pangan;
13. Pelaksanaan koordinasi gerakan konsumsi pangan non beras dan non terigu;
14. Pelaksanaan koordinasi, komunikasi, informasi dan edukasi panganekaragaman konsumsi pangan;
15. Pelaksanaan evaluasi dan pelaporan tugas dan fungsi di bidang Ketahanan Pangan; dan

16. Pelaksanaan tugas lain yang diberikan oleh Kepala Dinas sesuai bidang tugasnya.

Bidang Ketahanan Pangan, membawahi Sub-Substansi yang terdiri atas:

a. Sub-Substansi Ketersediaan dan Kerawanan Pangan;

Sub-Substansi Ketersediaan dan Kerawanan Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (3) huruf a mempunyai tugas:

1. Menyiapkan bahan penyusunan rencana kegiatan dan anggaran Sub-Substansi Ketersediaan dan Kerawanan Pangan;
2. Menyiapkan bahan perumusan, koordinasi pelaksanaan kebijakan ketersediaan dan kerawanan pangan;
3. Menyiapkan bahan penyusunan petunjuk teknis ketersediaan dan kerawanan pangan;
4. Memberikan pendampingan pelaksanaan kegiatan di bidang ketersediaan dan kerawanan pangan;
5. Menyiapkan bahan penyediaan infrastruktur pasca panen;
6. Menyiapkan bahan pengadaan, pengelolaan dan penyaluran cadangan pangan pada kerawanan pangan;
7. Melaksanakan uraian tugas jabatan fungsional sesuai keahlian dan/atau keterampilan fungsionalnya;
8. Melaksanakan evaluasi dan pelaporan tugas Sub- Substansi Ketersediaan dan Kerawanan Pangan; dan
9. Melaksanakan tugas lain yang diberikan oleh Kepala Bidang sesuai bidang tugasnya.

b. Sub-Substansi Distribusi, Cadangan Pangan dan Pemasaran; dan
Sub-Substansi Distribusi, Cadangan Pangan dan Pemasaran

sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (3) huruf b mempunyai tugas:

1. menyiapkan bahan penyusunan rencana kegiatan dan anggaran Sub-Substansi Distribusi, Cadangan Pangan dan Pemasaran;
 2. menyiapkan bahan perumusan, koordinasi melaksanakan kebijakan distribusi, cadangan pangan dan pemasaran;
 3. menyiapkan bahan penyusunan petunjuk teknis distribusi dan cadangan pangan;
 4. memberikan pendampingan pelaksanaan kegiatan di bidang distribusi pangan, harga pangan dan cadangan pangan;
 5. menyiapkan bahan koordinasi distribusi, cadangan pangan serta pengolahan dan pemasaran hasil pertanian;
 6. menyiapkan bahan penyediaan dan penyaluran pangan pokok atau pangan lainnya;
 7. menyiapkan bahan pengelolaan cadangan pangan;
 8. menyiapkan bahan penentuan harga minimum daerah untuk pangan lokal yang tidak ditetapkan oleh Pemerintah dan Pemerintah Provinsi;
 9. melaksanakan uraian tugas jabatan fungsional sesuai keahlian dan/atau keterampilan fungsionalnya;
 10. melaksanakan evaluasi dan pelaporan tugas Sub- Substansi Distribusi, Cadangan Pangan dan Pemasaran; dan
 11. melaksanakan tugas lain yang diberikan oleh Kepala Bidang sesuai bidang tugasnya
- c. Sub-Substansi Penganekaragaman, Konsumsi dan Keamanan Pangan.

Sub-Substansi Penganekaragaman, Konsumsi Dan Keamanan Pangan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 8 ayat (3) huruf c

mempunyai tugas:

1. Menyiapkan bahan penyusunan rencana kegiatan dan anggaran Sub-Substansi Penganekaragaman, Konsumsi Dan Keamanan Pangan;
2. Menyiapkan bahan perumusan, koordinasi pelaksanaan kebijakan penganekaragaman, konsumsi dan keamanan pangan;
3. Menyiapkan bahan penyusunan petunjuk teknis penganekaragaman, konsumsi dan keamanan pangan;
4. Memberikan pendampingan pelaksanaan kegiatan di bidang penganekaragaman, konsumsi dan keamanan pangan;
5. Menyiapkan bahan penghitungan tingkat konsumsi energi dan protein masyarakat per kapita per tahun;
6. Menyiapkan bahan pemanfaatan lahan pekarangan untuk ketahanan pangan keluarga;
7. Menyiapkan bahan penyusunan peta pola konsumsi pangan;
8. Menyiapkan bahan pelaksanaan gerakan konsumsi pangan non beras dan non terigu;
9. Melaksanakan komunikasi, informasi dan edukasi penganekaragaman konsumsi pangan;
10. Menyiapkan bahan pelaksanaan pembinaan penganekaragaman, konsumsi dan keamanan pangan;
11. Menyiapkan bahan pengawasan keamanan pangan;
12. Melaksanakan uraian tugas jabatan fungsional sesuai keahlian dan/atau keterampilan fungsionalnya;
13. Melaksanakan evaluasi dan pelaporan tugas Sub- Substansi Penganekaragaman, Konsumsi Dan Keamanan Pangan; dan
14. Melaksanakan tugas lain yang diberikan oleh Kepala Bidang sesuai bidang tugas.

1.1.7. Sarana dan Prasarana Penunjang

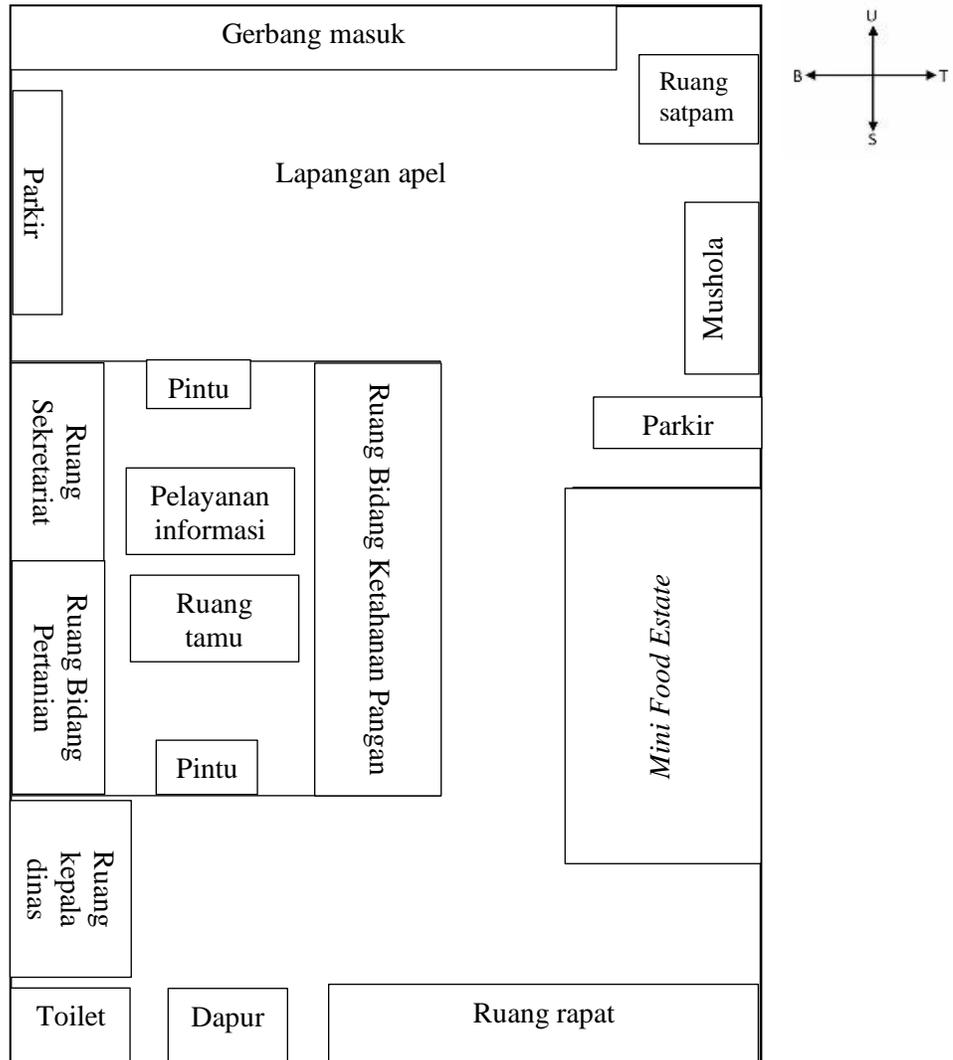
Sarana adalah segala sesuatu yang dapat digunakan sebagai alat untuk mencapai maksud dan tujuan dari suatu kegiatan yang biasanya berupa alat kecil yang dapat dipindahkan. Sementara prasarana adalah segala sesuatu yang merupakan penunjang utama terselenggaranya kegiatan untuk mencapai tujuan berupa bangunan tetap atau lahan yang tidak dapat dipindahkan. Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang memiliki sarana dan prasarana seperti pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Sarana dan Prasarana DKPP Kota Malang

No	Sarana	Prasarana
1	Mobil Dinas	Gedung Utama
2	Motor Dinas	Ruang Bidang Ketahanan Pangan
3	Meja & Kursi	Ruang Bidang Pertanian
4	Komputer	Parkiran Mobil dan Motor
5	Alat Tulis Kantor	Aula
6	AC	Mushola
7	Printer	Ruang Sekretariat
8	LED TV	Lapangan Apel
9	<i>Sound System</i>	<i>Mini Food Estate</i>
10	Dispenser	Ruang Rapat
11	Mesin Fotokopi	Dapur
12	Brankas Dokumen	WC/Kamar Mandi
13	<i>Absensi Fingerprint</i>	Parkiran Mobil & Motor

1.1.8. Denah Instansi

Denah Kantor Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang dapat dilihat pada Gambar 1.2.



Gambar 1.2 Denah Kantor DKPP Kota Malang

BAB II

TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK

2.1 Latar Belakang

Kota Malang merupakan salah satu wilayah di Indonesia yang memiliki potensi besar dalam pengembangan sektor pertanian, termasuk dalam hal produksi sayur-sayuran. Dalam rangka meningkatkan produksi dan kualitas sayur pakcoy di Kota Malang, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang melakukan berbagai upaya, salah satunya adalah dengan mengembangkan *Mini Food Estate*.

Mini Food Estate adalah program pengembangan pertanian yang bertujuan untuk meningkatkan produksi dan kualitas hasil pertanian, termasuk sayur pakcoy. Dalam program ini, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang memberikan berbagai fasilitas dan dukungan teknis kepada petani, termasuk dalam hal penanganan pascapanen sayur pakcoy.

Penanganan pascapanen sayuran memiliki tujuan untuk menjaga agar sayuran tetap baik mutunya dan segar, sayuran menjadi menarik, terjamin dan sayuran lebih awet. Kegiatan pascapanen dimaksudkan untuk mempertahankan mutu produk segar agar tetap prima, sehingga menekan kehilangan karena penyusutan dan kerusakan, memperpanjang daya simpan dan meningkatkan nilai ekonomis hasil pertanian. Upaya penanganan pascapanen juga dapat dilakukan dengan pengemasan, sehingga akan memperlambat kebusukan pada sayur. Penanganan pascapanen bertujuan mempertahankan kondisi komoditas hasil pertanian dalam kondisi baik dan segar dan mempertahankan perubahan-perubahan yang tidak dikehendaki hingga sampai ke tangan konsumen (Abriana dan Laga, 2019).

Penanganan pascapanen dimulai ketika sayuran dipanen sampai dengan siap dikonsumsi, salah satu proses penting yaitu penyimpanan. Penyimpanan

produk sayuran segar dimaksudkan untuk memperpanjang daya gunanya dan dalam keadaan tertentu dapat memperbaiki mutu. Penyimpanan dapat dilakukan pada suhu rendah untuk memperpanjang umur simpan (Abriana dan Laga, 2019).

Tanaman pakcoy (*Brassica rapa L.*) merupakan salah satu jenis tanaman sayuran yang masih dalam satu genus dengan sawi putih dan sawi hijau, selain itu pakcoy merupakan salah satu jenis sayuran yang memiliki nilai komersial dan banyak digemari oleh masyarakat, karena rasanya enak, renyah dan segar (Yuniarti et al., 2017). Tanaman pakcoy termasuk dalam jenis sayuran sawi yang mudah diperoleh dan cukup ekonomis. Menurut Barokah et al. (2017) pakcoy termasuk tanaman yang berumur pendek dan memiliki kandungan gizi yang diperlukan tubuh. Pakcoy mengandung protein, lemak, Karbohidrat, Ca, P, Fe, vitamin A, B, C, E dan K yang sangat baik untuk kesehatan dan memiliki nilai ekonomi yang tinggi.

Sayur pakcoy merupakan produk hortikultura yang mudah rusak (*perishable*) sehingga memerlukan penanganan yang benar agar tidak menimbulkan kerugian bagi produsen. Adapun penanganan pascapanen sayur meliputi pemanenan, pengumpulan, sortasi, pembersihan dan pencucian, *grading*/pengkelasan, pengemasan/pelabelan, pendinginan, dan transportasi. Akan tetapi penanganan pascapanen di *Mini Food Estate* Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang masih hanya meliputi pemetikan hasil panen, pengangkutan, sortasi, pencucian, dan pengemasan. Oleh karena itu proses penanganan pascapanen di *Mini Food Estate* Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang perlu dilakukan evaluasi agar hasil panen sayuran tetap baik mutunya dan segar, sayuran menjadi menarik, terjamin dan sayuran lebih awet.

2.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada pascapanen sayur pakcoy di *Mini Food Estate* Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang yaitu:

1. Bagaimana proses pascapanen sayur pakcoy di *Mini Food Estate* Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang?
2. Kendala apa yang ada di *Mini Food Estate* Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang?

2.3 Tujuan

Tujuan pascapanen sayur pakcoy di *Mini Food Estate* Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang yaitu:

1. Mengetahui proses pascapanen sayur Pakcoy di *Mini Food Estate* Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang.
2. Mengetahui kendala apa yang ada di *Mini Food Estate* Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang.

2.4 Metodologi Pemecahan Masalah

1.4.1. Lokasi dan Waktu Pengamatan

Kerja praktik dilaksanakan di Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian pada Bidang Ketahanan Pangan yang beralamat di Jl. Jend. Ahmad Yani Utara No.202, Polowijen, Kec. Blimbing, Kota Malang, Jawa Timur 65125. Kerja praktik dilakukan mulai tanggal 08 Maret 2023 sd 06 April 2023 dengan hari kerja Senin-Jum'at.

1.4.2. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan melalui wawancara tanya jawab yang diperoleh secara langsung melalui wawancara bersama staff di Bidang

Ketahanan Pangan di Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang terkait data-data yang diperlukan. Data sekunder diperoleh dari literatur pustaka baik dari jurnal serta instansi yang berkaitan dengan pengawasan penanganan pascapanen sayur pakcoy.

1.4.3. Metode Analisis Data

a. Analisis Data Deskriptif

Analisis dilakukan secara deskriptif yaitu menjabarkan secara keseluruhan pengamatan yang dilakukan secara langsung. Dari proses panen hingga pascapanen sayur pakcoy di MFE DKPP Kota Malang.

b. Analisis Data *Fishbone*

Menurut Pyzdek (2014), *Fishbone* atau yang juga dikenal dengan nama Diagram Tulang Ikan atau *Ishikawa* Diagram adalah alat atau teknik kualitas yang digunakan untuk mengidentifikasi dan menganalisis akar penyebab masalah dalam suatu proses atau produk. Diagram *Fishbone* menggunakan suatu gambar tulang ikan atau *fishbone* yang menggambarkan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi kualitas suatu produk atau proses. Faktor-faktor tersebut diidentifikasi dan dikelompokkan ke dalam beberapa kategori, seperti orang, mesin, metode, bahan, lingkungan, dan pengukuran. Dengan menggunakan Diagram *Fishbone*, tim kualitas dapat secara sistematis mencari akar penyebab masalah dan mengambil tindakan perbaikan yang diperlukan untuk mengatasi masalah tersebut.

Analisis *fishbone* pada kerja praktik ini digunakan untuk

menganalisis lebih dalam masalah-masalah yang terjadi pada MFE di DKPP Kota Malang. Sehingga diperoleh solusi dan masukan dari masalah-masalah tersebut. Dengan menggunakan Diagram *Fishbone*, tim kualitas dapat mengidentifikasi faktor-faktor yang berkontribusi terhadap masalah-masalah yang terjadi di MFE. Faktor-faktor seperti orang, mesin, metode, bahan, lingkungan, dan pengukuran akan dianalisis secara sistematis untuk menemukan akar penyebab masalah. Dengan demikian, analisis *fishbone* membantu tim kualitas dalam mengatasi masalah-masalah dan meningkatkan kualitas MFE di DKPP Kota Malang.

c. Analisis Data SWOT

Menurut Pratama dan Suryana (2019), SWOT adalah teknik analisis strategis yang digunakan untuk mengidentifikasi faktor-faktor internal dan eksternal yang mempengaruhi kinerja suatu organisasi atau perusahaan. SWOT merupakan singkatan dari *Strengths* (kekuatan), *Weaknesses* (kelemahan), *Opportunities* (peluang), dan *Threats* (ancaman). Melalui analisis SWOT, organisasi atau perusahaan dapat memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang kekuatan dan kelemahan yang dimiliki, serta peluang dan ancaman yang ada di lingkungan eksternal. Dengan demikian, analisis SWOT dapat membantu organisasi atau perusahaan dalam membuat keputusan strategis yang lebih baik.

Untuk penanganan pascapanen sayur pakcoy, analisis SWOT dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan program MFE dan mengidentifikasi faktor-faktor yang perlu ditingkatkan guna meningkatkan efektivitas program tersebut.

Dengan melakukan analisis SWOT, pihak terkait dapat menilai kekuatan program MFE, seperti infrastruktur yang memadai dan dukungan pemerintah yang kuat. Mereka juga dapat mengidentifikasi kelemahan, seperti kurangnya pemahaman petani tentang praktik terbaik dalam pascapanen sayur pakcoy. Selain itu, analisis SWOT juga dapat membantu dalam mengidentifikasi peluang, seperti meningkatnya permintaan pasar untuk sayur pakcoy organik, serta mengidentifikasi ancaman, seperti persaingan yang ketat dengan produsen sayur pakcoy lainnya. Dengan pemahaman yang komprehensif tentang faktor-faktor ini, pihak terkait dapat mengambil tindakan yang tepat guna meningkatkan program MFE dan mencapai keberhasilan yang lebih besar.

2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah

2.5.1 Pakcoy

Pakcoy (*Brassica rapa* L.) merupakan jenis tanaman sayuran hijau yang masih satu golongan dengan sawi. Pakcoy sering disebut dengan sawi manis atau sawi daging, karena pangkalnya yang lembut dan tebal seperti daging dan rasanya manis (Alviani, 2015). Sayur pakcoy memiliki kandungan nutrisi yang sangat baik untuk kesehatan tubuh, antara lain mengandung vitamin C, vitamin K, vitamin A, dan kalsium. Tanaman sayur pakcoy juga membutuhkan cahaya matahari yang cukup dan air yang cukup untuk pertumbuhan yang optimal. Dalam hal budidaya, sayur pakcoy dapat ditanam dalam pola tanam monokultur atau polikultur, tergantung pada kebutuhan petani (Setiawan, 2017).

Pada MFE di DKPP Kota Malang yang digunakan ada 2 jenis

pakcoy yaitu Pakcoy Beijing Hijau dan Baby Pakcoy Nai Bai yang merupakan tanaman yang cocok ditanam di dataran tinggi maupun dataran rendah dengan catatan bahwa kebutuhan suhu, kelembapan, dan jenis tanah harus dipenuhi. Tanaman ini adalah jenis sayuran pakcoy yang ditanam dengan menggunakan teknik hidroponik, yaitu bercocok tanam tanpa menggunakan tanah dan dengan memanfaatkan media air yang kaya nutrisi. Pakcoy Beijing Hijau dapat dilihat pada Gambar 2.1 sedangkan Baby Pakcoy Nai Bai dapat dilihat pada Gambar 2.2.



Gambar 2. 1 Pakcoy Beijing Hijau



Gambar 2. 2 Baby Pakcoy Nai Bai

Pakcoy Beijing Hijau memiliki daun yang lebar dan tebal

dengan tangkai yang panjang, berwarna hijau tua dan memanjang. Pakcoy Beijing Hijau memerlukan waktu panen sekitar 45-50 hari setelah tanam, dengan ukuran kepala yang lebih besar. Sedangkan Baby Pakcoy Nai Bai memiliki daun yang lebih kecil dan ramping dengan tangkai yang lebih pendek, berwarna hijau pucat. Baby Pakcoy Nai Bai biasanya dipanen lebih awal, sekitar 30-35 hari setelah tanam, dengan ukuran kepala yang lebih kecil.

2.5.2 Pascapanen Pakcoy

Penanganan pascapanen merupakan segala kegiatan yang dilakukan untuk mempertahankan kualitas produk baik sayur maupun buah sebelum sampai pada konsumen. Penanganan pascapanen bertujuan agar sayuran yang telah dipanen terlindungi dari kerusakan fisik. Dengan demikian, mutu sayuran yang akan dipasarkan tetap baik. Oleh karena itu dibutuhkannya pengemasan terhadap sayuran maupun buah-buahan agar dapat memperpanjang umur simpan dan mempertahankan fisiologisnya (Kusumiyati, 2017).

Proses pascapanen pada MFE di DKPP Kota Malang belum dilakukan secara baik dan benar. Kendala tersebut dikarenakan faktor kurang meratanya pemahaman anggota tentang pascapanen yang benar dan faktor-faktor lain. Berikut pascapanen pada MFE di DKPP Kota Malang:

1. Pemanenan

Hasil panen sayuran di MFE DKPP Kota Malang dapat dilihat pada Gambar 2.3



Gambar 2. 3 Hasil panen sayur di MFE DKPP Kota Malang

Pemanenan sayur pakcoy Beijing hijau dan baby pakcoy Nai Bai pada sistem hidroponik, cara yang sama dapat diterapkan seperti pada tanaman pakcoy yang ditanam secara konvensional. Pada sistem hidroponik, biasanya sayur pakcoy akan tumbuh lebih cepat dan sehat karena mendapatkan nutrisi yang cukup dan stabil. Pengaturan waktu pemanenan juga perlu diperhatikan, karena tanaman hidroponik biasanya tumbuh lebih cepat dari tanaman konvensional. Untuk pemanenan sayur pakcoy beijing hijau hidroponik, tanaman dapat dipanen ketika sudah mencapai tinggi sekitar 20-30 cm dan daunnya sudah tumbuh sempurna. Langkah pertama pemanenan sayur pakcoy beijing hijau hidroponik yaitu potong bagian pangkal daun menggunakan gunting tajam. Sedangkan untuk baby pakcoy Nai Bai hidroponik, sayuran ini dapat dipanen ketika usianya mencapai 15-20 hari setelah ditanam dan memiliki tinggi sekitar 5-7 cm. Potong daun di bagian pangkal menggunakan gunting tajam. Memotong daun pakcoy di bagian pangkal membantu mempertahankan kualitas sayur tersebut. Daun yang sudah matang cenderung memiliki tekstur yang lebih keras dan mungkin telah mengalami penuaan. Dengan memotongnya di

bagian pangkal, bagian yang lebih segar dan renyah dari daun dapat dipertahankan, menjadikan sayur pakcoy lebih baik dari segi rasa, tekstur, dan kualitas keseluruhan (Kusumiyati, 2017). Baby pakcoy biasanya dipanen secara keseluruhan, tidak perlu dipanen secara bertahap. Pakcoy yang siap dipanen dapat dilihat pada Gambar 2.4.



Gambar 2. 4 Pakcoy yang siap dipanen

Pada saat proses panen pakcoy laju respirasi dan transpirasi berjalan dengan cepat. Pakcoy memiliki kadar air berkisar 70-90%. Percepatan proses respirasi dan transpirasi bergantung pada hari atau jam pemetikan. Apakah dilakukan pada waktu pagi atau siang hari. Karena suhu, kelembaban lingkungan, alat yang digunakan merupakan faktor yang mempengaruhi hasil akhir dari komoditas. Pascapanen di MFE DKPP Kota Malang dilakukan pada pagi hari sekitar pukul 07.00 – 09.00 WIB. Hal ini dikarenakan suhu udara yang terlalu tinggi pada siang hari dapat membuat sayuran cepat layu dan kurang segar. Selain itu, pada pagi hari tanaman juga masih memiliki kadar air yang cukup, sehingga sayur pakcoy dapat

bertahan lebih lama setelah dipanen. Jadi, sebaiknya panen sayur pakcoy hidroponik dilakukan pada pagi hari, sebelum suhu udara terlalu meningkat dan sayuran terpapar sinar matahari langsung.

Menurut Erika (2019), Pemanenan sayuran harus dilakukan hati-hati jangan sampai jatuh, tergores atau memar. Karena apabila terjadi akan menyebabkan terjadinya pembusukan akibat laju respirasi. Oleh karena itu perlu diperhatikan agar sayur tidak terjatuh, alat yang digunakan aman untuk digunakan serta wadah yang aman untuk proses pengangkutan. Lokasi pengumpulan sayuran sebaiknya harus dekat dengan tempat panen. Tujuannya agar tidak terjadi penyusutan atau penurunan kualitas akibat pengangkutan dari dan ke tempat penampungan.

2. Pembersihan

Proses pascapanen pakcoy di MFE DKPP Kota Malang masih dilakukan secara manual. Pada tahap ini, pencabutan akar dilakukan dengan menggunakan tangan, kemudian sisa akar yang menempel dibersihkan menggunakan gunting. Penting untuk mencatat bahwa saat melakukan pembersihan akar dengan gunting, alat yang digunakan harus tetap steril. Hal ini sangat penting karena jika alat yang digunakan tidak bersih, dapat terjadi kontaminasi yang dapat meningkatkan laju respirasi pada pakcoy dan memicu pembusukan. Kontaminasi pada sayur pakcoy dapat disebabkan oleh aktivitas mikroorganisme yang terlibat dalam proses respirasi. Mikroorganisme, seperti bakteri dan jamur, akan mengonsumsi nutrisi yang terdapat dalam sayuran dan menghasilkan karbon

dioksida serta mempercepat proses respirasi. Oleh karena itu, menjaga kebersihan dan kesterilan alat yang digunakan dalam proses pembersihan akar akan membantu mengurangi risiko kontaminasi dan memperlambat laju respirasi pada pakcoy.

Proses pembersihan yang dilakukan dengan menggunakan alat yang tepat akan mengurangi kemungkinan masuknya mikroorganisme yang dapat menyebabkan pembusukan pada sayur pakcoy. Selain itu, proses pembersihan yang baik juga dapat memperlambat proses respirasi pada pakcoy, sehingga cadangan makanan dalam sayuran dapat lebih lama bertahan dan mempengaruhi umur simpannya. Pembersihan yang benar juga memiliki tujuan lain, yaitu meningkatkan nilai jual pakcoy, mengurangi risiko pencemaran oleh hama, serta melindungi konsumen dari penyakit. Namun, perlu diperhatikan bahwa di MFE DKPP Kota Malang, belum dilakukan persiapan peralatan yang memadai untuk penanganan pascapanen pakcoy. Oleh karena itu, DKPP Kota Malang perlu memperhatikan hal ini dan melakukan persiapan peralatan yang memadai sebelum melakukan proses pascapanen. Hal ini penting untuk memastikan hasil pertanian yang ditanam tidak mengalami kerugian dan memenuhi standar kebersihan serta kualitas yang diharapkan.

Menurut Erika (2019), Pembersihan dilakukan untuk membuang bagian yang tidak diperlukan seperti daun tua, cacat atau busuk. Sedangkan pencucian dilakukan agar sayuran terbebas dari kotoran atau hama. Sebaiknya pencucian menggunakan air yang mengalir yang bertujuan untuk menghindari kontaminasi.

3. Pencucian

Pencucian dilakukan dengan tujuan untuk membersihkan hasil komoditas dari bahan-bahan asing seperti batu, tanah, dan zat-zat lain. Karena kotoran yang menempel pada sayur bisa menjadi sumber kontaminasi yang akan menurunkan kualitas hasil panen. Pembersihan sebaiknya dilakukan menggunakan air bersih dan mengalir dengan tujuan sebagai *pre cooling* untuk mengatasi kelebihan panas yang dikeluarkan pada saat proses pemanenan. Di MFE DKPP Kota Malang pencucian sayur pakcoy dilakukan dengan air mengalir.

Menurut Erika (2019), pencucian dengan air bersih dan mengalir berfungsi sebagai *pre cooling* untuk mengatasi kelebihan panas yang dikeluarkan saat proses pemanenan. Pencucian pascapanen sayur pakcoy adalah proses membersihkan sayur pakcoy setelah panen untuk menghilangkan kotoran, debu, dan residu lainnya yang dapat menempel pada permukaan sayur. Pencucian ini penting untuk menjaga kebersihan dan kualitas sayur pakcoy sebelum digunakan atau disimpan.

4. Sortasi

Menurut Muchtadi (2017), sortasi merupakan proses pemisahan atau pengelompokan produk berdasarkan kriteria tertentu, seperti kualitas, ukuran, warna, bentuk, atau keadaan fisik lainnya. Tujuan utama dari sortasi adalah untuk memastikan bahwa produk yang dipilih atau dihasilkan memenuhi standar yang ditetapkan. Proses sortasi dilakukan untuk memisahkan produk yang memenuhi kriteria tertentu dan memisahkan produk yang tidak memenuhi standar atau

memiliki cacat. Sortasi dapat dilakukan secara manual, menggunakan tenaga manusia untuk memilih dan memisahkan produk secara visual, atau menggunakan teknologi dan peralatan otomatis yang dilengkapi dengan sensor atau sistem pengenalan untuk mendeteksi dan memisahkan produk berdasarkan kriteria yang ditentukan.

Di MFE DKPP Kota Malang sortasi dilakukan untuk memisahkan sayur pakcoy antara yang bermutu layak dan sayur pakcoy yang terkena hama. Seperti tumbuh yang tidak normal dan memiliki penyakit seperti bercak-bercak. Mutu yang layak biasanya minim kecacatan pakcoy yang dimakan oleh hama, berwarna hijau segar dan penampilan tidak layu. Pakcoy yang kurang layak biasanya ditandai menguningnya pakcoy sebelum waktu panen karena gas etilen, pakcoy terkontaminasi oleh hama yang mengakibatkan kecacatan pada pakcoy.

5. Pengemasan

Pengemasan pakcoy menggunakan kemasan plastik politen dapat dilihat pada Gambar 2.5



Gambar 2. 5 Pengemasan pakcoy menggunakan kemasan plastik politen

Menurut Muchtadi (2017), pengemasan merupakan proses penempatan atau pengepakan produk dalam wadah atau kemasan tertentu untuk melindungi produk tersebut, memudahkan transportasi, serta meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk. Pengemasan memiliki peran penting dalam menjaga kualitas dan keamanan produk, serta memberikan informasi kepada konsumen mengenai produk yang dikemas. Dalam konteks pakcoy, pengemasan dapat dilakukan untuk melindungi pakcoy dari kerusakan fisik, menjaga kesegaran selama transportasi, dan memberikan informasi mengenai produk seperti tanggal panen, kandungan nutrisi, dan cara penyimpanan yang tepat. Kemasan yang baik juga dapat meningkatkan penampilan dan daya tarik produk pakcoy di pasaran.

Pengemasan sayuran yang tepat dapat membantu menjaga kualitas sayuran, meningkatkan daya tarik konsumen,

dan memperpanjang umur simpan sayuran, sehingga bermanfaat bagi produsen, distributor, dan konsumen. Di MFE DKPP Kota Malang, pengemasan dilakukan dengan menggunakan plastik politen.

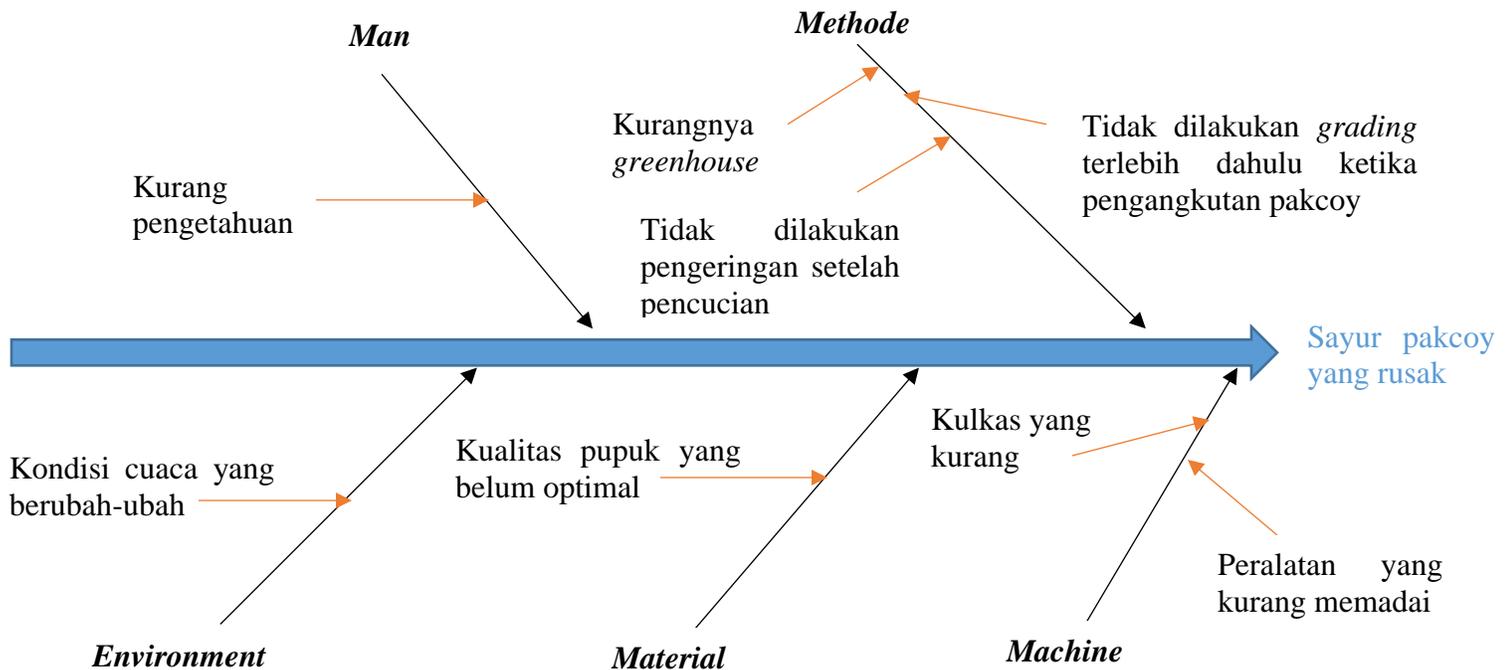
6. Transportasi

Menurut Muchtadi (2017), transportasi adalah proses pengangkutan barang atau orang dari satu tempat ke tempat lain. Dalam konteks pengemasan dan penanganan produk, transportasi memiliki peran penting dalam memastikan produk dapat sampai ke tujuan akhir dengan aman, tepat waktu, dan dalam kondisi yang baik. Dalam industri pertanian dan pangan, transportasi memainkan peran penting dalam menjaga kualitas dan kesegaran produk seperti pakcoy. Penggunaan metode transportasi yang tepat, kemasan yang sesuai, penanganan yang hati-hati, dan pengawasan suhu yang baik dapat membantu menjaga mutu produk selama perjalanan dari tempat produksi ke konsumen akhir.

Transportasi dilakukan secepat mungkin agar sayur pakcoy tidak mengalami penyusutan dan pelayuan. Selama transportasi pakcoy sebaiknya disimpan pada suhu 0-10°C. Pada transportasi di MFE DKPP Kota Malang dilakukan menggunakan plastik besar dan diangkut dengan motor. Pendistribusian pada MFE DKPP Kota Malang masih mencakup pihak Panti Asuhan dan *Stunting*.

2.5.3 Analisis Faktor yang Berpotensi Mempengaruhi Hasil Panen Pakcoy dengan Diagram *Fishbone*

Analisis diagram *fishbone* dapat dilihat pada Gambar 2.6.



Gambar 2. 6 Analisis Diagram *Fishbone*

Dari diagram sebab-akibat di atas dapat dilihat, bahwa faktor utama yang mempengaruhi pascapanen Pokcoy dapat disebabkan oleh lima (5) faktor, yaitu *Man*, *Method*, *Material*, *Machine* dan *Environment*:

1. *Man*

Faktor manusia meliputi keterampilan, pengetahuan, pelatihan, motivasi, dan kebijakan dalam suatu proses atau kegiatan (Nismawati, 2020).

a. Kurang pengetahuan mengenai pascapanen

Kurangnya pemahaman pascapanen pakcoy yang baik menjadi kendala di MFE DKPP Kota Malang. Akibatnya

masih terjadi hasil panen yang tidak baik. Seperti pengangkutan yang tidak dilakukan dengan hati-hati dan menaruh hasil panen dalam satu wadah.

2. *Method*

Faktor metode mencakup prosedur, pedoman, dan aturan yang digunakan dalam suatu proses atau kegiatan (Nismawati, 2020).

- a. Tidak dilakukan *grading* terlebih dahulu ketika pengangkutan pakcoy

Pakcoy yang sudah dipanen tidak dilakukan *grading* terlebih dahulu ketika pengangkutan. *Grading* dilakukan dengan tujuan mengelompokkan pakcoy yang bermutu layak karena tidak terkena hama dan pakcoy yang kurang layak karena dimakan hama. *Grading* memudahkan untuk mengseragamkan satu golongan yang sama sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan oleh permintaan konsumen.

- b. Kurangnya *greenhouse*

Kurangnya *greenhouse* yang memadai dapat mempengaruhi pertumbuhan dan produksi tanaman pakcoy. Tanaman pakcoy membutuhkan kondisi lingkungan yang tepat seperti suhu dan kelembapan yang terkontrol untuk tumbuh dengan optimal. *Greenhouse* dapat memberikan perlindungan dari cuaca ekstrem seperti hujan, angin, dan terik matahari yang dapat merusak tanaman pakcoy. Meskipun MFE DKPP Kota Malang sudah memiliki *greenhouse*, namun kapasitasnya tidak cukup untuk

menampung seluruh tanaman sayur pakcoy yang ada. Tanaman pakcoy hidroponik yang ditanam di luar *greenhouse* juga rentan terkena serangan hama dan penyakit karena kurangnya pengendalian lingkungan. Sehingga dapat mempengaruhi produktivitas dan kualitas hasil panen. Oleh karena itu, *greenhouse* yang memadai dapat meningkatkan kualitas dan jumlah panen tanaman pakcoy hidroponik.

c. Tidak dilakukan pengeringan setelah pencucian

Pada MFE DKPP Kota Malang tidak dilakukan pengeringan setelah pencucian. Pengeringan dilakukan untuk menyusutkan air dari sisa pencucian. Tujuan utama dari pengeringan adalah untuk mempertahankan atau meningkatkan kualitas produk dengan mengurangi kadar air hingga mencapai tingkat yang diinginkan.

3. *Material*

Faktor bahan mencakup bahan baku, komponen, produk, dan peralatan yang digunakan dalam suatu proses atau kegiatan (Nismawati, 2020).

a. Kualitas pupuk yang belum optimal

Di MFE DKPP Kota Malang, penggunaan pupuk/pestisida tidak diizinkan, sehingga menghadapi kesulitan dalam pengendalian hama dan hasil panen yang terpengaruh. Pakcoy yang terinfestasi hama kemudian digunakan sebagai media tanam. Dalam upaya pencegahan hama, Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang menggunakan media sereh sebagai metode pengusiran hama. Sereh direbus lalu aplikasinya menggunakan jamur,

kemudian hasil rebusan di semprotkan ke tanaman yang terkena hama.

4. *Machine*

Faktor mesin meliputi peralatan, mesin, dan teknologi yang digunakan dalam suatu proses atau kegiatan (Nismawati, 2020).

a. Kulkas yang kurang

Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang memiliki keterbatasan dengan hanya memiliki satu kulkas untuk menyimpan hasil panen yang belum dikirim ke Panti Asuhan atau *Stunting*. Jumlah sayuran yang dipanen sangat melimpah sehingga tidak mencukupi untuk dimasukkan ke dalam kulkas yang ada di MFE. Kulkas memungkinkan penyimpanan hasil panen dengan suhu yang terkendali. Dengan menjaga suhu yang rendah dan stabil, kulkas membantu memperlambat proses pembusukan dan mempertahankan kesegaran produk pascapanen seperti sayuran, buah-buahan, dan produk pertanian lainnya.

b. Peralatan yang kurang memadai

Peralatan yang kurang memadai salah satunya yaitu dengan menjadikan hasil panen menjadi satu wadah. Wadah yang dimiliki juga kurang layak untuk digunakan. Sebaiknya untuk menghindari kerusakan perlu dilakukan pembeda wadah setiap komoditas sayur.

5. *Environment*

Faktor lingkungan mencakup kondisi lingkungan seperti

suhu, kelembaban, dan kondisi fisik lainnya yang dapat mempengaruhi kinerja suatu proses atau kegiatan (Nismawati, 2020).

a. Kondisi cuaca yang berubah-ubah

Environment merupakan kondisi-kondisi yang terjadi pada lingkungan sekitar seperti suhu, lokasi, waktu, dan budaya proses pascapanen dilakukan. Pada MFE DKPP Kota Malang permasalahan pada *environment* berupa suhu daerah Kota Malang yang cenderung berubah dengan cepat. Terkadang cuaca cerah dan panas, tetapi bisa berubah menjadi hujan deras dan badai dalam waktu singkat. Pada umumnya sayuran seperti kangkung dapat tumbuh pada suhu lingkungan 25-30°C. Akan tetapi suhu optimum untuk sayuran pakcoy berkisar 18-22°C.

2.5.4 Usulan Penanganan Pascapanen

Dari analisis diagram *fishbone* di atas, didapatkan usulan penanganan pascapanen pada tabel 2.1.

Tabel 2. 1 Usulan Penanganan Pascapanen

Faktor Yang Diamati	Masalah Yang Terjadi	Usulan
<i>Man</i>	Masih kurang pemahaman anggota tentang pascapanen pakcoy yang baik	Rutin dilakukan pemantauan dan pemberian materi praktik langsung kepada kelompok tani agar proses pascapanen lebih baik.
<i>Method</i>	1. Tidak dilakukan <i>grading</i> terlebih dahulu ketika	1. Dilakukan <i>grading</i> /pengelompokan sayur pakcoy terlebih

	<p>pengangkutan pakcoy.</p> <p>2. Kurangnya <i>greenhouse</i>.</p> <p>3. Tidak dilakukan pengeringan setelah pencucian.</p>	<p>dahulu ketika sesudah panen, agar tidak tercampur dengan pakcoy yang terkena hama.</p> <p>2. Sebaiknya dilakukan penambahan <i>greenhouse</i> agar tanaman pakcoy atau tanaman lain tidak terpapar langsung dengan sengatan matahari dan curah hujan. Karena Suhu lingkungan yang tinggi dapat menyebabkan proses respirasi pada pakcoy meningkat sehingga kandungan air di dalam bahan ikut keluar dari dalam sel yang mengakibatkan pakcoy menjadi layu dan jika terkena hujan nutrisi dari pakcoy hidroponik akan tercuci.</p> <p>3. Setelah pencucian sebaiknya dilakukan pengeringan. Tujuannya untuk mempertahankan</p>
--	---	--

		<p>atau meningkatkan kualitas produk dengan mengurangi kadar air hingga mencapai tingkat yang diinginkan. Menurut Muchtadi (2017), dengan mengeringkan pakcoy, produk dapat disimpan lebih lama dan memiliki stabilitas yang lebih baik.</p>
<i>Material</i>	Kualitas pupuk yang belum optimal	<p>Sebaiknya gunakan pemanfaatan pupuk organik. Fokuskan pada penggunaan pupuk organik alami, seperti kompos, pupuk kandang, dan pupuk hijau. Pupuk organik membantu meningkatkan kesuburan tanah secara alami dan meminimalkan penggunaan bahan kimia yang tidak diizinkan.</p>
<i>Mechine</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kulkas yang kurang 2. Peralatan yang kurang memadai 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang sebaiknya melakukan penambahan kulkas mengingat variasi sayuran yang dipanen tidak terbatas pada pakcoy saja, tetapi juga mencakup kangkung, bawang prei, dan lain

		<p>sebagainya. Selain itu, tidak hanya sayuran yang memerlukan penyimpanan dalam kulkas, tetapi juga telur ayam. Dengan menjaga suhu yang rendah dan stabil, kulkas akan membantu memperlambat proses pembusukan dan menjaga kesegaran produk pascapanen, baik itu sayuran maupun telur.</p> <p>2. Peralatan yang dibutuhkan harus memadai. Seperti bak untuk menaruh hasil sayur yang sudah dipanen harus dilakukan pemisahan dan diletakkan pada bak yang kuat dan tahan terhadap benturan.</p>
--	--	---

2.5.5 Analisis SWOT

Dalam konteks penanganan pascapanen sayur pakcoy, analisis SWOT dapat digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan program MFE dan mengidentifikasi faktor-faktor yang perlu ditingkatkan untuk meningkatkan efektivitas program tersebut. Faktor internal SWOT dapat dilihat pada Tabel 2.2 sedangkan faktor eksternal SWOT dapat dilihat pada Tabel 2.3.

Tabel 2. 2 Faktor Internal SWOT

Faktor Internal	
<i>Strength</i> (Kekuatan)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hasil pakcoy merupakan sayuran organik karena tidak disemprot dengan pestisida kimia. 2. Sebagian pakcoy yang tidak terkena hama memiliki daun yang besar dan segar.
<i>Weaknesses</i> (Kelemahan)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pakcoy yang dipanen masih dalam skala kecil. 2. Tidak dipasarkan, hanya dikirim ke Panti Asuhan dan <i>Stunting</i>. 3. Proses pascapanen yang belum tepat. 4. Pesaingnya pakcoy organik dengan pakcoy non-organik. 5. Harga pakcoy organik yang lebih tinggi.

Tabel 2. 3 Faktor Eksternal SWOT

Faktor Eksternal	
<i>Opportunities</i> (Peluang)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Masyarakat yang mulai sadar akan sayuran organik sehat.
<i>Threats</i> (Ancaman)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hasil panen pakcoy non-organik yang lebih menarik dari pakcoy organik.

	2. Adanya banyak pakcoy yang di tanam menggunakan pestisida kimia.
--	--

2.5.6 Hasil Analisis dan Pengamatan Penulis

Berdasarkan hasil analisis dan pengamatan yang telah dilakukan dengan Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang dapat diketahui bahwa:

1. Kendala yang dihadapi selama ini yaitu cuaca alam di daerah Kota Malang yang termasuk ke dalam cuaca tropis yang mengakibatkan harus intens dilakukan pemantauan dan perawatan terhadap tanaman. Tanaman sayuran pakcoy yang ditanam dengan teknik hidroponik rentan terkena hujan karena tidak memiliki perlindungan, sehingga nutrisi tanaman tercuci dan menyebabkan warna daun saat waktu panen tidak hijau. Selain itu, kurangnya paparan cahaya matahari juga dapat menghambat pertumbuhan pakcoy. Selama masa panen, banyak sayuran yang terkena serangan hama sehingga jumlah panen menjadi tidak mencukupi untuk diberikan ke Panti Asuhan dan *Stunting*.
2. Kontribusi Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang terhadap MFE adalah memberikan sarana edukasi tentang pertanian dan teknik urban farming kepada kelompok tani, masyarakat, dan pelajar. Selain itu, dinas juga memberikan bantuan berupa bibit tanaman dan teknik budidaya, serta membantu kegiatan sosial untuk memenuhi kebutuhan gizi masyarakat.
3. Pada MFE DKPP Kota Malang sayur dan buah yang ditanam

bermacam-macam, sehingga penanganan pascapanen tergantung buah dan sayur apa yang akan siap dipanen. Penanganan pascapanen biasanya meliputi pemetikan hasil pertanian dengan tangan ataupun alat bantu, pengangkutan hasil pertanian, sortir, pencucian, dan pengemasan.

4. Hasil panen sayur dan buah yang dihasilkan di MFE DKPP Kota Malang saat ini hanya didistribusikan kepada Panti Asuhan dan penderita *stunting*, serta belum dipasarkan secara komersial.

2.6 Kesimpulan

Kesimpulan dari Penanganan Pascapanen Sayur Pakcoy (*Barssisca rapa L*) Pada *Mini Food Estate* Di Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang adalah:

1. Proses pascapanen sayur Pakcoy di *Mini Food Estate* Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang masih belum dilakukan semestinya seperti pemanenan, pembersihan, pencucian, pengeringan, pengemasan, dan transportasi dikarenakan kurang meratanya pemahaman tentang bagaimana cara pascapanen yang baik.
2. Kendala yang dialami di *Mini Food Estate* Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang lebih cenderung ke Jumlah panen tidak terpenuhi karena adanya kendala berupa serangan hama yang menyebabkan pengadaan terlambat dan cuaca yang tropis sehingga berpengaruh pada warna daun yang tidak hijau.

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A., & Laga, S. (2019). Penanganan Pasca Panen Sayur Brokoli di Kabupaten Enrekang. *J Ecosystem*, 19(1), 45-50.
- Alviani, Puput. 2015. *Bertanam Hidroponik Untuk Pemula*. Jakarta: Bibit Publisher.
- Barokah, R., Sumarsono dan A. Darmawati. 2017. Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Sawi Pakcoy (*Brassica chinensis* L.) Akibat Pemberian Berbagai Jenis Pupuk Kandang. *J. Agro Complex*. ISSN 2597 – 4386.
- Erika. (2019). *Teknologi Pascapanen*. Kementerian Pertanian RI.
- Kusumiyati. 2017. *Penanganan pasca panen dan kriteria kualitas buah dan sayur di Indonesia*. Bandung: Unpad Press.
- Muchtadi, T.R. (2017). Buku Materi Pokok PANG4211: *Pengetahuan Bahan Pangan Nabati*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Nismawati. (2020). Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Protokol Kesehatan Pada Pelaku Usaha Mikro Selama masa Pandemi Covid -19. *UNM Environmental Journals*, 3(3), 116.
- Prasasti, D., E. Prihastanti dan M.Izzati. 2014. Perbaikan Kesuburaan Tanah Liat dan Pasir dengan Penambahan Kompos Limbah Sagu untuk Pertumbuhan dan Produktivitas Tanaman Pakcoy (*Brassica rapa var. chinensis*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. Volume XXII Nomor 2, Oktober 2014.
- Pratama, A. W., & Suryana, A. (2019). SWOT analysis of Indonesian government's regulation on the implementation of the national health insurance. *Journal of Applied Accounting and Taxation*, 4(2), 105-112.
- Pyzdek, T. (2014). *The Six Sigma Handbook, Fourth Edition*: McGraw-Hill Education.
- Setiawan, H. A. 2017. *Pengaruh beberapa macam dan konsentrasi Pestisida Nabati dalam pengelolaan ham pada Pakcoy* (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
- Yuniarti, A., A.Suriadikusumah dan J. U. Gultom. 2017. Pengaruh Pupuk Anorganik dan Pupuk Organik Cair Terhadap PH, N-Total, C-Organik, dan Hasil Pakcoy

pada Inceptisols. *Prosiding Seminar Nasional 2017*.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Kegiatan



Menghadiri kegiatan Malang *expo city*



Mengikuti rapat koordinasi otoritas kompeten keamanan pangan OKKP wilayah Jawa Timur



Mengikuti penyuluhan fungsi toga bagi Kesehatan



Proses pascapanen pakcoy



Perpisahan dengan staff bidang
ketahanan pangan

Lampiran 2 *Logbook* pelaksanaan kerja praktik

LOGBOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK MAHASISWA PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

NAMA : Muzarekita Mangunsong
NIM : 2000033110
DOSEN PEMBIMBING : Ika Dyah Kumalasari S.Si., M.Sc., Ph.D.
PEMBIMBING LAPANGAN : Mohamad Ridwan, STP, MM

TEMPAT KP : Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang
ALAMAT : Jalan Jenderal Ahmad Yani Utara No. 202, Polowijen, Kec.
Blimbing, Kota Malang, Jawa Timur

LAMA PELAKSANAAN : 08 Maret s/d 06 April 2023

No.	Tanggal Pelaksanaan	Kegiatan	TTD Pembimbing Lapangan
1.	08 Maret 2023	Membuat <i>LogBook</i> , Absensi dan Form Penilaian, serta membantu dalam persiapan Malang City Expo	<i>rd</i>
2.	09 Maret 2023	Membantu dalam mendata Usulan Peserta Bimtek Urban Farming Beserta Saprodi Kelurahan Tlogomas	<i>mi</i>
3.	10 Maret 2023	Membuat data Usulan Musrenbang Yang Diakomodir	<i>rd</i>
4.	13 Maret 2023	Mengikuti Rapat Radiogram Inflasi Maret	<i>rd</i>
5.	14 Maret 2023	Membuat data Usulan Musrenbang Yang Diakomodir	<i>rd</i>
6.	15 Maret 2023	Mengikuti Kegiatan Penyelenggaraan Lembaga Kemasyarakatan dalam tema Penyuluhan Fungsi TOGA Bagi Kesehatan	<i>rd</i>

7.	16 Maret 2023	Mengikuti Rapat Koordinasi Otoritas Kompeten Keamanan Pangan (OKKP) Kabupaten/Kota di Wilayah Provinsi Jawa Timur	<i>Andi</i>
8.	17 Maret 2023	Membuat data Usulan Musrenbang Yang Diakomodir dan Membuat Agenda Harian	<i>Andi</i>
9.	20 Maret 2023	Mengikuti zoom meeting Radiogram Rakor Inflasi dan Mendata Usulan Musrenbang yang Diakomodasi	<i>Andi</i>
10.	21 Maret 2023	Mendata Usulan Musrenbang yang Diakomodasi	<i>Andi</i>
11.	24 Maret 2023	Mendata Usulan Musrenbang yang Diakomodasi	<i>Andi</i>
12.	27 Maret 2023	Membuat Agenda Harian dan Mendata Usulan Musrenbang yang Diakomodasi serta Membantu Dalam Mendata Berita Acara Serah Terima Barang	<i>Andi</i>
13.	28 Maret 2023	Membantu Dalam Mendata Berita Acara Serah Terima Barang 2022	<i>Andi</i>
14.	29 Maret 2023	Membantu Dalam Mendata Berita Acara Serah Terima Barang 2022	<i>Andi</i>
15.	30 Maret 2023	Membuat Pakta Integritas dan Kertas Kerja Reviu Dokumen Persiapan Pengadaan Barang/Jasa untuk Kegiatan Belanja, Jasa Konsultansi Analisa Neraca Bahan Makanan pada Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang	<i>Andi</i>
16.	31 Maret 2023	Izin Tidak Hadir	<i>Andi</i>
17.	03 April 2023	Menyiapkan Laporan Akhir Kerja Praktik dan Mewawancarai Ibu Reni Mengenai Pascapanen Sayur Pakcoy serta Mengikuti Zoom Meeting Berita Resmi Statistik	<i>Andi</i>
18.	04 April 2023	Menyiapkan Laporan Akhir Kerja Praktik	<i>Andi</i>
19.	05 April 2023	Mengikuti Zoom Meeting Gerakan Nasional Pengendalian Inflasi Pangan (GNPIP)	<i>Andi</i>

20.	06 April 2023	Membantu Proses Panen Sayur Pakcoy serta Mewawancarai Ibu Reni Mengenai Pascapanen Sayur Pakcoy	
-----	---------------	---	---

Lampiran 3 Form penilaian pembimbing lapangan

FORM PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN

Nama Pembimbing Lapangan : Mohamad Ridwan, STP, MM
Jabatan : Kepala Bidang Ketahanan Pangan
Nama Industri : Dinas Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota Malang
Nama Mahasiswa : Muzarekita Mangunsong
NIM : 2000033110
Program Studi : Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

No	Materi Penilaian	Skor
1.	Disiplin waktu	85
2.	Pemahaman materi/konsep	83
3.	Cara komunikasi (<i>communication skill</i>)	82
4.	Sikap	81
5.	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	82
6.	Kekompakan/ <i>team work</i>	81
7.	Kemampuan menghitung dan menganalisa	80
8.	Kepercayaan diri	81
Nilai rata-rata dosen pembimbing lapangan, (N1)		81,87

Kurang (40-54)
Cukup (55-64)
Baik (65-79)

Sangat baik (80-100)

Malang, 06 April 2023
Pembimbing Eksternal

(Mohamad Ridwan, STP, MM)

Lampiran 4 Keterangan penyelesaian kerja praktik

FORM KP-04/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI
INDUSTRI UAD
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad
Selatan) Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : Muzarekita Mangunsong

NIM : 2000033110

Program Studi : Teknologi Pangan

Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Telah menyelesaikan/~~tidak menyelesaikan~~* kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi : Dinas Ketahanan Pangan dan
Pertanian Kota Malang

Tanggal Kerja Praktik : 08 Maret 2023 s.d 06 April 2023

Dengan hasil MEMUASKAN/~~BAT/KURANG BATK~~*.

Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,
Sekretaris Dinas Ketahanan Pangan
dan Pertanian Kota Malang**



Pembimbing Lapangan,
Analisis Ketahanan Pangan di Dinas
Ketahanan Pangan dan Pertanian Kota
Malang

(Mohamad Ridwan, STP, MM)
NIP: 19670920 199703 1 005

*: coret yang tidak perlu

** : wajib membubuhkan cap basah perusahaan/instansi

