

RINGKASAN

Budidaya Sayuran Kangkung (*Ipomoea aquatica*) Secara Organik di Tani Organik Merapi (TOM) Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Mohamad Rofiq (A31230336). Tahun 2026, 30 Halaman, Program Studi Produksi Tanaman Hortikultura, Jurusan Produksi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.

Magang dilaksanakan selama empat bulan, mulai tanggal 5 Februari hingga 5 Juni 2026, bertempat di Tani Organik Merapi, Cangkringan, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Metode pelaksanaan yang digunakan meliputi orientasi, observasi lapang, partisipasi aktif dalam seluruh kegiatan operasional kebun, dan penyusunan laporan. Meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan mendorong tingginya permintaan terhadap sayuran organik yang bebas dari bahan kimia sintetis. Kangkung merupakan salah satu komoditas sayuran daun bernilai ekonomis tinggi dan prospektif jika dibudidayakan secara organik. Kegiatan magang ini bertujuan untuk memperoleh keterampilan teknis, memahami manajemen produksi, serta mempelajari pengaplikasian pestisida nabati dan penanganan pascapaten pada budidaya sayuran kangkung secara organik di Tani Organik Merapi (TOM).

Hasil kegiatan magang menunjukkan bahwa budidaya kangkung organik dilakukan pada bedengan berukuran 5 m² dengan aplikasi pupuk kompos sebagai pupuk dasar sebanyak 1 kg/bedengan. Penanaman menggunakan benih kangkung varietas Perwita Hijau dengan sistem tanam langsung pada larikan berjarak 5 x 30 cm. Pemeliharaan tanaman meliputi penyiraman rutin, penyulaman, penyiangan gulma, sanitasi lahan, serta pemupukan susulan menggunakan Pupuk Organik Cair (POC) urine kambing dengan konsentrasi 1:10 yang diaplikasikan seminggu sekali. Pengendalian Organisme Pengganggu Tanaman (OPT) seperti ulat dan belalang dilakukan secara manual serta aplikasi pestisida nabati berbahan daun sirsak, sereh wangi, dan lidah buaya. Pemanenan dilakukan dengan metode cabut pada umur 28–40 Hari Setelah Tanam (HST) dan menghasilkan bobot panen sebesar 5,78 kg pada

bedengan seluas 5 m². Penanganan pascaproduksi meliputi pencucian, penyortiran kualitas, penimbangan berat bersih, pengeringan tiris, dan pengemasan ukuran 200 - 500 gram sesuai permintaan pasar swalayan.

Hasil kegiatan magang menunjukkan bahwa mahasiswa memperoleh pengalaman dan keterampilan teknis budidaya sayuran organik secara menyeluruh, memahami manajemen produksi pertanian organik, serta mampu menerapkan pengetahuan akademik dalam kondisi kerja nyata. Kegiatan magang juga memberikan wawasan mengenai pentingnya penerapan sistem pertanian organik yang berkelanjutan untuk menghasilkan produk sayuran yang sehat, berkualitas, dan ramah lingkungan.