

RINGKASAN

Lobak putih atau daikon merupakan salah satu komoditas sayur - sayuran yang tidak mudah ditemukan di daerah lain di Indonesia, namun tumbuh subur Di Dataran Tinggi daerah Lembang, Pengalengan, Kecamatan Pacet (Cianjur), dan Cipanas (Bogor). Lobak putih memiliki citarasa unik, aroma langu yang khas, dan menyengat. Karakteristik lobak putih memiliki rasa segar, sedikit pedas dan getah lobak putih yang memiliki rasa pahit, membuat sayur ini hanya nikmat dikonsumsi apabila telah diproses terlebih dahulu. Oleh karena itu, adanya upaya pengolahan lebih lanjut sangat membantu memperpanjang masa simpan sayuran sehingga dapat dikonsumsi lebih praktis, dan memberi nilai tambah pada sayuran lobak putih. Tujuan Praktik Kerja Lapangan di Pusat Pelatihan Pertanian dan Perdesaan Swadaya (P4S) *Okiagaru – Ikamaja* adalah untuk mengetahui profil, sejarah dan kondisi di Pusat Pelatihan Pertanian dan Perdesaan Swadaya (P4S) *Okiagaru – Ikamaja*, mempelajari dan mengikuti kegiatan budidaya dan pengolahan pasca panen tanaman lobak putih (*Raphanus sativus L.*), dan mengetahui dan menganalisis analisis finansial.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang dilaksanakan selama dua bulan yang dimulai pada tanggal 05 maret 2021 – 03 mei 2021. Praktik kerja lapangan dilaksanakan di Pusat Pelatihan Pertanian dan Perdesaan Swadaya (P4S) *Okiagaru – Ikamaja*, Desa Ciputri, Kecamatan Pacet, Kabupaten Cianjur, Jawa Barat. Metode yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapangan yaitu partisipasi aktif, jenis dan sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder, sedangkan metode analisis yang digunakan adalah analisis deksriptif dan finansial.

Teknik budidaya tanaman lobak putih secara organik dimulai dengan pengolahan lahan dengan memanfaatkan sisa tanaman dan kotoran ayam dan kotoran domba sebagai pupuk. Kegiatan selanjutnya yaitu penanaman benih lobak putih per lubang tanam sebanyak 1 benih dengan kedalaman 2 - 3 centimeter serta jarak tanam 25 × 25 centimeter. Lalu dilakukan pemeliharaan berupa penyiraman, penyiangan, pemberian pupuk susulan, serta pengendalian OPT dan yang terakhir yaitu panen.

Proses pengolahan lobak putih di Pusat Pelatihan Pertanian dan Perdesaan Swadaya (P4s) *Okiagaru – Ikamaja* meliputi penyortiran, pengupasan, pencucian, pembelahan, pamarutan, pencampuran dan pengadukan semua bahan, pemadatan, perajangan, pengepresan, penggilingan, pencetakan, penggorengan, penirisan minyak, penimbangan dan pengemasan. Keripik pangsit dari olahan lobak putih dikemas menggunakan kemasan plastik *zipper standing pouch* oleh KWT *Miori Farm* di bawah naungan Pusat Pelatihan Pertanian dan Perdesaan Swadaya (P4s) *Okiagaru – Ikamaja* selama satu bulan menguntungkan dengan total biaya yang dikeluarkan Rp19.734.660,00. Total penerimaan yang didapat selama satu bulan sebanyak Rp40.000.000,00 dengan keuntungan yang diperoleh sebesar Rp20.265.340,00 sehingga R/C *ratio* yang didapat yaitu 2,02 yang artinya usaha tersebut layak untuk diteruskan.

Kata kunci : budidaya, pengolahan, lobak putih, analisis

SUMMARY

White radish or daikon is a vegetable commodity that is not easily found in other areas in Indonesia, but thrives in the highlands of the Lembang, Pengalengan, Pacet (Cianjur) and Cipanas (Bogor) districts. White radish has a unique taste, smell like distinctive unpleasant, and pungent. The characteristics of white radish is fresh, slightly spicy taste and white radish sap which has a bitter taste, making this vegetable only delicious to eat if it has been processed first. Therefore, further processing efforts are very helpful in extending the shelf life of vegetables so that they can be consumed more practically, and provide added value to white radish vegetables. The purpose of the Field Work Practice at the Agricultural and Rural Training Center (P4S) Okiagaru – Ikamaja is to find out the profile, history and conditions at the Agricultural and Rural Training Center (P4S) Okiagaru – Ikamaja, learn about and participate in the cultivation and post-harvest processing of radish plants. White radish (*Raphanus sativus L.*), and know about analyze financial analysis.

Field Work Practice activities(PKL activities) carried out for two months starting on March 5, 2021 – May 3, 2021. Field work practices were carried out at the Agricultural and Rural Training Center (P4S) Okiagaru – Ikamaja, Ciputri Village, Pacet District, Cianjur Regency, West Java . The method used in the Field Work Practice is active participation, the types and sources of data used are primary data and secondary data, while the analytical method used is descriptive and financial analysis.

The organic white radish cultivation technique begins with land cultivation by utilizing plant residues and chicken manure and sheep manure as fertilizer. The next activity is planting white radish seeds with planting hole as much as 1 seed with a depth of 2-3 centimeters and a spacing of 25 × 25 centimeters. Then maintenance is carried out in the form of watering, weeding, providing additional fertilizer, as well as controlling pests and finally harvesting.

The white radish processing process at the Agricultural and Rural Training Center (P4s) Okiagaru – Ikamaja includes sorting, peeling, washing, splitting, grating, mixing and stirring all ingredients, compaction, chopping, pressing, milling, printing, frying, draining oil, weighing. and packaging. Dumpling chips made from white radish are packaged using zipper plastic packaging, standing pouches by KWT Miori Farm under the auspices of Agricultural and Rural Training Center (P4s) Okiagaru – Ikamaja for a month that is profitable with a total cost of Rp. 19,734,660.00. The total revenue earned for one month is Rp. 40,000,000.00 with a profit of Rp. 20,265,340.00 so the R/C ratio obtained is 2.02, which means that the business is feasible to continue.