INOVASI PENDIDIKAN
RAN 4
(RIMPANG ALAMI NGARGOTIRTO 4)

SDN NGARGOTIRTO 4

KOWANG NGARGOTIRTO SUMBERLAWANG

NPSN: 20312759

KORWILCAM BIDANG PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

KECAMATAN SUMBERLAWANG

ABSTRAK

Karya inovasi pendidikan ini dilatarbelakangi oleh belum optimalnya pemanfaatan potensi tanaman rimpang yang tersedia di lingkungan SDN Ngargotirto 4 sebagai sumber belajar dan produk yang memiliki nilai guna. Inovasi yang dikembangkan bernama RAN 4 (Rimpang Alami Ngargotirto 4), yaitu inovasi produk olahan berbahan dasar jahe, kunyit, sereh, dan laos yang berasal dari lingkungan sekolah. Kegiatan ini bertujuan untuk memanfaatkan potensi lingkungan sekolah, meningkatkan kreativitas dan keterampilan peserta didik, mengenalkan pemanfaatan tanaman obat keluarga (TOGA), memberikan pengalaman belajar yang nyata dan kontekstual, serta menghasilkan produk khas sebagai karya inovasi sekolah.

Metode yang digunakan adalah Research and Development (R&D) sederhana dengan pendekatan pembelajaran berbasis proyek (*Project Based Learning*). Tahapan kegiatan meliputi identifikasi tanaman, pemanenan dan pengumpulan bahan, sortir dan pembersihan, pemotongan, pengeringan, penghalusan, penimbangan, uji coba produk, evaluasi, penyempurnaan, pengemasan, pelabelan, dan integrasi produk dalam pembelajaran. Data diperoleh melalui observasi, dokumentasi, angket atau lembar respons, dan wawancara, kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif.

Hasil yang diharapkan berupa produk olahan rimpang yang memiliki nilai guna dan identitas sekolah, sekaligus memberikan pengalaman belajar kontekstual kepada peserta didik melalui keterlibatan langsung dalam proses pengolahan. Kegiatan ini juga mendukung pengembangan kreativitas, keterampilan, literasi, numerasi, kerja sama, dan jiwa kewirausahaan peserta didik. Dengan demikian, RAN 4 dapat menjadi salah satu bentuk pemanfaatan lingkungan sekolah sebagai sumber belajar sekaligus pengembangan produk inovasi yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan.

Kata kunci: Inovasi pendidikan, lingkungan sekolah, rimpang, RAN 4, pembelajaran berbasis proyek.

A. LATAR BELAKANG

Sekolah idealnya tidak hanya menjadi tempat berlangsungnya kegiatan pembelajaran di dalam kelas, tetapi juga menjadi lingkungan yang mampu memberikan pengalaman nyata kepada peserta didik melalui pemanfaatan potensi yang ada di sekitarnya. Penggunaan lingkungan alam di sekitar, dalam kegiatan KBM membantu siswa memahami materi secara fakta dan hasil belajar yang lebih maksimal.[1] Selain itu, lingkungan sekolah yang digunakan secara tepat dan di dukung dengan kreatifikas guru dapat memberikan dampak yang mendalam untuk siswa.[2] Dua pendapat tersebut, menguatkan bahwa lingkungan sekolah dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar sekaligus sarana untuk menumbuhkan kreativitas dan keterampilan.

Siswa pada tingkat Sekolah Dasar memerlukan pembelajaran yang konkrit. Pembelajaran tersebut diperlukan agar siswa mudah dalam menerima apa yang disampaikan oleh gurunya. Salah satu upaya untuk menghadirkan pembelajaran konkrit yaitu dengan pembelajaran berbasis kontekstual yang dekat dengan situasi dan kondisi siswa.[3] Kontekstual dalam hal ini yaitu dengan melibatkan lingkungan alam sekitar. Selain itu apabila seorang guru dapat memanfaatkan lingkungan alam sebagai media pembelajaran, maka guru tersebut juga ikut mensukseskan pendidikan karakter. Hal ini selaras dengan pendapat menurut Zakiyah Daradjat bahwa Pendidikan karakter meliputi keseimbangan antara hubungan dengan Allah, hubungan dengan sesama, dan hubungan dengan alam.[4]

Salah satu potensi alam di sekitar Sekolah yang dapat dimanfaatkan dan dikembangkan adalah tanaman rimpang seperti jahe, kunyit, sereh dan laos yang dapat tumbuh di lingkungan sekolah. Tanaman tersebut memiliki berbagai manfaat dan dapat diolah menjadi produk yang bernilai guna maupun bernilai ekonomi. Masyarakat masih memanfaatkan berbagai jenis rimpang seperti jahe,

---

[1] Mutiara, *Pemanfaatan Penggunaan Lingkungan Alam Sekitar Sebagai Media Pendukung Pembelajaran IPA di MI/SD*: Jurnal Pendidikan Guru Madrasah, Vol. 4, No. 2, 2021, hlm. 104-119

[2] Farhan Saefudin, M.Agus Purnomo, dan Siti Mughimatun Ulya, *Analisis Peran Guru Dalam Pemanfaatan Lingkungan Sekolah Terhadap Kreativitas Belajar Siswa*: Jurnal Ilmiah Kontekstual, Vol. 2, No. 0, Agustus 2020, hlm. 38-42

[3] Tri Era Khoiriyah, Hakiman, Aminudin, *Pembelajaran Pendidikan Agama Islam Kontekstual di Sekolah Dasar Alam*: Jurnal Attadrib, Vol. 04, No.1, 2021, hlm. 62-71

[4] Zakiyah Daradjat, *Pengajaran Agama Islam*, (Jakarta: PT Bumi Aksara, 2001), hlm. 176-177

kunyit, serai sebagai obat tradisional dalam mengatasi berbagai penyakit, seperti batuk, demam, meningkatkan imun, dan gangguan pecernaan.[5] Pemanfaatan tanaman obat keluarga (TOGA) juga telah terbukti memperkuat UMKM herbal dengan membuka peluang usaha baru.[6] Hal tersebut memperkuat bahwa tanaman rimpang masih dimanfaatkan masyarakat hingga saat ini dan apabila di olah dengan baik maka dapat menghasilkan nilai ekonomi.

Namun, pada kondisi nyata, keberadaan tanaman rimpang di lingkungan sekolah belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal. Rimpang seperti jahe, kunyit, dan sereh umumnya hanya dimanfaatkan sebagai tanaman penghias atau bahan kebutuhan sederhana, sementara potensi pengolahannya menjadi produk yang lebih bermanfaat belum banyak dikembangkan. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya yang tersedia di lingkungan sekolah dengan pemanfaatannya sebagai media pembelajaran dan produk inovatif.

Apabila potensi tersebut tidak dikembangkan, peserta didik akan kehilangan kesempatan untuk memperoleh pengalaman belajar yang kontekstual dan bermakna. Selain itu, hasil tanaman yang tersedia di lingkungan sekolah berpotensi kurang termanfaatkan dan nilai guna maupun nilai ekonominya menjadi rendah. Padahal, melalui kegiatan pengolahan sederhana, tanaman rimpang dapat diubah menjadi produk yang lebih praktis, menarik, dan memiliki nilai tambah, sekaligus menjadi sarana pembelajaran keterampilan bagi peserta didik.

Beberapa teori-teori yang mendasari. *Pertama*, diversifikasi pangan, yaitu mengolah rimpang menjadi berbagai produk, seperti minuman sehat, sehingga meningkatkan variasi dan daya tarik pangan lokal.[7] *Kedua*, fitokimia dan senyawa bioaktif, yaitu kandungan seperti kurkuminoid, gingerol, shogaol, dan minyak

---

[5] Lasri, Erna, A'zizah dkk, *Etnobotani Tumbuhan Rimpang Sebagai Obat Tradisional Berbasis Pengetahuan Lpkal Masyarakat Aceh*: Jurnal Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Vol.7, No.1, hlm. 40-53.

[6] Muhamad Mustaqim et al., *Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (Toga) Dalam Pengembangan Umkm Obat Herbal Di Kampung Bugis Desa Lenggang*, Semnas-Pkm, vol. 1, no. 1, pp. 156–164, 2023

[7] Sri Widowati dan Rizki Amalia Nurfitriani, *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Teknologi dan Peningkatan Nilai Tambah* (Jakarta: Badan Riset dan Inovasi Nasional, 2024)

atsiri yang memiliki berbagai potensi manfaat bagi kesehatan.[8] *Ketiga*, nilai tambah, yaitu pengolahan rimpang menjadi produk siap konsumsi dapat meningkatkan nilai ekonomi dibandingkan menjualnya dalam bentuk segar.[9]

Sebagai solusi, sekolah dapat mengembangkan inovasi produk olahan rimpang berbahan dasar jahe, kunyit, sereh, dan laos yang berasal dari lingkungan sekolah. Kegiatan ini tidak hanya berorientasi pada menghasilkan produk, tetapi juga mengintegrasikan proses pembelajaran mulai dari mengenal tanaman, merawat dan memanen, mengolah bahan, menjaga kebersihan dan keamanan pangan, mengemas produk, hingga memperkenalkannya kepada masyarakat. Dengan demikian, pemanfaatan rimpang menjadi produk olahan dapat menjadi bentuk nyata pembelajaran berbasis lingkungan yang kreatif, produktif, dan berkelanjutan.

Melalui inovasi tersebut, diharapkan lingkungan sekolah tidak hanya menjadi tempat belajar, tetapi juga menjadi sumber inspirasi dan sumber daya untuk menghasilkan karya yang bermanfaat. Produk olahan rimpang juga dapat menjadi identitas inovasi sekolah serta mendorong peserta didik untuk memiliki keterampilan hidup, kreativitas, rasa tanggung jawab, dan jiwa kewirausahaan sejak dini.

Maka dari latar belakang di atas kami akan melakukan inovasi produk olahan rimpang berbahan dasar jahe, kunyit, sereh, dan laos dengan nama RAN 4 (Rimpang Alami Ngargotirto 4).

B. TUJUAN DAN MANFAAT

1. Tujuan

a. Memanfaatkan potensi tanaman rimpang di lingkungan sekolah sebagai bahan baku produk olahan yang bermanfaat.

---

[8] Augustine Amalraj, Anitha Pius, Sreerag Gopi, dan Sreeraj Gopi, "Biological Activities of Curcuminoids, Other Biomolecules from Turmeric and Their Derivatives – A Review," *Journal of Traditional and Complementary Medicine* 7, no. 2 (2017): 205–233

[9] Sri Widowati dan Rizki Amalia Nurfitriani, *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Teknologi dan Peningkatan Nilai Tambah* (Jakarta: Badan Riset dan Inovasi Nasional, 2024)

b. Mengembangkan kreativitas dan keterampilan peserta didik melalui kegiatan pengolahan jahe, kunyit, sereh, dan laos menjadi produk inovasi sekolah.
c. Menumbuhkan sikap mandiri, gotong royong, tanggung jawab, dan inovatif dalam menghasilkan produk yang bermanfaat bagi warga sekolah.

2. Manfaat

a. Meningkatkan pengalaman belajar secara langsung melalui kegiatan mengidentifikasi, mengolah, dan mengemas tanaman rimpang.
b. Menjadi media pembelajaran kontekstual yang menghubungkan materi pelajaran dengan lingkungan sekitar.
c. Meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai potensi tanaman rimpang sebagai bahan olahan pangan.
d. Meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai potensi tanaman rimpang sebagai bahan olahan pangan.

C. METODE KARYA INOVASI PENDIDIKAN

1. Jenis dan Pendekatan Karya Inovasi

Karya inovasi pendidikan ini menggunakan pendekatan Research and Development (R&D) sederhana, yaitu kegiatan pengembangan yang berorientasi pada pemanfaatan potensi lingkungan sekolah menjadi produk yang memiliki nilai guna, nilai edukatif, dan nilai ekonomi.

Inovasi yang dikembangkan berupa produk olahan rimpang berbahan dasar jahe, kunyit, sereh, dan laos yang diperoleh dari lingkungan sekolah. Keempat bahan tersebut dipilih karena mudah ditemukan, memiliki manfaat bagi kehidupan sehari-hari, serta dapat dimanfaatkan sebagai media pembelajaran kontekstual bagi peserta didik.

Kegiatan ini tidak hanya berorientasi pada menghasilkan produk olahan, tetapi juga mengintegrasikan proses pembuatannya dengan pembelajaran sehingga peserta didik memperoleh pengalaman langsung dalam mengenali potensi lingkungan, mengolah bahan alam, menjaga

kebersihan, bekerja sama, berinovasi, dan memahami nilai ekonomi suatu produk.

2. Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan karya inovasi dilaksanakan di SDN Ngargotirto 4 dengan memanfaatkan sumber daya rimpang yang tersedia di lingkungan sekolah. Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara bertahap, mulai dari identifikasi potensi lingkungan, pengumpulan bahan, perancangan produk, proses pengolahan, pengemasan, uji coba, evaluasi, hingga penyempurnaan produk.

Waktu pelaksanaan disesuaikan dengan kalender kegiatan sekolah dan kondisi ketersediaan bahan rimpang.

3. Sasaran Kegiatan

Sasaran utama kegiatan inovasi adalah:

a. Peserta didik SDN Ngargotirto 4 sebagai subjek pembelajaran dan pelaksana kegiatan yang didampingi guru.
b. Guru sebagai fasilitator dan pendamping dalam proses pengembangan produk.
c. Lingkungan sekolah sebagai sumber belajar sekaligus sumber bahan baku inovasi.
d. Warga sekolah sebagai pengguna dan pemberi umpan balik terhadap produk yang dikembangkan.

4. Metode Pengumpulan Data

Data dalam kegiatan inovasi diperoleh melalui beberapa metode.

a. Observasi

   Observasi dilakukan untuk mengetahui:

   1) Ketersediaan tanaman rimpang di lingkungan sekolah.
   2) Keterlibatan peserta didik.
   3) Proses pengolahan.
   4) Ketersediaan sarana dan prasarana.
   5) Respons warga sekolah terhadap produk.

b. Dokumentasi

   Dokumentasi dilakukan dalam bentuk foto atau catatan kegiatan, meliputi:

   1) Proses pemanenan atau pengambilan bahan.

2) Persiapan bahan.
3) Proses pengolahan.
4) Pengemasan.
5) Produk akhir.
6) Kegiatan peserta didik selama proses inovasi.

c. Angket atau Lembar Respons

Angket sederhana digunakan untuk mengetahui tanggapan guru, peserta didik, dan warga sekolah terhadap produk yang dihasilkan.

Tabel. 1 Penilaian Angket

No	Aspek Yang Dinilai
1	Rasa
2	Aroma
3	Tampilan
4	Kemasan
5	Kepraktisan
6	Ketertarikan terhadap produk
7	Manfaat produk
8	Potensi untuk dikembangkan

d. Wawancara

Wawancara sederhana dilakukan kepada guru dan peserta didik untuk memperoleh informasi mengenai pengalaman, kendala, manfaat, serta peluang pengembangan kegiatan inovasi.

e. Teknik Analisis Data

Data hasil observasi, angket, dokumentasi, dan wawancara dianalisis secara deskriptif kualitatif.

Hasil pengamatan digunakan untuk mengetahui proses pelaksanaan kegiatan, keterlibatan peserta didik, kendala yang muncul, serta perubahan yang terjadi setelah kegiatan dilaksanakan. Data dari lembar respons dapat dihitung menggunakan persentase sederhana:

Persentase = (Skor yang diperoleh / Skor maksimal) × 100%

Hasil tersebut kemudian digunakan sebagai bahan evaluasi untuk menentukan tingkat penerimaan dan kelayakan awal produk.

f. Indikator Keberhasilan

Karya inovasi dinyatakan berhasil apabila memenuhi beberapa indikator berikut:

1) Tanaman rimpang yang tersedia di lingkungan sekolah dapat dimanfaatkan menjadi produk olahan.
2) Tersedia produk olahan berbahan dasar jahe, kunyit, dan sereh.
3) Peserta didik terlibat aktif dalam proses inovasi.
4) Peserta didik mampu menjelaskan manfaat dan proses pengolahan bahan.
5) Produk memiliki kemasan dan identitas yang menarik.
6) Produk memperoleh respons positif dari warga sekolah.
7) Kegiatan dapat menjadi pengalaman pembelajaran yang kontekstual.
8) Produk memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk unggulan atau inovasi sekolah.

D. DESAIN MODEL



Gambar 1. Desain Model Olahan Rimpang

E. ANALISIS FUNGSIONAL DAN CARA KERJA

1. Analisis Fungsional

a. Analisis Kondisi Awal

Lingkungan SDN Ngargotirto 4 memiliki berbagai potensi sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber belajar. Salah satu potensi tersebut adalah tanaman rimpang, khususnya jahe, kunyit, dan sereh. Selama ini, tanaman tersebut lebih banyak dipandang sebagai tanaman yang tumbuh di lingkungan sekolah dan belum dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan pembelajaran maupun produk yang memiliki nilai tambah.

Kondisi tersebut menjadi peluang untuk menciptakan inovasi yang menghubungkan antara lingkungan sekolah, pembelajaran, keterampilan peserta didik, dan pemanfaatan sumber daya lokal.

b. Analisis Masalah

Berdasarkan kondisi tersebut, beberapa permasalahan yang menjadi dasar pengembangan inovasi adalah:

1) Potensi tanaman rimpang di lingkungan sekolah belum dimanfaatkan secara optimal.
2) Peserta didik membutuhkan pengalaman belajar yang lebih nyata dan kontekstual.
3) Pemanfaatan lingkungan sebagai sumber belajar masih dapat dikembangkan.
4) Kegiatan pembelajaran perlu diarahkan pada pengembangan kreativitas dan keterampilan peserta didik.
5) Tanaman yang tersedia dapat memiliki nilai tambah apabila diolah menjadi produk yang lebih menarik dan bermanfaat.
6) Belum adanya produk inovasi sekolah yang secara khusus mengangkat potensi tanaman rimpang dari lingkungan sekolah.

c. Analisis Solusi

Untuk mengatasi permasalahan tersebut dikembangkan inovasi produk olahan rimpang berbahan dasar jahe, kunyit, sereh dan laos.
Keempat bahan tersebut dipilih karena:

1) Tersedia atau dapat dibudidayakan di lingkungan sekolah
2) Mudah dikenali oleh peserta didik
3) Dapat dipelajari melalui kegiatan nyata
4) Dapat diolah menggunakan metode sederhana
5) Memiliki karakteristik rasa, aroma, dan warna yang berbeda
6) Dapat dikembangkan menjadi produk bernilai guna
7) Dapat menjadi sarana pembelajaran berbasis proyek

2. Cara Kerja Inovasi

Cara kerja inovasi dilaksanakan secara sistematis dari bahan mentah sampai menjadi produk yang siap digunakan.

Tahap 1 – Identifikasi Tanaman

Guru bersama peserta didik mengamati lingkungan sekolah untuk mengidentifikasi tanaman yang tersedia. Peserta didik mengenali bentuk, warna, aroma, dan karakteristik jahe, kunyit, sereh dan laos. Pada tahap ini peserta didik diarahkan untuk memahami bahwa tanaman di sekitar mereka dapat menjadi sumber pengetahuan dan dapat dimanfaatkan secara produktif.



Gambar. 2 Identifikasi Tanaman

Tahap 2 – Pemanenan dan Pemilihan Bahan

Jahe, kunyit, sereh dan laos yang telah memenuhi kondisi untuk digunakan dipanen atau dikumpulkan. Bahan kemudian diseleksi dengan memilih bahan yang kondisinya baik dan layak digunakan. Bahan yang rusak, busuk, atau tidak sesuai dipisahkan.



Gambar. 3 Tahap Pemanenan

Tahap 3 – Pembersihan

Bahan dicuci menggunakan air bersih hingga tanah dan kotoran yang menempel hilang. Jahe, kunyit, dan laos dibersihkan bagian luarnya, sedangkan sereh dibersihkan dan bagian yang tidak diperlukan dipisahkan. Kegiatan ini sekaligus menjadi sarana pembelajaran mengenai kebersihan, sanitasi, dan keamanan pangan.



Gambar. 4 Proses Pembersihan

Tahap 4 – Proses Pemotongan

Bahan yang telah bersih kemudian dipotong. Guru mendampingi peserta didik dalam menggunakan pisau.



Gambar. 5 Proses Pemotongan

Tahap 5 – Proses Pengeringan

Jahe, kunyit, sereh, dan laos kemudian dikeringkan menggunakan sinar matahari. Usahakan rimpang tersebut kering sempurna. Untuk lama pengeringan bergantung dengan sinar matahari.



Gambar. 6 Proses Pengeringan

Tahap 6 – Penghalusan

Setelah proses pengeringan, maka tahap selanjutnya dalan penghalusan menggunakan blender hingga halus.



Gambar. 7 Proses Penghalusan

Tahap 7 – Penimbangan

Produk yang sudah halus dapat ditimbang untuk mengetahu berapa hasil jadi setelah kering. Peserta didik dapat dilibatkan dalam kegiatan menimbang dan mengukur bahan dengan pendampingan guru. Pada tahap ini dapat diterapkan pembelajaran numerasi melalui kegiatan:

a. menghitung jumlah bahan;
b. membandingkan berat bahan;
c. mencatat perbandingan bahan.



Gambar. 8 Proses Penimbangan dan Pengemasan

Tahap 8 – Uji Coba Produk

Produk yang telah selesai dibuat kemudian diuji coba secara terbatas. Hasil uji coba dicatat sebagai bahan evaluasi.



Gambar. 9 Uji Coba Oleh Siswa



Gambar. 10 Uji Coba Oleh Guru

Tabel. 2 Aspek Penilaian

Aspek	Indikator
Rasa	Dapat diterima dan sesuai formula
Aroma	Aroma khas bahan terasa dan tidak menyimpang
Warna	Menarik dan sesuai karakter bahan
Tampilan	Produk terlihat bersih dan menarik
Kemasan	Praktis, bersih, dan aman
Penerimaan	Mendapat respons positif dari pengguna

Tahap 9 – Evaluasi dan Penyempurnaan

Apabila terdapat kekurangan, dilakukan perbaikan. Misalnya, apabila rasa terlalu kuat, komposisi bahan dapat dievaluasi. Jika tampilan kemasan kurang menarik, desain label dapat diperbaiki. Prinsip ini menjadi bagian penting dari pembelajaran inovatif karena peserta didik belajar memecahkan masalah berdasarkan pengalaman nyata.



Gambar. 11 Evaluasi Produk dengan Angket oleh Masyarakat



Gambar. 12 Evaluasi Produk dengan Angket Oleh Guru

Tahap 10 – Pengemasan

Produk yang telah memenuhi hasil uji coba dikemas menggunakan wadah yang sesuai dan bersih. Kemasan diberikan label yang memuat identitas produk dan identitas sekolah. Pengemasan dilakukan dengan memperhatikan kebersihan, kerapian, keamanan, dan daya tarik produk.



Gambar. 13 Proses Pengemasan Produk

Tahap 11 – Integrasi dalam Pembelajaran

Produk yang telah dibuat kemudian digunakan sebagai objek pembelajaran. Peserta didik dapat melakukan berbagai aktivitas, antara lain:

a. membuat laporan proses;
b. menghitung biaya produksi;
c. menentukan harga secara simulasi;
d. membuat desain label;
e. membuat poster promosi;
f. mempresentasikan hasil karya;
g. melakukan refleksi;
h. menyusun ide pengembangan produk.



Gambar. 14 Hasil Produk RAN 4

Dengan demikian, satu kegiatan inovasi dapat mengembangkan berbagai kompetensi peserta didik.



Gambar 15. Alur Cara Kerja Karya Inovasi

F. RENCANA IMPLEMENTASI

1. Sasaran Implementasi

Tabel. 3 Sasaran Implementasi

Sasaran	Peran
Peserta didik	Mengamati, mengolah, mendokumentasikan, mengevaluasi, dan mempresentasikan produk

Sasaran	Peran
Guru	Fasilitator, pembimbing, pengawas keamanan, dan evaluator
Sekolah	Penyedia lingkungan, sarana, dan dukungan program
Warga sekolah	Memberikan masukan dan menjadi pengguna/uji coba produk
Orang tua/komite	Mendukung keberlanjutan kegiatan apabila diperlukan

2. Strategi Implementasi

Implementasi menggunakan pendekatan pembelajaran berbasis proyek (Project Based Learning) dengan memanfaatkan lingkungan sekolah sebagai sumber bahan dan sumber belajar.



Gambar. 16 Strategi Pelaksanaan Inovasi

Peserta didik tidak hanya menerima penjelasan mengenai jahe, kunyit, dan sereh, tetapi terlibat langsung dalam proses menghasilkan produk.

3. Jadwal Implementasi

Tabel. 4 Rencana Implementasi

Minggu	Kegiatan	Output	Tanggal Pelaksanaan
1	Observasi lingkungan, identifikasi jahe–kunyit–sereh, perencanaan produk, serta pembagian tugas	Data potensi rimpang dan rancangan produk	2-5 Sepetember 2026
2	Pemanenan/pengumpulan bahan, sortir dan pembersihan, pemotongan, pengeringan, penghalusan, serta penimbangan	Bahan siap olah dan bahan baku terukur	7-14 September 2026
3	Praktik pengolahan, uji coba produk, penilaian, evaluasi, serta perbaikan dan penyempurnaan	Produk awal dan produk hasil revisi	15-19 September 2026
4	Pengemasan, pelabelan, branding, presentasi produk, refleksi, evaluasi program, dan penyusunan laporan	Produk siap diperkenalkan, laporan, dan rencana tindak lanjut	21-26 September 2026

G. TAUTAN VIDIO INOVASI

https://youtu.be/Q8pPdpukYp8?feature=shared

DAFTAR PUSTAKA

Amalraj, Augustine, Anitha Pius, Sreerag Gopi, dan Sreeraj Gopi. "Biological Activities of Curcuminoids, Other Biomolecules from Turmeric and Their Derivatives – A Review." *Journal of Traditional and Complementary Medicine* 7, no. 2 (2017): 205–233.

Daradjat, Z. (2001). *Pengajaran agama Islam*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Lasri, Erna, A'zizah, dkk. (2022). Etnobotani tumbuhan rimpang sebagai obat tradisional berbasis pengetahuan lokal masyarakat Aceh. *Jurnal Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, 7*(1), 40–53.

Mutiara. (2021). Pemanfaatan penggunaan lingkungan alam sekitar sebagai media pendukung pembelajaran IPA di MI/SD. *Jurnal Pendidikan Guru Madrasah, 4*(2), 104–119.

Mustaqim, M., et al. (2023). Pemanfaatan tanaman obat keluarga (TOGA) dalam pengembangan UMKM obat herbal di Kampung Bugis Desa Lenggang. *Semnas PKM, 1*(1), 156–164.

Saefudin, F., Purnomo, M. A., & Ulya, S. M. (2020). Analisis peran guru dalam pemanfaatan lingkungan sekolah terhadap kreativitas belajar siswa. *Jurnal Ilmiah Kontekstual, 2*(1), 38–42.

Khoiriyah, T. E., Hakiman, & Aminudin. (2021). Pembelajaran pendidikan agama Islam kontekstual di sekolah dasar alam. *Jurnal Attadrib, 4*(1), 62–71.

Widowati, Sri, dan Rizki Amalia Nurfitriani. *Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Teknologi dan Peningkatan Nilai Tambah*. Jakarta: Badan Riset dan Inovasi Nasional, 2024.

LAMPIRAN 1. Surat Pernyataan Orisinalitas Karya Inovasi

PEMERINTAH KABUPATEN SRAGEN

SD NEGERI NGARGOTIRTO 4

Alamat: Kowang, Ngargotirto, Sumberlawang, Sragen, Jawa Tengah 57272

SURAT PERNYATAAN

Yang bertandatangan dibawah ini:

Nama	:	Darwanti, S.Pd.SD
Jabatan	:	Kepala Sekolah
Instansi	:	SDN Ngargotirto 4
Kecamatan	:	Sumberlawang

Dengan ini menyatakan bahwa proposal Inovasi kami dengan judul INOVASI PENDIDIKAN RAN 4 (RIMPANG ALAMI NGARGOTIRTO 4) adalah asli karya kami dan belum pernah dibiayai oleh lembaga atau sumber dana lain.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku dan mengembalikan seluruh biaya yang sudah diterima ke kas negara.

Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar- benarnya.

Sragen, 26 September 2026

Yang menyatakan,



Darwanti, S.Pd.SD

NIP. 19700205 200501 2 011

PEMERINTAH KABUPATEN SRAGEN

SD NEGERI NGARGOTIRTO 4

Alamat: Kowang, Ngargotirto, Sumberlawang, Sragen, Jawa Tengah 57272

KEPUTUSAN

KEPALA SEKOLAH SD NEGERI NGARGOTIRTO 4 KABUPATEN SRAGEN

Nomor : 400.3.5.4/164/04.15.20/2026

Tentang

DAFTAR INOVASI DAN PENGELOLA INOVASI

SEKOLAH SD NEGERI NGARGOTIRTO 4

KABUPATEN SRAGEN TAHUN 2026

DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN KABUPATEN SRAGEN

Menimbang : a. bahwa berdasarkan ketentuan pasal 386 Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah, Pemerintah Daerah dalam rangka meningkatkan kinerja penyelenggaraan Pemerintah Daerah;

b. bahwa berdasarkan ketentuan pasal 1 angka 1 dan 2 Peraturan Bersama Menteri Negara Riset dan Teknologi dan Menteri Dalam Negeri nomor 3 Tahun 2012 dan nomor 36 Tahun 2012 tentang penguatan Sistem Inovasi Daerah perlu diinventarisir program inovasi;

c. bahwa berdasarkan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan b, perlu menetapkan keputusan Kepala Dinas Pendidikan dan Kebudayaan tentang Daftar Inovasi Tahun 2026.

Menimbang : 1. Undang-Undang Nomor 25 Tahun 209 tentang Pelayanan Publik (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor : 112, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor : 5038);

2. Undang-undang nomor 12 Tahun 2011 tentang Pembentukan Peraturan Perundang- undangan (Lembaran Negara Republik

Indonesia Tahun 2011 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5234);

3. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor : 4125);
4. Undang-undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Penyelenggaraan Negara yang bersih dan bebas korupsi, kolusi dan nepotisme (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor : 75, tambahan Lembaran Negara Nomor : 3851);
5. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 1999 tentang Tata cara pelaksanaan peran serta masyarakat dalam penyelenggaraan Negara (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor : 192, Tambahan Lemaran Negara Nomor : 3866);
6. Peraturan Daerah Kabupaten Sragen Nomor 2 Tahun 2008 tentang Urusan Pemerintahan yang menjadi kewenangan Pemerintah Daerah Kabupaten Sragen (Lembaran Daerah Kabupaten Sragen Tahun 2008 Nomor 2, Tambahan Lembaran Daerah Kabupaten Sragen Nomor 1);
7. Peraturan Daerah Kabupaten Sragen Nomor 5 Tahun 2008 tentang Urusan Pemerintah Kabupaten kepada Desa (Lembaran Daerah Kabupaten Sragen Tahun 2008 Nomor 5, Tambahan Lembaran Daerah Kabupaten Sragen Nomor 4);
8. Peraturan Daerah Kabupaten Sragen Nomor 16 Tahun 2008 tentang Organisasi dan Tata Kerja Pemerintah Kecamatan dan Pemerintah Kelurahan Kabupaten Sragen (Lembaran Daerah Kabupaten Sragen Nomor 13);
9. Peraturan Bupati Sragen nomor 65 Tahun 2014 tentang Sistem Inovasi Daerah (SIDa) Kabupaten Sragen (Berita Daerah Kabupaten Sragen Tahun 2014 Nomor 65.

MEMUTUSKAN

MENETAPKAN	:	
PERTAMA	:	Inovasi RAN 4 (Rimpang Alami Ngargotirto 4) sebagaimana tercantum dalam lampiran Keputusan ini;
KEDUA	:	Keputusan Kepala Sekolah SD Negeri Ngargotirto 4 ini mulai berlaku pada tanggal yang telah ditetapkan;
KETIGA	:	Jika kemudian hari ada kesalahan maka akan dilakukan perbaikan.

Ditetapkan di :Sragen
Pada Tanggal :27 Juli 2026

Kepala Sekolah SD Negeri Ngargotirto 4
Kabupaten Sragen

PEMERINTAH KABUPATEN SRAGEN
SD NEGERI NGARGOTIRTO 4
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Darwanti

Lampiran I

Keputusan : Kepala Sekolah SD Negeri Ngargotirto 4 Kab. Sragen

Nomor : 400.3.5.4/164/04.15.20/2026

Tanggal : 27 Juli 2026

DAFTAR INOVASI DAN PENGELOLA INOVASI
SEKOLAH SD NEGERI NGARGOTIRTO 4
KABUPATEN SRAGEN TAHUN 2026

No	Instansi	Kecamatan	Judul Inovasi
1	SD Negeri Ngargotirto 4	Sumberlawang	RAN 4 (Rimpang Alami Ngargotirto 4)

Kepala Sekolah SD Negeri Ngargotirto 4
Kabupaten Sragen

PEMERINTAH KABUPATEN SRAGEN
SD NEGERI NGARGOTIRTO 4
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Darwanti

Lampiran II

Keputusan : Kepala Sekolah SD Negeri Ngargotirto 4 Kab. Sragen

Nomor : 400.3.5.4/164/04.15.20/2026

Tanggal : 27 Juli 2026

DAFTAR INOVASI DAN PENGELOLA INOVASI
SEKOLAH SD NEGERI NGARGOTIRTO 4
KABUPATEN SRAGEN TAHUN 2026

NO	NAMA	JABATAN DALAM DINAS	KEDUDUKAN DALAM TIM
1	Darwanti	Kepala Sekolah	Penanggung Jawab
2	Tri Era Khoiriyah	Guru Mapel Pendidikan Agama Islam	Tim Pelaksana 1
3	Lintang Indah Cahyani	Guru Kelas 5	Tim Pelaksana 2

Kepala Sekolah SD Negeri Ngargotirto 4
Kabupaten Sragen

PEMERINTAH KABUPATEN SRAGEN
SD NEGERI NGARGOTIRTO 4
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN

Darwanti