

PROPOSAL

— INOVASI —

Gummy Mangrove

(PERMEN MANGROVE)

Inovasi olahan permen sehat
berbahan baku mangrove
sebagai solusi pangan fungsional
dan pelestarian lingkungan.



SEHAT



ALAMI



BERKELANJUTAN

Disusun oleh:

Sarifah Kurniawati, S.Tr.Pi
Penyuluh Perikanan



DINAS PERIKANAN DAN KELAUTAN
KABUPATEN DOMPU

BERINOVASI UNTUK PERIKANAN BERKELANJUTAN

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ekosistem mangrove merupakan salah satu sumber daya pesisir yang memiliki peranan penting dalam menjaga keseimbangan lingkungan. Mangrove berfungsi sebagai pelindung pantai dari abrasi, tempat berkembang biaknya berbagai biota laut, penyimpan karbon, serta mendukung keberlanjutan kehidupan masyarakat pesisir.

Selain memiliki fungsi ekologis, beberapa jenis mangrove juga memiliki potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan melalui proses pengolahan yang tepat. Buah mangrove seperti lindur (*Bruguiera gymnorhiza*) dan pidada/bogem (*Sonneratia caseolaris*) telah banyak dikembangkan menjadi berbagai produk olahan seperti sirup, dodol, tepung, dan makanan ringan.

Namun, pemanfaatan hasil mangrove sebagai produk bernilai tambah masih belum optimal di beberapa wilayah pesisir. Sebagian masyarakat masih melihat mangrove hanya sebagai tanaman pelindung lingkungan, belum sebagai sumber ekonomi alternatif yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan.

Melalui inovasi Gummy Mangrove, buah mangrove diolah menjadi produk permen kenyal yang memiliki nilai ekonomi, tampilan menarik, mudah dikonsumsi, serta memiliki nilai edukasi tentang pentingnya menjaga ekosistem mangrove.

Inovasi ini diharapkan dapat menjadi salah satu bentuk pemanfaatan mangrove secara bijaksana dengan menggabungkan aspek konservasi lingkungan dan peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir.

1.2 Tujuan

Tujuan pengembangan Gummy Mangrove yaitu:

1. Menghasilkan produk pangan inovatif berbasis sumber daya mangrove.
2. Meningkatkan pemanfaatan hasil mangrove secara berkelanjutan.
3. Membuka peluang usaha baru bagi masyarakat pesisir.
4. Meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya menjaga ekosistem mangrove.

1.3 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari inovasi ini:

Bagi masyarakat:

- Menambah peluang usaha dan pendapatan.
- Meningkatkan keterampilan pengolahan produk pangan

Bagi lingkungan:

- Mendorong pemanfaatan mangrove tanpa merusak ekosistem.
- Meningkatkan kepedulian terhadap konservasi mangrove.

Bagi daerah:

- Menjadi produk unggulan berbasis potensi lokal.
- Mendukung pengembangan ekonomi masyarakat pesisir.

1.4 RAB (Rencana Anggaran Biaya)

Inovasi Pembuatan Gummy Mangrove (Kapasitas Bahan Baku 5 kg)

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
A. Bahan Baku					
1	Buah mangrove segar	5	Kg	10.000	50.000
2	Gula pasir	2	Kg	20.000	40.000
3	Gelatin lembaran	500	Gr	35.000 / 5 gr	300.000
4	Asam sitrat	100	Gr	60.000/kg	6.000
5	Perisa buah	1	botol	25.000	25.000
6	Pewarna makanan	1	botol	15.000	15.000
7	Air bersih	20	liter	1000	100.000
8	Gas/LPG	1	-	10.000	10.000
9	Listrik	1	-	10.000	10.000
	Subtotal A				556.000
B. Peralatan					
1	Panci stainless	1	Buah	100.000	100.000
2	Timbangan digital	1	Buah	100.000	100.000
3	Cetakan gummy	5	Buah	20.000	100.000
4	Spatula & whisk	1	Buah	30.000	30.000
5	Baskom stainless	1	Buah	50.000	50.000
6	Wadah Bahan	3	Buah	20.000	20.000
7	Pisau	1	Buah	10.000	10.000
	Subtotal B				410.000

C. Kemasan					
1	Toples kemasan	2	Buah	20.000	40.000
2	Label	2	Lembar	10.000	20.000
	Subtotal C				60.000
				TOTAL	1.026.000

II. PEMBAHASAN

2.1 Deskripsi Produk

Gummy Mangrove merupakan produk pangan inovatif berupa permen kenyal yang dibuat menggunakan ekstrak buah mangrove sebagai bahan utama. Produk ini memiliki karakteristik tekstur kenyal, rasa manis dengan cita rasa khas buah mangrove, serta dikemas dalam bentuk praktis sehingga mudah diterima oleh berbagai kalangan.

Produk ini dikembangkan dengan konsep pemanfaatan sumber daya lokal yang ramah lingkungan. Selain memberikan nilai tambah ekonomi, Gummy Mangrove juga menjadi media edukasi untuk memperkenalkan manfaat mangrove kepada masyarakat luas.

2.2 Keunggulan Inovasi

Keunggulan Gummy Mangrove antara lain:

1. Menggunakan bahan baku lokal dari kawasan pesisir.
2. Meningkatkan nilai tambah buah mangrove.
3. Memiliki keunikan karena mengangkat potensi khas daerah.
4. Mendukung konsep ekonomi biru (blue economy).
5. Berpotensi dikembangkan menjadi produk UMKM pesisir.
6. Memiliki nilai edukasi mengenai konservasi mangrove.

2.3 Metode Pembuatan Produk

Tahapan pembuatan Gummy Mangrove meliputi:

1. Persiapan bahan baku

Buah mangrove dipilih dari kondisi yang baik, matang, dan berasal dari kawasan yang dikelola secara berkelanjutan.

2. Pengolahan awal

Buah mangrove dibersihkan dan dilakukan proses pengolahan untuk mengurangi rasa pahit serta menghilangkan komponen yang tidak diinginkan.

3. Pembuatan ekstrak mangrove

Buah yang telah diproses kemudian dihancurkan menggunakan blender dan disaring untuk memperoleh ekstrak mangrove.

4. Pembuatan gummy

Ekstrak mangrove dicampurkan dengan bahan pendukung seperti gula, bahan pembentuk gel (gelatin/agar), dan bahan penambah rasa. Campuran dipanaskan hingga homogen kemudian dicetak.

5. Pengemasan

Produk yang telah terbentuk dikemas menggunakan kemasan pangan yang aman dan diberi label produk.

2.4 Dampak Dan Rencana Pengembangan

Pengembangan Gummy Mangrove diharapkan memberikan dampak positif dalam aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan.

Dari aspek ekonomi, produk ini dapat menjadi peluang usaha baru bagi kelompok masyarakat pesisir melalui kegiatan produksi dan pemasaran.

Dari aspek sosial, inovasi ini dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah hasil pesisir menjadi produk bernilai jual.

Dari aspek lingkungan, inovasi ini mendukung pemanfaatan mangrove secara berkelanjutan sehingga masyarakat dapat memperoleh manfaat ekonomi tanpa melakukan eksploitasi yang merusak ekosistem.

Ke depan, Gummy Mangrove dapat dikembangkan melalui:

- Peningkatan kualitas produk.
- Diversifikasi rasa dan bentuk.
- Pengembangan kemasan yang menarik.
- Kerja sama dengan UMKM, kelompok masyarakat, dan sektor pariwisata.

III. PENUTUP

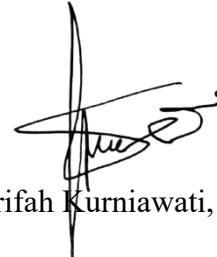
Kesimpulan

Inovasi *Gummy Mangrove (Permen Mangrove)* merupakan upaya pemanfaatan hasil mangrove menjadi produk pangan bernilai tambah yang mendukung peningkatan ekonomi masyarakat sekaligus mendorong pelestarian ekosistem mangrove. Melalui kegiatan penyuluhan, inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan minat masyarakat dalam mengembangkan usaha berbasis sumber daya pesisir secara berkelanjutan.

Saran

Diperlukan dukungan dari pemerintah, kelompok masyarakat, dan berbagai pihak terkait agar *inovasi Gummy Mangrove* dapat terus dikembangkan melalui pendampingan, pelatihan, serta promosi produk. Kegiatan penyuluhan juga perlu dilakukan secara berkelanjutan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengolah hasil mangrove menjadi produk yang aman, berkualitas, dan memiliki nilai ekonomi

Inovator



Sarifah Kurniawati, S.Tr.Pi