



MANUAL BOOK

MANUAL BOOK

— INOVASI —

Gummy Mangrove

(PERMEN MANGROVE)

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



Disusun oleh:

Sarifah Kurniawati, S.Tr.Pi

Penyuluh Perikanan

DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN
KABUPATEN DOMPU

Bagian 1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang

Wilayah pesisir Indonesia memiliki sumber daya mangrove yang sangat luas. Selama ini mangrove lebih banyak dikenal sebagai tanaman pelindung ekosistem pesisir, namun beberapa jenis mangrove menghasilkan buah yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan setelah melalui proses pengolahan.

Pemanfaatan buah mangrove menjadi produk pangan inovatif dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat pesisir serta mendukung konsep ekonomi biru (blue economy).

Salah satu bentuk diversifikasi produk adalah Gummy Mangrove, yaitu permen kenyal berbahan ekstrak mangrove yang memiliki cita rasa khas, praktis dikonsumsi, dan memiliki peluang pengembangan sebagai produk unggulan daerah.

1.2 Tujuan Pembuatan Produk

Tujuan pengembangan Gummy Mangrove adalah:

- Meningkatkan nilai tambah hasil mangrove.
- Menciptakan produk pangan inovatif berbasis sumber daya pesisir.
- Membuka peluang usaha bagi masyarakat pesisir.
- Mengenalkan manfaat mangrove secara edukatif.
- Mendukung pemanfaatan mangrove secara berkelanjutan.

Bagian 2. Mengenal Bahan Baku Mangrove

2.1 Buah Mangrove Sebagai Bahan Pangan

Tidak semua buah mangrove dapat langsung dikonsumsi. Beberapa jenis mangrove harus melalui proses pengolahan untuk menghilangkan rasa pahit, zat tanin, atau senyawa tertentu.

Jenis mangrove yang sering dimanfaatkan sebagai bahan pangan antara lain:

- Bruguiera gymnorhiza* (Lindur)
- Sonneratia caseolaris* (Pidada/Bogem)

Buah mangrove tersebut dapat diolah menjadi:

- Sirup
- Dodol
- Tepung
- Selai
- Permen
- Gummy

Bagian 3. Alat Dan Bahan Pembuatan Gummy Mangrove

3.1 Alat

Peralatan yang diperlukan:

- Pisau
- Baskom
- Blender
- Saringan halus
- Panci
- Kompor
- Timbangan
- Cetakan gummy
- Spatula
- Kemasan produk

3.2 Bahan

Formulasi:

- Bahan
- Jumlah
- Ekstrak buah mangrove 250 ml
- Gula pasir 100 gram
- Gelatin/agar 20 gram
- Air 100 ml
- Asam sitrat/perasan jeruk Secukupnya
- Madu (opsional) 20 gram

Bagian 4. Proses Pembuatan Gummy Mangrove

4.1 Persiapan Buah Mangrove

- Pilih buah mangrove yang matang dan segar.
- Cuci menggunakan air bersih.
- Kupas dan bersihkan bagian yang tidak digunakan.
- Lakukan proses pengurangan rasa pahit dengan perendaman.

4.2 Pembuatan Ekstrak Mangrove

Tahapan:

- Buah mangrove dipotong kecil.
- Dihaluskan menggunakan blender.
- Tambahkan air secukupnya.
- Saring untuk mendapatkan ekstrak.
- Ekstrak siap digunakan.

4.3 Pembuatan Gummy

Langkah kerja:

- Campurkan ekstrak mangrove dan gula.
- Panaskan dengan api kecil sambil diaduk.
- Masukkan gelatin/agar secara perlahan.
- Aduk hingga homogen.
- Tambahkan asam sitrat untuk memberikan rasa segar.
- Tuangkan ke dalam cetakan.
- Dinginkan hingga tekstur kenyal terbentuk.
- Keluarkan dari cetakan.
- Lakukan pengemasan.

Bagian 5. Standar Mutu Produk

- Produk gummy yang baik memiliki karakteristik:

- Warna
- Menarik dan alami
- Tidak terlalu gelap
- Aroma
- Memiliki aroma khas buah
- Tidak berbau asing
- Tekstur
- Kenyal
- Tidak terlalu keras
- Tidak mudah hancur
- Rasa
- Manis seimbang
- Tidak terasa pahit.

Bagian 6. Pengemasan Dan Penyimpanan

6.1 Pengemasan

Kemasan yang dapat digunakan :

- a. Plastik food grade
- b. Standing pouch
- c. Botol kecil
- d. Kemasan vakum

Label produk minimal mencantumkan :

- a. Nama produk: Gummy Mangrove
- b. Komposisi
- c. Berat bersih

- d. Tanggal produksi
- e. Kedaluwarsa
- f. Produsen

6.2 Penyimpanan

Simpan produk :

- a. Di tempat kering
- b. Tidak terkena sinar matahari langsung
- c. Suhu ruang yang sejuk
- d. Kemasan tertutup rapat

Bagian 7. Peluang Usaha Gummy Mangrove

Produk ini dapat dikembangkan sebagai :

- Oleh-oleh khas pesisir
- Produk UMKM desa
- Produk edukasi lingkungan
- Produk inovasi kelompok masyarakat pesisir

Keunggulan :

- Memiliki cerita konservasi mangrove
- Mengangkat potensi lokal
- Bernilai jual tinggi
- Ramah lingkungan

Bagian 8. Penutup

Gummy Mangrove merupakan inovasi pengolahan hasil mangrove yang menggabungkan aspek pangan, ekonomi, dan konservasi lingkungan. Melalui pengembangan produk ini, masyarakat pesisir dapat memperoleh manfaat ekonomi tanpa merusak ekosistem mangrove.

Pemanfaatan mangrove secara bijak menjadi langkah penting dalam menjaga keberlanjutan sumber daya pesisir untuk generasi mendatang.