



STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR

SOP

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 PERIKANAN DAN KELAUTAN
KABUPATEN DOMPU

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR

 DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN KABUPATEN DOMPU	Nomor SOP : 500.5/54/ Dislutkan/2026 Tanggal Pembuatan : 20 Februari 2026 Tanggal Revisi : - Tanggal Efektif : 20 Februari 2026 Disahkan Oleh : Kepala Dinas kelautan dan Perikanan Kab. Dompu  Muhammad, S.Hut Pembina TK.I (IV/b) Nip. 19711130 199803 1 009
INOVASI GUMMY MANGROVE (PERMEN MANGROVE)	
SOP PENGOLAHAN GUMMY MANGROVE (PERMEN MANGROVE)	

Dasar Hukum	Kualifikasi Pelaksanaan
1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. 2. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan. 3. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2009 tentang Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup. 4. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. 5. Peraturan BPOM tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). 6. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan tentang Pengelolaan Ekosistem Mangrove. 7. SNI terkait higiene dan sanitasi pangan.	1. Memahami jenis buah mangrove yang dapat dikonsumsi. 2. Memahami teknik pengolahan pangan yang baik. 3. Mampu menjaga kebersihan dan sanitasi selama proses produksi. 4. Memahami penggunaan alat pengolahan sederhana. 5. Mampu melakukan pengemasan produk sesuai standar.
Keterkaitan	Peralatan dan Perlengkapan
• Dinas Kelautan dan Perikanan • Kelompok Pengolah dan Pemasar (Poklahsar) • Kelompok Masyarakat Pesisir • Penyuluh Perikanan • UMKM Pengolahan Hasil Perikanan • Dinas Kesehatan / BPOM (pembinaan keamanan pangan)	• Kompor • Panci stainless steel • Blender • Pisau • Talenan • Baskom • Saringan

	• Timbangan digital • Spatula • Cetakan gummy silicon • Gelas ukur • Sendok takar • Termometer makanan (opsional) • Sealer plastic • Kemasan standing pouch • Hair cap • Masker • Sarung tangan • Celemek
Peringatan	Pencatatan dan Pendataan
Apabila SOP ini tidak dilaksanakan, maka: • Mutu produk gummy mangrove tidak memenuhi standar keamanan pangan. • Produk berpotensi mengalami kontaminasi mikroba. • Umur simpan produk menjadi lebih pendek. • Cita rasa dan kualitas produk tidak konsisten. • Kepercayaan konsumen menurun. • Nilai ekonomi produk menjadi rendah. • Berpotensi menimbulkan keluhan konsumen akibat proses produksi yang tidak sesuai standar.	Seluruh kegiatan produksi dicatat pada Form Produksi Gummy Mangrove, meliputi: • Penerimaan bahan baku. • Jumlah produksi setiap batch. • Penggunaan bahan tambahan. • Hasil pemeriksaan mutu. • Pengemasan produk. • Jumlah produk jadi. • Distribusi dan pemasaran.

STANDAR OPERASIONAL PROSEDUR PELAKSANAAN

No	Kegiatan	Penyuluh/ Operator	Admin Sistem	Kepala Bidang	Kepala Dinas	Waktu	Output
1	Identifikasi kebutuhan bahan baku, alat, dan lokasi produksi	✓				2 Hari	Daftar kebutuhan produksi
2	Pengadaan bahan baku dan peralatan	✓				2 Hari	Bahan baku dan alat tersedia
3	Sortasi dan pencucian buah mangrove	✓				1 Hari	Buah mangrove bersih dan layak diolah
4	Perebusan dan penghilangan rasa sepat buah mangrove	✓				1 Hari	Buah siap diolah

No	Kegiatan	Penyuluh/ Operator	Admin Sistem	Kepala Bidang	Kepala Dinas	Waktu	Output
5	Penghalusan buah menjadi puree	✓				1 Hari	Puree mangrove
6	Pencampuran bahan dan pemasakan adonan gummy	✓				1 Hari	Adonan gummy homogen
7	Pencetakan dan pendinginan gummy	✓				1 Hari	Gummy mangrove terbentuk
8	Pengemasan dan pelabelan produk					1 Hari	Produk siap dipasarkan
9	Pemeriksaan mutu produk dan pencatatan hasil produksi	✓	✓	✓	✓	1 Hari	Produk memenuhi standar mutu
10	Monitoring, evaluasi, dan pengembangan produk	✓	✓	✓	✓	Per 6 bulan	Laporan evaluasi dan rekomendasi pengembangan

BAKU MUTU

Kriteria	Standar
Kebersihan bahan baku	100% bersih dari kotoran
Jenis buah mangrove	Hanya jenis yang aman dikonsumsi
Tekstur gummy	Kenyal, tidak lembek dan tidak keras
Warna	Seragam sesuai warna alami produk
Aroma	Khas mangrove, tidak berbau tengik
Rasa	Manis, sedikit asam, tidak sepat
Kebersihan kemasan	100% bersih dan tersegel rapat
Masa simpan	±2–3 bulan pada kemasan tertutup
Higiene produksi	Mengikuti prinsip sanitasi pangan (CPPOB)

Output Inovasi

- Produk Gummy Mangrove (Permen Mangrove) yang aman dan layak konsumsi.
- Diversifikasi olahan hasil mangrove bernilai tambah.
- Meningkatkan pendapatan kelompok masyarakat pesisir/Poklahsar.
- Menjadi produk unggulan khas Kabupaten Dompu.
- Meningkatkan pemanfaatan buah mangrove tanpa merusak ekosistem.
- Mendorong pengembangan UMKM berbasis sumber daya pesisir.
- Mendukung ketahanan pangan dan pengembangan ekonomi biru (Blue Economy).
- Format ini sudah sesuai dengan pola SOP instansi pemerintah seperti contoh yang Anda lampirkan dan siap dipindahkan ke dokumen Word.