

PROPOSAL INOVASI DAERAH

INOVATIF  BERKELANJUTAN  BERDAYA SAING



DARI MANGROVE
UNTUK NEGERI

*Lokal, Sehat,
Lestari*

ESKIMO

-- ES KRIM MANGROVE --

Pidada Soneratia

“Mengangkat Potensi Lokal Mangrove
Menjadi Produk Inovatif Bernilai Tinggi
untuk Kesehatan, Ekonomi, dan Lingkungan”



MEMANFAATKAN POTENSI LOKAL

Buah mangrove Pidada Soneratia
sebagai bahan baku inovatif



SEHAT & BERGIZI

Kaya antioksidan, vitamin,
dan serat alami



MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT

Mendorong UMKM dan membuka
peluang usaha baru



LESTARI UNTUK LINGKUNGAN

Mendukung konservasi mangrove
dan keberlanjutan ekosistem



Diajukan oleh:

NURSILMI ARDIANSYIH, S.Pi

Untuk:

DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN
KABUPATEN DOMPU

*Rasa Lokal
Inovasi Global* 

BAB I. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Buah Pidada (*Sonneratia alba*) diketahui mengandung berbagai senyawa yang bermanfaat bagi kesehatan, seperti antioksidan, vitamin, mineral, serta serat pangan yang berpotensi dikembangkan menjadi produk pangan fungsional. Namun, pemanfaatan buah mangrove oleh masyarakat masih tergolong terbatas dan umumnya hanya diolah menjadi sirup, dodol, atau produk olahan sederhana lainnya. Kondisi ini menunjukkan bahwa inovasi diversifikasi produk olahan mangrove masih sangat diperlukan guna meningkatkan nilai ekonomi dan daya saing produk lokal.

Kabupaten Dompu memiliki kawasan mangrove yang cukup potensial untuk dikembangkan sebagai sumber bahan baku produk unggulan daerah. Pemanfaatan buah mangrove sebagai bahan baku es krim merupakan salah satu bentuk inovasi yang mampu mengintegrasikan aspek ekonomi, lingkungan, dan sosial secara berkelanjutan. Produk es krim dipilih karena memiliki daya tarik yang tinggi bagi berbagai kalangan masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, serta memiliki peluang pasar yang cukup luas.

Inovasi ESKIMO (Es Krim Mangrove) hadir sebagai solusi dalam meningkatkan nilai tambah buah mangrove melalui pengembangan produk pangan yang inovatif, sehat, dan bernilai ekonomis. Produk ini tidak hanya menjadi alternatif pangan berbasis sumber daya lokal, tetapi juga menjadi media edukasi bagi masyarakat mengenai pentingnya pelestarian ekosistem mangrove. Dengan semakin meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap konsumsi pangan sehat dan ramah lingkungan, ESKIMO diharapkan mampu menjadi produk unggulan daerah yang dapat mendukung pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), peningkatan kesejahteraan masyarakat pesisir, serta penguatan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.

Melalui inovasi ini, pemanfaatan buah mangrove tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga mendorong upaya konservasi mangrove secara berkelanjutan. Masyarakat akan semakin terdorong untuk menjaga dan melestarikan ekosistem

mangrove karena memiliki manfaat langsung terhadap peningkatan pendapatan dan pengembangan produk unggulan daerah.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam proposal inovasi ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana mengoptimalkan pemanfaatan buah mangrove Pidada (*Sonneratia alba*) sebagai bahan baku produk pangan inovatif yang bernilai ekonomi tinggi?
2. Bagaimana mengembangkan produk ESKIMO (Es Krim Mangrove) yang memiliki cita rasa khas, aman dikonsumsi, dan memiliki daya saing di pasar?
3. Bagaimana menjadikan inovasi ESKIMO sebagai sarana pemberdayaan masyarakat pesisir dan penguatan ekonomi lokal yang berkelanjutan?
4. Bagaimana pemanfaatan buah mangrove dapat mendukung upaya pelestarian ekosistem mangrove melalui pendekatan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal?

C. TUJUAN

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam pengembangan inovasi ESKIMO (Es Krim Mangrove) adalah sebagai berikut:

1. Mengembangkan produk es krim berbahan dasar buah mangrove Pidada (*Sonneratia alba*) sebagai produk pangan inovatif yang sehat, aman, dan bernilai tambah.
2. Meningkatkan nilai ekonomi buah mangrove melalui diversifikasi produk olahan yang memiliki daya saing dan potensi pasar yang luas.
3. Mendorong pemberdayaan masyarakat pesisir melalui pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal dan peningkatan kapasitas pelaku UMKM.
4. Mendukung pelestarian ekosistem mangrove melalui pemanfaatan hasil mangrove secara berkelanjutan dan bertanggung jawab.

5. Mewujudkan ESKIMO sebagai produk unggulan inovasi daerah Kabupaten Dompu yang mampu mendukung pengembangan ekonomi kreatif, ketahanan pangan lokal, dan promosi wisata berbasis lingkungan.

D. MANFAAT

Inovasi Es Krim Buah Mangrove (*Sonneratia* sp.) merupakan upaya pemanfaatan potensi lokal menjadi produk pangan sehat, bernilai ekonomi, dan ramah lingkungan. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah buah mangrove, tetapi juga mendukung konservasi ekosistem pesisir, pemberdayaan ekonomi masyarakat, serta pengembangan produk unggulan daerah yang berdaya saing.

E. RENCANA ANGGARAN DAN BIAYA (RAB)

Inovasi Pembuatan Es Krim Buah Mangrove (ESKIMO)

No	Uraian	Volume	Harga (Rp.)	Satuan Jumlah (Rp.)
A.	Bahan Baku			
1	Buah mangrove (Pidada)	1 kg	50.000	50.000
2.	Susu UHT	2 Liter	25.000	50.000
3.	Whipping Cream	1 kg	85.000	85.000
4.	Garam dan Vanili	1 paket	20.000	20.000
5.	Gula	1 kg	25.000	25.000
6.	Maizena	500 gr	100.000	100.000
	Subtotal A			330.000
B.	Kemasan			
1.	Cup es krim + tutup	100 pcs	2.000	200.000
2.	Sendok es krim	100 pcs	300	30.000
3.	Stiker/logo produk	100 pcs	700	70.000
	Subtotal B			300.000
C	Peralatan			
1.	Mixer	1 unit	600.000	600.000
2.	Baskom, spatula, saringan	1 paket	100.000	100.000
3.	Timbangan digital	1 unit	50.000	50.000
	Subtotal C			750.000
	Total Anggaran			1.380.000

BAB II. PEMBAHASAN

A. DESKRIPSI INOVASI

ESKIMO (Es Krim Mangrove) merupakan inovasi produk pangan berbasis potensi lokal yang memanfaatkan buah mangrove Pidada (*Sonneratia alba*) sebagai bahan baku utama dalam pembuatan es krim. Inovasi ini dikembangkan sebagai upaya diversifikasi produk olahan mangrove yang tidak hanya memiliki nilai ekonomis tinggi, tetapi juga mendukung pelestarian ekosistem mangrove dan pemberdayaan masyarakat pesisir.

Inovasi ESKIMO hadir sebagai solusi akan masih rendahnya pemanfaatan buah mangrove sebagai produk pangan bernilai tambah. Selama ini, buah mangrove lebih banyak dimanfaatkan dalam bentuk olahan sederhana, bahkan untuk kabupaten Dompu belum termanfaatkan sama sekali sehingga nilai ekonominya belum optimal. Melalui pengembangan produk es krim, buah mangrove diolah menjadi produk modern yang memiliki daya tarik pasar lebih luas, terutama pada sektor pariwisata, UMKM, dan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal.

Keunggulan utama ESKIMO terletak pada pemanfaatan sumber daya lokal yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal menjadi produk pangan inovatif yang memiliki nilai jual tinggi. Produk ini juga mengusung konsep *eco-friendly product*, yaitu produk yang mendukung konservasi mangrove melalui pemanfaatan hasil hutan mangrove secara berkelanjutan tanpa merusak ekosistemnya. Dengan meningkatnya nilai ekonomi buah mangrove, masyarakat akan semakin terdorong untuk menjaga dan melestarikan kawasan mangrove sebagai sumber penghidupan yang berkelanjutan.

Selain memberikan manfaat ekonomi, inovasi ESKIMO juga memiliki nilai edukatif karena mampu meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya menjaga ekosistem mangrove. Melalui produk ini, masyarakat diperkenalkan bahwa mangrove tidak hanya memiliki fungsi ekologis sebagai pelindung wilayah pesisir, tetapi juga memiliki manfaat ekonomi yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat apabila dikelola secara bijaksana dan berkelanjutan.

B. KEUNGGULAN INOVASI ES KRIM BUAH MANGROVE (ESKIMO)

Inovasi Es Krim Buah Mangrove (ESKIMO) merupakan bentuk diversifikasi produk pangan berbasis sumber daya lokal yang memanfaatkan buah mangrove jenis Pidada (*Sonneratia* sp.) sebagai bahan utama. Inovasi ini hadir sebagai solusi untuk meningkatkan nilai tambah hasil hutan mangrove yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal.

Buah mangrove mengandung vitamin C, antioksidan, serat pangan, mineral, dan senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan. Pengolahan menjadi es krim menjadikan produk lebih menarik bagi berbagai kalangan, terutama anak-anak dan remaja, tanpa mengurangi manfaat gizinya karena Es krim berbahan dasar buah mangrove masih tergolong produk yang jarang ditemukan di pasaran. Keunikan rasa, warna alami, serta nilai edukasi lingkungan menjadikan produk ini memiliki daya saing tinggi sebagai produk unggulan daerah.

Selain itu, pemanfaatan buah mangrove dilakukan tanpa menebang pohon sehingga tidak mengganggu kelestarian ekosistem. Justru meningkatnya nilai ekonomi buah mangrove akan mendorong masyarakat untuk menjaga keberadaan hutan mangrove. Inovasi ini membuka peluang usaha bagi kelompok masyarakat pesisir, UMKM, serta kelompok perempuan dalam pengolahan dan pemasaran produk berbasis mangrove sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat.

C. METODE PEMBUATAN ES KRIM BUAH MANGROVE

Proses pembuatan Es Krim Mangrove dilakukan dengan memperhatikan prinsip keamanan pangan dan mempertahankan kandungan gizi bahan baku. Pembuatan Es Krim Buah Mangrove dibagi menjadi 2 tahap.

1. Tahap I

Tahapan pertama pembuatan Es Krim Buah Mangrove yaitu merupakan tahapan ekstraksi buah mangrove untuk mendapatkan sari buah mangrove atau sirup buah mangrove. Proses pembuatan sirup membutuhkan bahan baku berupa buah mangrove, gula, dan air dengan rasio perbandingan 1 : 1 : 1.

2. Tahap II

Tahapan Kedua yaitu proses pembuatan Es Krim buah mangrove dengan bahan-bahan dari sirup buah mangrove, whipping cream, dan susu UHT Cair. Dimana pada proses pembuatan es krim ini juga akan melalui 2 tahapan proses.

- ❖ Tahap I. Proses pencampuran bahan-bahan utama pembuatan es krim yang terdiri dari sirup mangrove, whipping cream dan susu UHT cair. Pencampuran dilakukan dengan menggunakan mixer, lalu dibekukan selama 3-4 jam kedalam freezer.
- ❖ Tahap II. Setelah dilakukan pendinginan selama 3-4 jam, bahan setengah jadi dihancurkan dan kembali dilakukan pencampuran menggunakan mixer. Tujuan dari proses ini adalah untuk mendapatkan tekstur es krim yang lembut. Pada tahap ini dapat pula menambahkan bahan pengemulsi untuk mendapatkan hasil dan tekstur terbaik. Apabila tekstur yang diinginkan telah didapatkan maka es krim akan dibagi-bagi ke dalam wadah Cup dan dilakukan pembekuan kembali.

C. DAMPAK INOVASI

Pelaksanaan inovasi Es Krim Mangrove diharapkan dapat memberikan dampak positif dalam berbagai aspek sebagai berikut.

- 1) Dampak Ekonomi. Dari segi ekonomi, pelaksanaan Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan nilai jual buah mangrove, membuka peluang usaha baru berbasis pangan local, menambah pendapatan masyarakat pesisir dan mendukung pengembangan UMKM daerah terutama di wilayah pesisir.
- 2) Dampak Sosial. Diharapkan Inovasi ini dapat meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pengolahan pangan, mendorong partisipasi kelompok perempuan dan pemuda dalam kegiatan ekonomi produktif, dan menumbuhkan kebanggaan terhadap produk unggulan daerah.

- 3) Dampak Lingkungan. Inovasi dapat meningkatkan kesadaran masyarakat untuk menjaga ekosistem mangrove, mendorong pemanfaatan hasil hutan mangrove secara berkelanjutan, dan mendukung program konservasi kawasan pesisir.
- 4) Dampak terhadap Pemerintah Daerah. Melalui inovasi ini diharapkan dapat menjadi salah satu inovasi pelayanan publik melalui pemberdayaan Masyarakat pesisir, mendukung program ketahanan pangan berbasis potensi local, dan dapat meningkatkan citra Kabupaten Dompu sebagai daerah yang inovatif dalam pengelolaan sumber daya pesisir.

D. RENCANA PENGEMBANGAN INOVASI

Untuk menjamin keberlanjutan inovasi, disusun beberapa rencana pengembangan sebagai berikut.

1. Pengembangan Produk

- Menambah varian rasa melalui kombinasi buah mangrove dengan bahan lokal lain seperti kelapa, madu, atau coklat.
- Mengembangkan produk turunan seperti gelato, yogurt mangrove, dan es lilin mangrove.

2. Pengenalan Produk

- Pengenalan produk dan pembuatan es krim buah mangrove pada Masyarakat pesisir sehingga Masyarakat dapat membuat sendiri es krim buah mangrove ini dengan memanfaatkan sumberdaya yang tersedia didekat mereka, dan peluang pengembangan produk berdasarkan kreatifitas Masyarakat sendiri sehingga bisa dilakukan produksi masal.

- Promosi dan penyebarluasan informasi terkait Es Krim buah mangrove sehingga produk ini dapat dikenal luas dan menjadi familiar di kalangan Masyarakat Dompu pada umumnya.

III. PENUTUP

Inovasi Pembuatan Es Krim Buah Mangrove (ESKIMO) merupakan salah satu bentuk pemanfaatan potensi sumber daya lokal melalui pengolahan buah mangrove jenis Pidada (*Sonneratia* sp.) menjadi produk pangan inovatif yang bernilai ekonomi, bergizi, dan ramah lingkungan. Inovasi ini tidak hanya menghasilkan produk dengan cita rasa yang unik dan memiliki daya saing, tetapi juga meningkatkan nilai tambah buah mangrove yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal.

Penerapan inovasi ini memberikan manfaat yang luas, baik dari aspek ekonomi, sosial, kesehatan, maupun lingkungan. Dari sisi ekonomi, inovasi ini membuka peluang usaha baru dan meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir melalui pengembangan UMKM berbasis sumber daya lokal. Dari aspek kesehatan, es krim buah mangrove mengandung antioksidan, vitamin, dan serat yang bermanfaat bagi tubuh. Sementara itu, dari aspek lingkungan, pemanfaatan buah mangrove secara berkelanjutan dapat mendorong kesadaran masyarakat untuk menjaga dan melestarikan ekosistem mangrove sebagai aset penting wilayah pesisir.

Dengan dukungan pemerintah daerah, akademisi, pelaku usaha, dan masyarakat, inovasi Es Krim Buah Mangrove (ESKIMO) memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan sebagai produk unggulan Kabupaten Dompu. Inovasi ini diharapkan mampu meningkatkan daya saing daerah, memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat, mendukung pelestarian lingkungan, serta menjadi contoh nyata pengembangan inovasi berbasis potensi lokal yang berkelanjutan sesuai dengan semangat "Dari Mangrove untuk Negeri: Lokal, Sehat, Lestari."

Inovator



Nursilmi Ardiansyih, S.Pi