

MANUAL BOOK

INOVASI DAERAH

ES KRIM

MANGROVE PIDADA

Sonneratia (ESKIMO)

Inovasi Lokal
Rasa Global,
Dari Mangrove
untuk Indonesia

Buah Pidada
(*Sonneratia caseolaris*)

ESKIMO
ES KRIM
MANGROVE PIDADA
Sonneratia

ESKIMO



BAHAN ALAMI
DARI MANGROVE



SEHAT &
BERGIZI



BERDAYA
EKONOMI



LESTARI ALAM
LESTARI KITA

Oleh:

NURSILMI ARDIANSYIH, S.Pi



DINAS KELAUTAN DAN PERIKANAN
KABUPATEN DOMPU

TAHUN
2025

MANUAL BOOK

INOVASI PEMBUATAN ES KRIM BUAH MANGROVE PIDADA (*Sonneratia sp*)

I. PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Buah pidada (*Sonneratia caseolaris*) merupakan salah satu buah mangrove yang banyak ditemukan di wilayah pesisir Indonesia. Buah ini memiliki rasa asam segar dan mengandung berbagai zat gizi seperti karbohidrat, vitamin, serta senyawa bioaktif yang berpotensi memberikan manfaat kesehatan. Namun, pemanfaatannya sebagai produk pangan masih relatif terbatas. Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengolahan yang dapat meningkatkan nilai tambah buah pidada sekaligus menarik minat masyarakat untuk mengonsumsinya.

Salah satu inovasi yang dapat dilakukan adalah pengolahan buah pidada menjadi es krim. Produk ini diharapkan mampu meningkatkan nilai ekonomi buah mangrove sekaligus menjadi alternatif pangan lokal yang sehat dan bernilai jual tinggi. Penelitian menunjukkan bahwa buah pidada mengandung vitamin dan senyawa bioaktif yang berpotensi dimanfaatkan dalam berbagai produk pangan olahan.

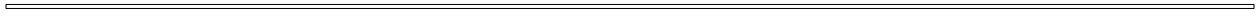
B. TUJUAN

1. Menghasilkan produk es krim berbahan dasar buah mangrove pidada.
2. Meningkatkan nilai tambah buah pidada.
3. Mendorong pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.
4. Menyediakan alternatif camilan sehat dan bernilai ekonomi.

C. MANFAAT

- Memperkenalkan potensi buah mangrove kepada masyarakat.
- Menambah variasi produk olahan pangan lokal.
- Meningkatkan pendapatan masyarakat pesisir.

- Mendukung pelestarian ekosistem mangrove melalui pemanfaatan berkelanjutan.



II. DESKRIPSI PRODUK

Nama Produk

Es Krim Mangrove Pidada (ESKIMO)

Karakteristik Produk

- Warna: krem kekuningan alami.
- Aroma: khas buah pidada.
- Rasa: perpaduan manis, segar, dan sedikit asam.
- Tekstur: lembut dan creamy.
- Bentuk: es krim cup atau stik.

III. ALAT DAN BAHAN

A. Alat

1. Baskom stainless
2. Timbangan digital
3. Panci
4. Kompor
5. Saringan halus
6. Mixer
7. Freezer
8. Cup es krim
9. Sendok takar

B. Bahan ($\pm$ 100 Cup)

No	Bahan	Jumlah	Satuan
1.	Buah Pidada Matang	1	kg
2.	Gula Pasir	1	kg
3.	Air	1	Liter
4.	Suhu UHT	1	Liter
5.	Whipped Cream Bubuk	200	gr
6.	Maizena	100	gr
7.	Vanili	1	sdt

III. PROSEDUR PEMBUATAN

Tahap 1: Persiapan Bahan

1. Pilih buah pidada yang matang dan segar.
2. Cuci buah hingga bersih.
3. Kupas dan pisahkan daging buah dari bijinya.
4. Timbang bahan sesuai formulasi.

Tahap 2: Pembuatan Sirup Pidada

1. Potong daging buah pidada.
2. Masukkan ke dalam blender.
3. Tambahkan sedikit air matang.
4. Blender hingga halus.
5. Saring untuk memperoleh puree yang lembut.
6. Masukkan dalam panci
7. Campurkan dengan gula pasir dan air
8. Masak hingga matang dan saring

Tahap 3: Pembuatan Adonan Es Krim

1. Campurkan susu, maizena, vanili, dan garam.
2. Panaskan sambil diaduk hingga mengental.
3. Dinginkan hingga suhu ruang.
4. Masukkan sirup pidada.
5. Aduk hingga homogen.

Tahap 4: Pengocokan

1. Larutkan whipped cream sesuai petunjuk.
2. Mixer hingga mengembang.
3. Campurkan ke dalam adonan es krim.
4. Aduk rata.

Tahap 5: Pembekuan

1. Tuang adonan ke wadah.
2. Bekukan selama 3-4 jam.
3. Keluarkan dan mixer kembali hingga tekstur halus.
4. Bekukan kembali selama 6–8 jam.

Tahap 6: Pengemasan

1. Masukkan es krim ke dalam cup.
 2. Tutup rapat.
 3. Tempelkan label produk.
 4. Simpan dalam freezer suhu -18°C.
-

V. PENGENDALIAN MUTU

Bahan Baku

- Buah tidak busuk.
- Susu belum kedaluwarsa.
- Air memenuhi standar kebersihan.

Proses Produksi

- Peralatan harus steril.
- Menggunakan sarung tangan dan penutup kepala.
- Suhu penyimpanan terkontrol.

Produk Jadi

- Tekstur lembut.
 - Tidak terdapat kristal es berlebih.
 - Aroma segar khas pidada.
 - Warna seragam.
-

VII. KEUNGGULAN INOVASI

1. Memanfaatkan buah mangrove lokal yang belum banyak diolah.
2. Memiliki cita rasa unik khas pidada.

3. Mengandung vitamin dan senyawa bioaktif dari buah mangrove.
 4. Mendukung ekonomi masyarakat pesisir.
 5. Berpotensi menjadi produk unggulan daerah.
-

VIII. KESELAMATAN DAN HIGIENE

- Cuci tangan sebelum produksi.
 - Gunakan APD sederhana (masker, sarung tangan, celemek).
 - Bersihkan alat sebelum dan sesudah digunakan.
 - Simpan produk pada suhu beku.
 - Hindari kontaminasi silang selama proses produksi.
-

IX. ESTIMASI UMUR SIMPAN

Apabila disimpan pada suhu freezer (-18°C), produk dapat bertahan sekitar 1–2 bulan dengan kualitas yang tetap baik. Kemasan harus tertutup rapat untuk mencegah pembentukan kristal es dan penurunan mutu produk.

X. PENUTUP

Es Krim Buah Mangrove Pidada merupakan inovasi pangan lokal yang memanfaatkan potensi sumber daya pesisir menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Produk ini tidak hanya memberikan alternatif makanan sehat dan unik, tetapi juga mendukung pemberdayaan masyarakat serta pemanfaatan mangrove secara berkelanjutan.