

STANDAR OPERASIONAL PELAKSANAAN

=(SOP)=

➤ 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**

STANDAR OPERASIONAL PELAYANAN (SOP)

Inovasi Pembuatan Es Krim Mangrove Pidada (*Sonneratia caseolaris*) "ESKIMO"

Instansi: Dinas Kelautan dan Perikanan Kabupaten Dompu

Nama Inovasi: Es Krim Mangrove Pidada (ESKIMO)

Tahun: 2025

Penyusun: Nursilmi Ardiansyih, S.Pi

I. DASAR HUKUM

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
 2. Peraturan Pemerintah tentang Keamanan Pangan.
 3. Standar higiene dan sanitasi pangan olahan.
 4. Kebijakan daerah terkait inovasi dan pemanfaatan sumber daya pesisir berkelanjutan.
-

II. TUJUAN

1. Menjadi pedoman pelaksanaan pembuatan Es Krim Mangrove Pidada.
 2. Menjamin kualitas, keamanan, dan cita rasa produk.
 3. Meningkatkan nilai tambah buah mangrove pidada.
 4. Mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat pesisir dan pelestarian mangrove.
-

III. RUANG LINGKUP

SOP ini mengatur:

- Persiapan bahan dan alat.
- Pengolahan buah pidada.
- Pembuatan adonan es krim.
- Pembekuan.

- Pengemasan.
- Penyimpanan.
- Pelayanan edukasi dan demonstrasi pembuatan produk.

V. SARANA DAN PRASARANA

A. Alat

- Baskom stainless.
- Pisau.
- Talenan.
- Blender.
- Timbangan digital.
- Kompor.
- Panci.
- Saringan.
- Mixer.
- Freezer.
- Cup kemasan.

B. Bahan

- Buah pidada matang.
 - Susu cair.
 - Gula pasir.
 - Maizena.
 - Air bersih.
 - Whipping Cream
-

VI. PROSEDUR PELAYANAN

Tahap 1. Persiapan

Petugas

Tim Produksi

Langkah Kerja

1. Mencuci tangan sesuai standar higiene.
2. Membersihkan area kerja.
3. Menyiapkan seluruh alat dan bahan.
4. Memastikan alat dalam kondisi bersih dan layak pakai.

Waktu

15–30 menit

Tahap 2. Seleksi dan Pencucian Buah Pidada

Langkah Kerja

1. Memilih buah pidada yang matang dan segar.
2. Memisahkan buah yang rusak atau busuk.
3. Mencuci buah menggunakan air mengalir.
4. Meniriskan hingga bersih.

Waktu

15 menit

Tahap 3. Pengolahan Buah Pidada

Langkah Kerja

1. Mengupas dan membelah buah.

2. Mengambil daging buah.
3. Menghaluskan menggunakan blender.
4. Menyaring untuk memperoleh sari atau sirup buah.

Output

Puree buah pidada siap olah.

Waktu

20 menit

Tahap 4. Pembuatan Adonan Es Krim**Langkah Kerja**

1. Mencampurkan susu cair, gula, dan maizena.
2. Memanaskan campuran sambil diaduk hingga homogen.
3. Menambahkan sirup buah pidada.
4. Mengaduk hingga tercampur merata.
5. Mendinginkan adonan.

Waktu

30 menit

Tahap 5. Proses Pembekuan**Langkah Kerja**

1. Mengaduk es krim menggunakan mixer
2. Memproses hingga tekstur lembut terbentuk.
3. Memindahkan ke wadah penyimpanan.
4. Membekukan dalam freezer.

Waktu

2–4 jam

Tahap 6. Pengemasan

Langkah Kerja

1. Menyiapkan cup atau wadah kemasan.
2. Mengisi es krim sesuai takaran.
3. Menutup rapat kemasan.
4. Memberikan label produk.

Informasi Label

- Nama produk.
- Tanggal produksi.
- Tanggal kedaluwarsa.
- Nama instansi/kelompok produksi.

Waktu

15 menit

Tahap 7. Penyimpanan

Langkah Kerja

1. Menyimpan produk pada suhu -18°C atau lebih rendah.
2. Menghindari paparan sinar matahari langsung.
3. Melakukan pengecekan kondisi freezer secara berkala.

Waktu

Berkelanjutan

VII. STANDAR PELAYANAN

Komponen	Standar
Waktu Pelayanan	± 4–6 jam proses produksi
Kebersihan Produk	100% memenuhi standar higiene
Kualitas Bahan	Buah pidada segar dan layak konsumsi
Penyimpanan	Freezer -18°C
Kepuasan Peserta/Pengguna	Minimal 80% puas

VIII. PENGENDALIAN MUTU

1. Pemeriksaan bahan baku sebelum digunakan.
 2. Pemeriksaan kebersihan alat produksi.
 3. Pengujian rasa, aroma, warna, dan tekstur.
 4. Dokumentasi setiap proses produksi.
 5. Evaluasi berkala terhadap kualitas produk.
-

IX. KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3)

1. Menggunakan celemek, masker, dan penutup kepala.
 2. Mencuci tangan sebelum dan sesudah produksi.
 3. Menggunakan alat sesuai fungsi.
 4. Menjaga area produksi tetap bersih dan aman.
 5. Menghindari kontaminasi silang bahan pangan.
-

X. PENUTUP

SOP ini menjadi pedoman resmi dalam pelaksanaan inovasi **Es Krim Mangrove Pidada (ESKIMO)** guna menjamin kualitas produk, keamanan pangan, serta mendukung pemanfaatan sumber daya mangrove secara berkelanjutan untuk kesejahteraan masyarakat pesisir.

Motto Inovasi:

"Inovasi Lokal, Rasa Global, Dari Mangrove untuk Indonesia."