



**PEMERINTAH  
KABUPATEN BANGKA**

# **PEDOMAN TEKNIS INOVASI**

## **SAJAKA**

(SIRUP SEJAKA  
SEREH JAHE KAYU MANIS) : SEHAT DARI DAPUR DESA)



**DINAS PENANAMAN MODAL, PERIZINAN TERPADU SATU PINTU,  
KOPERASI, USAHA MIKRO KECIL MENENGAH  
KABUPATEN BANGKA**

## A. Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara penghasil rempah terbesar di dunia, dengan kekayaan hayati yang sangat beragam dan berpotensi untuk diolah menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Pemanfaatan tanaman herbal seperti sereh (*Cymbopogon citratus*), jahe (*Zingiber officinale*), dan kayu manis (*Cinnamomum verum*) telah lama menjadi bagian dari tradisi pengobatan dan konsumsi masyarakat, terutama dalam bentuk minuman kesehatan. Ketiga bahan ini tidak hanya memberikan cita rasa dan aroma yang khas, tetapi juga memiliki khasiat kesehatan yang telah dibuktikan secara ilmiah. Sereh diketahui mengandung senyawa sitral, geraniol, dan flavonoid yang berperan sebagai antioksidan, antiinflamasi, dan antimikroba (Pandey dkk., 2022). Minuman berbahan sereh juga berpotensi membantu pencernaan dan menurunkan stres berkat efek relaksasinya terhadap sistem saraf.

Jahe mengandung gingerol dan shogaol yang memiliki efek antiinflamasi, antioksidan, serta mampu meningkatkan sistem imun (Sharifi-Rad dkk., 2017). Penelitian juga menunjukkan bahwa konsumsi jahe dapat membantu meredakan mual, mengurangi nyeri otot, dan meningkatkan sirkulasi darah. Sementara itu, kayu manis kaya akan polifenol dan senyawa sinamaldehyd yang berfungsi sebagai antioksidan kuat, penurun kadar gula darah, dan antimikroba (Ranasinghe dkk., 2013). Beberapa studi juga menyebutkan bahwa konsumsi kayu manis dapat membantu mengurangi risiko penyakit kardiovaskular dan memperbaiki sensitivitas insulin. Kombinasi sereh, jahe, dan kayu manis dalam bentuk sirup minuman tidak hanya memberikan rasa yang unik dan menyegarkan, tetapi juga menciptakan sinergi manfaat kesehatan, terutama dalam hal peningkatan daya tahan tubuh, pencegahan infeksi, dan pengelolaan stres. Tren gaya hidup sehat dan meningkatnya minat masyarakat terhadap produk alami memberikan peluang besar bagi pengembangan minuman herbal ini. Di era pasca-pandemi, masyarakat semakin mencari minuman yang tidak hanya enak, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang jelas.

Produk Sirup SEJAKA menghadirkan pendekatan inovatif dengan memadukan khasiat kesehatan, cita rasa khas Nusantara, dan bentuk sirup yang praktis sehingga dapat dikonsumsi kapan saja dengan hanya menambahkan air panas atau dingin. Dalam hal manfaat kesehatan, kombinasi bioaktif sereh (sitral), jahe (gingerol), dan kayu manis (sinamaldehyd) dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh, mendukung kesehatan pencernaan, mengatur metabolisme glukosa, serta memberikan efek relaksasi bagi tubuh.

Kepraktisan menjadi nilai tambah utama: proses produksi sirup cukup sederhana melalui perebusan dan penyaringan, bahan bakunya mudah diperoleh di pasar lokal, serta daya simpan produk yang relatif lama berkat pengolahan higienis. Selain itu, sirup ini serbaguna dalam penyajian dan dapat disajikan hangat, dingin, atau menjadi campuran minuman modern seperti mocktail herbal. Dengan kemasan yang menarik, branding yang tepat, dan pemasaran yang terarah, Sirup SEJAKA berpotensi menjadi produk unggulan yang tidak hanya mengangkat potensi rempah lokal tetapi juga berdaya saing di pasar minuman kesehatan, baik domestik maupun internasional.

## **B. Penjaringan Ide Inovasi**

Dilakukan melalui observasi di lapangan, pendataan, dan *Focus Group Discussion* yang melibatkan pemangku kepentingan, yaitu Pemerintah Kabupaten Bangka, Dinas Koperasi dan UKM, BAPPEDA, masyarakat, pihak Bank Sumsel Babel, Pusat Riset dan Inovasi Institut Pahlawan 12 Bangka Belitung, serta Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung.

## **C. Pemilihan Ide Inovasi**

Proses pemilihan ide inovasi ini diawali dari meningkatnya tren gaya hidup sehat dan kebutuhan masyarakat akan minuman praktis yang bermanfaat bagi daya tahan tubuh. Selanjutnya, dilakukan observasi potensi sumber daya lokal, di mana rempah seperti sereh, jahe, dan kayu manis mudah diperoleh serta memiliki khasiat kesehatan. Berdasarkan kajian literatur dan analisis peluang pasar, dipilihlah inovasi pembuatan Sirup SEJAKA sebagai produk minuman herbal karena praktis dikonsumsi, mudah diproduksi, bernilai jual tinggi, serta berpotensi dikembangkan menjadi peluang usaha bagi masyarakat.

## **D. Tujuan**

Tujuan dari dilaksanakannya program ini adalah:

1. Mengembangkan produk minuman herbal praktis berbahan sereh, jahe, dan kayu manis yang kaya manfaat kesehatan, mudah dikonsumsi, dan memiliki cita rasa khas Nusantara.
2. Meningkatkan nilai tambah komoditas rempah lokal melalui inovasi pengolahan menjadi sirup herbal bernilai jual tinggi.
3. Mendorong kebiasaan hidup sehat masyarakat dengan menyediakan alternatif minuman yang aman, alami, dan bermanfaat bagi daya tahan tubuh.
4. Menciptakan peluang usaha baru bagi pelaku UMKM melalui produksi dan pemasaran sirup herbal yang mudah dibuat dan memiliki pasar luas.

## **E. Manfaat**

Adapun manfaat dari program ini antara lain:

1. Memberikan alternatif minuman sehat berbahan alami yang dapat meningkatkan daya tahan tubuh dan mendukung pola hidup sehat masyarakat.
2. Meningkatkan nilai tambah rempah lokal (sereh, jahe, kayu manis) melalui inovasi produk sirup herbal yang praktis dan bernilai jual tinggi.
3. Mendorong munculnya peluang usaha baru bagi UMKM, karena produk mudah dibuat, bahan mudah diperoleh, dan berpotensi memiliki pasar luas.

## **F. Hasil**

Setelah dilaksanakannya program kerja, diperoleh hasil sebagai berikut:

1. **Peningkatan Kesadaran Masyarakat akan Minuman Herbal Sehat** Program ini diharapkan mampu meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya mengonsumsi minuman sehat berbahan alami. Sirup SEJAKA akan menjadi contoh nyata bahwa minuman herbal tradisional dapat dikemas secara modern dan praktis tanpa menghilangkan manfaatnya. Dengan adanya promosi dan edukasi, masyarakat diharapkan mulai beralih dari minuman kemasan tinggi gula dan bahan sintetis menuju minuman herbal yang lebih aman dan menyehatkan.
2. **Peningkatan Nilai Tambah Komoditas Lokal**

Dengan adanya pengolahan sereh, jahe, dan kayu manis menjadi sirup, nilai ekonomis komoditas ini meningkat secara signifikan. Bahan yang biasanya dijual mentah dengan harga relatif rendah dapat diolah menjadi produk siap konsumsi yang memiliki nilai jual lebih tinggi. Hal ini tidak hanya menguntungkan produsen, tetapi juga memberikan peluang pasar baru bagi petani rempah lokal, sehingga turut mendorong kesejahteraan mereka.

### 3. Peluang Usaha dan Lapangan Kerja Baru

Pengembangan Sirup SEJAKA berpotensi membuka peluang usaha baru, khususnya di sektor UMKM. Produksi sirup dapat dijalankan dalam skala rumahan hingga industri kecil, yang pada gilirannya akan menciptakan lapangan kerja baru.

### G. Tahapan Pelaksanaan

Tahapan	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
Persiapan	Melakukan konsultasi awal dengan pihak terkait serta menyusun rencana kegiatan pembuatan sirup herbal SEJAKA, termasuk penentuan peserta, lokasi, serta kebutuhan alat dan bahan.	22 – 24 Oktober 2025
Penjaringan Ide	Melakukan observasi lapangan, pendataan potensi rempah lokal (sereh, jahe, kayu manis), serta diskusi dengan pemangku kepentingan untuk menentukan inovasi produk minuman herbal.	27 – 31 Oktober 2025
Perancangan	Menyusun konsep pembuatan sirup SEJAKA, meliputi resep, proses produksi, teknik pengemasan, serta strategi branding dan pemasaran produk.	1– 4 November 2025
Pengembangan & Uji Coba	Melakukan praktik pembuatan sirup herbal untuk memastikan kualitas rasa, daya tahan produk, serta kemudahan proses agar dapat diterapkan oleh masyarakat.	4 - 14 November 2025
Implementasi	Melaksanakan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat/UMKM dalam pembuatan sirup SEJAKA serta memberikan edukasi terkait manfaat kesehatan dan peluang usaha.	17 - 21 November 2025

Evaluasi	Melakukan evaluasi terhadap kualitas produk, pemahaman masyarakat, serta potensi pengembangan usaha sirup herbal sebagai produk unggulan lokal.	18 – 21 November 2025
----------	---	-----------------------

# Pedoman Teknis Inovasi Sirup SEJAKA

## 1. Tujuan dan Ruang Lingkup

### Tujuan:

- **Mengembangkan** produk sirup herbal berbahan sereh, jahe, dan kayu manis yang praktis dan bernilai jual.
- **Meningkatkan** nilai tambah komoditas rempah lokal dan membuka peluang usaha UMKM.
- **Mendorong** kebiasaan hidup sehat melalui alternatif minuman alami.

### Ruang lingkup:

- Penerapan SOP produksi skala rumah tangga hingga skala UMKM kecil.
- Pelatihan, pendampingan, pengemasan, pemasaran, monitoring, dan evaluasi program SEJAKA di tingkat desa/kabupaten.

## 2. Organisasi, Peran, dan Tanggung Jawab

- **Pemangku kebijakan (Dinas Koperasi & UKM / BAPPEDA):** fasilitasi anggaran, koordinasi antar lembaga, validasi regulasi.
- **Tim Pelaksana (Tim Inovasi lokal / fasilitator):** menyusun modul pelatihan, supervisi teknis, monitoring kualitas.
- **Kelompok Produsen / UMKM / Ibu-ibu Rumah Tangga:** pelaksanaan produksi, pencatatan produksi, pemasaran.
- **Mitra Teknis (Politeknik / Pusat Riset):** uji mutu, pengembangan resep, rekomendasi pengawet alami dan pengemasan.
- **Bank/Keuangan (Bank Sumsel Babel / Koperasi):** akses pembiayaan mikro, pembukuan usaha.

## 3. SOP Produksi Sirup SEJAKA

### 3.1 Persyaratan Bahan dan Peralatan

- **Bahan baku utama:** sereh segar, jahe segar, kayu manis (batang), gula pasir atau gula aren, air, optional: jeruk nipis atau madu untuk varian rasa.
- **Bahan tambahan (opsional):** pengawet alami (asam sitrat) sesuai uji mutu; jangan gunakan bahan berbahaya.
- **Peralatan:** panci stainless, saringan kain/mesh, kompor, timbangan, gelas ukur, wadah steril untuk penyimpanan, botol kaca/plastik food grade, label.

### 3.2 Prosedur Produksi (Langkah Kerja Standar)

1. **Penerimaan bahan:** periksa kesegaran sereh, jahe, dan kayu manis; tolak bahan yang busuk.
2. **Pencucian dan persiapan:** cuci bersih semua bahan; kupas jahe bila perlu; potong sereh dan jahe menjadi potongan kecil.
3. **Ekstraksi rasa (perebusan):** rebus sereh, jahe, dan kayu manis dalam air bersih dengan perbandingan resep standar; rebus hingga aroma keluar dan sari larut.

4. **Penyaringan:** saring hasil rebusan menggunakan kain saring; tekan ampas untuk mendapatkan sari maksimal.
5. **Pencampuran gula:** larutkan gula ke dalam sari panas sesuai rasio resep; aduk hingga homogen.
6. **Pengendapan dan klarifikasi (opsional):** biarkan dingin, lakukan klarifikasi jika perlu untuk kejernihan.
7. **Pengemasan panas (hot-fill) atau dingin:** isi botol steril pada suhu sesuai metode yang dipilih; tutup rapat.
8. **Pendinginan & pelabelan:** dinginkan, beri label (nama produk, komposisi, tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, nomor batch, informasi produsen).

### 3.3 Standar Kebersihan dan Keamanan Pangan

- Semua pekerja wajib mencuci tangan, memakai sarung tangan bersih, dan penutup kepala.
- Peralatan dicuci dan disterilisasi sebelum dan sesudah produksi.
- Catat suhu perebusan, waktu perebusan, dan batch number untuk traceability.

### 3.4 Pengendalian Mutu dan Uji Daya Simpan

- **Parameter mutu:** rasa, aroma, kejernihan, pH, kadar gula (Brix), mikrobiologi (jika tersedia).
- **Frekuensi uji:** uji awal pada uji coba produk; uji berkala setiap 3 bulan untuk produksi skala lebih besar.
- **Saran daya simpan:** simpan di tempat sejuk; rekomendasi tanggal kedaluwarsa berdasarkan uji (mis. 6–12 bulan tergantung pengolahan dan pengawet alami). Rekomendasi akhir disesuaikan hasil uji laboratorium.

## 4. Pengemasan, Labeling, dan Pemasaran

**Pengemasan:** gunakan botol food grade; pertimbangkan ukuran 200 ml, 350 ml, 700 ml. **Label wajib:** nama produk, komposisi lengkap, tanggal produksi, tanggal kedaluwarsa, nomor batch, informasi produsen, cara penyajian, informasi alergi jika ada. **Strategi pemasaran:** branding lokal “SEJAKA — Sereh Jahe Kayu Manis”; pasar lokal, toko oleh-oleh, kafe, platform online; demo rasa di pasar dan event kesehatan.

## 5. Implementasi Pelatihan, Pendampingan, Monitoring dan Evaluasi

### 5.1 Pelatihan dan Pendampingan

- **Sasaran peserta:** ibu-ibu rumah tangga, pelaku UMKM, kelompok tani rempah.
- **Materi pelatihan:** resep standar, teknik perebusan & penyaringan, sanitasi, pengemasan, pencatatan produksi, pemasaran dasar, pembukuan sederhana.
- **Metode:** teori singkat + praktik langsung (hands-on), modul cetak, video demonstrasi.
- **Durasi:** sesuai tahapan proposal (pengembangan & uji coba 4–14 Nov 2025; implementasi 17–21 Nov 2025).

### 5.2 Monitoring & Evaluasi (M&E)

- **Indikator Kinerja Utama (KPI):**

- **Jumlah peserta terlatih** (target per batch).
- **Jumlah unit produksi per bulan** (botol).
- **Persentase produk lulus uji mutu** (rasa, pH, mikrobiologi).
- **Pendapatan tambahan rata-rata per rumah tangga** (Rp/bulan).
- **Jumlah outlet pemasaran aktif** (pasar, toko, online).
- **Mekanisme pelaporan:** laporan mingguan selama fase implementasi; laporan bulanan selama 6 bulan pertama; evaluasi akhir program.
- **Metode evaluasi:** survei peserta, uji rasa blind test, audit sanitasi, review pembukuan penjualan.

## 6. Jadwal Pelaksanaan, Dokumentasi, dan Lampiran

**Jadwal ringkas (mengacu pada proposal):**

Tahapan	Kegiatan singkat	Waktu Pelaksanaan
Persiapan	Konsultasi & rencana kegiatan	22 - 24 Oktober 2025
Penjaringan Ide	Observasi potensi rempah	27 - 31 Oktober 2025
Perancangan	Penyusunan resep & pengemasan	1 - 4 November 2025
Pengembangan & Uji Coba	Praktik pembuatan & uji mutu	4 - 14 November 2025
Implementasi	Pelatihan & pendampingan	17 - 21 November 2025
Evaluasi	Evaluasi kualitas & potensi usaha	18 - 21 November 2025

**Dokumentasi yang wajib disimpan:** formulir penerimaan bahan, lembar produksi batch, hasil uji mutu, foto kegiatan pelatihan, laporan penjualan, daftar peserta.

**Lampiran yang direkomendasikan:**

- Resep standar (rasio bahan per liter sari).
- Checklist sanitasi harian.
- Modul pelatihan singkat (agenda 1 hari praktik + materi teori).
- Template laporan produksi dan penjualan.

## Risiko, Mitigasi, dan Rekomendasi Tambahan

- **Risiko kontaminasi mikrobiologi:** terapkan sanitasi ketat; lakukan uji mikro jika memungkinkan.
- **Fluktuasi harga bahan baku:** bangun kemitraan dengan petani lokal dan koperasi untuk stabilisasi pasokan.
- **Permintaan pasar rendah:** lakukan promosi edukasi manfaat kesehatan dan sampling gratis di pasar lokal.
- **Rekomendasi:** lakukan uji laboratorium awal untuk menetapkan masa simpan resmi; pertimbangkan sertifikasi P-IRT/halal bila ditargetkan pasar luas.