



**PEMERINTAH
KABUPATEN BANGKA**

PEDOMAN TEKNIS INOVASI

SANALA

**(SAMBEL NANAS BUKIT LAYANG: CITA RASA UNIK
DARI JANTUNG DESA)**



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

A. Latar Belakang

Makanan pedas merupakan salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Tidak lengkap rasanya menyantap suatu hidangan tanpa menggunakan sambal ataupun cabai. Sambal merupakan istilah dalam kuliner Indonesia merujuk pada saus pedas. Pada umumnya, sambal berbahan utama cabai yang dihaluskan sehingga keluar kandungan sari cabai dan ditambah bahan-bahan lain seperti garam dan terasi (Gunibala dkk., 2024). Ada beragam variasi sambal, salah satunya adalah sambal nanas yang merupakan sambal khas Indonesia yang memadukan rasa pedas, asam, dan manis. Terbuat dari cabai dan nanas yang diulek atau dicincang, sering kali ditambah terasi dan bumbu lain. Sambal ini memberikan sensasi rasa segar yang unik, cocok disantap dengan ikan bakar atau hidangan laut lainnya.

Nanas merupakan buah asli yang berasal dari Amerika Selatan dan mulai dibudidayakan di sana selama berabad-abad. Buah nanas (*Ananas comosus*) merupakan buah yang hidup pada iklim tropis yang dapat dimakan dan memiliki nilai ekonomis karena banyak disukai masyarakat. Buah nanas memiliki ciri kulit kasar yang keras dan daun runcing. Di atasnya mengandung banyak vitamin dan manfaat. Salah satu kandungan vitamin terbesar pada nanas adalah vitamin C (Zamzami, 2023). Popularitas nanas menjadikannya komoditas dengan nilai ekonomi yang sangat tinggi. Buah ini tidak hanya dinikmati dalam keadaan segar, tetapi juga menjadi tulang punggung bagi industri makanan olahan. Nanas diolah menjadi jus, buah kalengan, selai, manisan kering, hingga cuka.

Pembuatan sambal nanas khas Bukit Layang merupakan salah satu upaya optimalisasi potensi bahan pangan lokal, yaitu buah nanas. Di Desa Bukit Layang, nanas bukan sekadar tanaman, melainkan bagian tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari. Hampir setiap pekarangan rumah dihiasi oleh tanaman nanas, menciptakan pemandangan khas yang menunjukkan betapa banyaknya buah ini di sana. Hal inilah yang menjadi inspirasi utama lahirnya program kerja "Sambal Nanas Bukit Layang: Cita Rasa Unik dari Jantung Desa". Program ini bertujuan untuk mengangkat potensi lokal yang paling nyata, mengubah nanas yang ada di setiap sudut desa menjadi sebuah produk inovatif bernilai ekonomi tinggi, sekaligus menciptakan ikon kuliner yang merepresentasikan identitas unik dan kekayaan alam Desa Bukit Layang.

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 oleh pengamatan potensi lokal Desa Bukit Layang yang memiliki hasil nanas yang melimpah dan hampir tersedia di setiap pekarangan rumah warga. Selanjutnya, dilakukan analisis kebutuhan masyarakat untuk menciptakan produk olahan yang mudah dibuat dan bernilai jual. Berdasarkan kajian dan pertimbangan tersebut, dipilihlah ide "Pembuatan Sambal Nanas" sebagai produk khas desa karena

prosesnya sederhana, bahan mudah diperoleh, serta berpotensi menjadi peluang usaha dan meningkatkan nilai ekonomi nanas sebagai komoditas unggulan.

D. Tujuan

Tujuan dari dilaksanakannya program ini adalah:

1. Program ini bertujuan untuk memaksimalkan sumber daya alam yang ada di Desa Bukit Layang, yaitu nanas. Dengan mengubah buah yang ada di hampir setiap rumah menjadi produk olahan, program ini secara langsung mengangkat citra dan nilai potensi lokal yang sebelumnya mungkin belum termanfaatkan secara optimal.
2. Membuka jalan bagi masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, untuk memiliki sumber penghasilan tambahan.
3. Proses pembuatannya yang sederhana dan tidak memerlukan peralatan canggih. Kemudahan ini memastikan bahwa program dapat diadopsi dan dilanjutkan oleh masyarakat secara mandiri tanpa ketergantungan pada pihak luar, sehingga keberlanjutannya lebih terjamin.

E. Manfaat

Berdasarkan pemilihan ide program, manfaatnya sebagai berikut:

1. Mengoptimalkan potensi nanas sebagai sumber daya lokal menjadi produk olahan bernilai tambah dan khas desa.
2. Meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, dalam mengolah nanas menjadi produk inovatif.
3. Membuka peluang usaha dan menambah pendapatan masyarakat, melalui produksi sambal nanas sebagai produk jual.

F. Hasil

Setelah dilaksanakannya program kerja, diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Terciptanya produk unggulan desa yang mengangkat citra daerah, sebuah produk olahan nanas yang secara langsung menjadi ikon baru bagi desa.
2. Masyarakat, terutama ibu-ibu rumah tangga, kini memiliki keterampilan baru dalam mengolah nanas dan melihat potensi ekonomi di dalamnya.
3. Proses pembuatan sambal nanas yang mudah, membuat masyarakat mampu mengadopsi teknik pengolahan sambal nanas dengan cepat sehingga bisa menjamin keberlanjutan produksi sambal nanas di masa mendatang.

G. Tahapan Pelaksanaan

Tahapan	Kegiatan	Waktu Pelaksanaan
Persiapan	Melakukan konsultasi awal dengan pihak terkait serta menyusun rencana kegiatan pelatihan pembuatan sambal nanas, termasuk penentuan peserta, lokasi, dan kebutuhan alat dan bahan.	1 – 4 September 2025

Penjaringan Ide	Melakukan observasi lapangan, pendataan potensi nanas, serta diskusi dengan pemangku kepentingan untuk menentukan produk olahan yang bernilai ekonomis.	3 – 10 September 2025
Perancangan	Menyusun konsep pembuatan sambal nanas, termasuk resep, proses pengolahan, serta strategi pengemasan dan pemasaran produk.	8 – 15 September 2025
Pengembangan & Uji Coba	Melakukan praktik pembuatan sambal nanas untuk memastikan cita rasa, kualitas produk, dan kemudahan proses agar dapat diterapkan oleh masyarakat.	15 - 23 September 2025
Implementasi	Melaksanakan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, dalam pembuatan sambal nanas serta edukasi peluang usaha.	24 September - 2 Oktober 2025
Evaluasi	Melakukan evaluasi terhadap keterampilan masyarakat, kualitas produk, serta potensi pengembangan usaha sambal nanas sebagai produk unggulan desa.	3 - 7 Oktober 2025

Pedoman Teknis Inovasi Sambal Nanas Bukit Layang

Pedoman Teknis Inovasi Sambal Nanas Bukit Layang

Kutipan dari dokumen sumber

"Pembuatan sambal nanas khas Bukit Layang merupakan salah satu upaya optimalisasi potensi bahan pangan lokal, yaitu buah nanas."

"Program ini bertujuan untuk mengangkat potensi lokal yang paling nyata, mengubah nanas yang ada di setiap sudut desa menjadi sebuah produk inovatif bernilai ekonomi tinggi."

1. Tujuan Pedoman

- **Menetapkan langkah operasional** untuk pelaksanaan inovasi pembuatan Sambal Nanas Bukit Layang.
 - **Menjamin mutu, keamanan pangan, dan keberlanjutan usaha** sehingga dapat diadopsi sebagai SOP inovasi pada proposal dan dokumen administrasi daerah.
 - **Memfasilitasi replikasi dan skala usaha** oleh kelompok masyarakat, koperasi, dan pelaku UKM lokal.
-

2. Ruang Lingkup

- Berlaku untuk seluruh kegiatan yang terkait dengan **perencanaan, pelatihan, produksi, pengemasan, pemasaran, monitoring, dan evaluasi** Sambal Nanas Bukit Layang.
 - Diterapkan oleh **pemerintah desa, Dinas Koperasi dan UKM, BAPPEDA, kelompok ibu-ibu rumah tangga, pelaku UKM, dan mitra pendukung.**
-

3. Definisi Singkat

- **Inovasi:** Penerapan resep, proses, dan mekanisme produksi sambal nanas yang terstandar.
 - **Pelaksana:** Tim fasilitator dari Dinas Koperasi dan UKM, BAPPEDA, dan mitra teknis.
 - **Kelompok Produsen:** Kelompok ibu-ibu rumah tangga atau koperasi yang mengikuti pelatihan dan produksi.
-

4. Peran dan Tanggung Jawab

- **Pemerintah Kabupaten:** Kebijakan, pendanaan awal, fasilitasi perizinan.
 - **Dinas Koperasi dan UKM:** Koordinasi pelatihan, pendampingan bisnis, pembinaan koperasi.
 - **BAPPEDA:** Sinkronisasi program dengan rencana pembangunan daerah dan monitoring indikator dampak.
 - **Kelompok Produsen:** Produksi, pencatatan produksi, penerapan SOP mutu dan keamanan pangan.
 - **Mitra Teknis (bank, riset, politeknik):** Pembiayaan mikro, uji mutu, dan pengembangan kemasan/branding.
-

5. Mekanisme Implementasi Langkah demi Langkah

5.1 Persiapan

- **Kegiatan utama:** Konsultasi awal, penentuan peserta, lokasi pelatihan, inventaris alat dan bahan.
- **Output:** Daftar peserta, rencana anggaran, daftar alat dan bahan standar, jadwal pelatihan.
- **Dokumen:** Formulir pendaftaran peserta; checklist alat; RAB sederhana.
-

5.2 Penjaringan Ide dan Analisis Potensi

- **Kegiatan utama:** Observasi lapangan, pendataan potensi nanas, FGD dengan pemangku kepentingan.
- **Output:** Laporan potensi bahan baku; rekomendasi skala produksi awal.
- **Standar:** Minimal 3 sumber pasokan nanas lokal terverifikasi.

5.3 Perancangan Produk dan SOP Produksi

- **Kegiatan utama:** Menyusun resep baku, langkah produksi, standar mutu, dan tata letak dapur produksi.
- **Output:** Dokumen SOP Produksi Sambal Nanas; resep baku per batch; panduan kebersihan.
- **SOP Produksi ringkas:**
 - Penerimaan bahan baku dan inspeksi mutu.
 - Pencucian dan pengupasan nanas.
 - Pematangan dan pengolahan bumbu.
 - Proses pemasakan/pengolahan sambal sesuai resep baku.
 - Pengemasan dan pelabelan.
 - Penyimpanan dan distribusi.

5.4 Pengembangan dan Uji Coba

- **Kegiatan utama:** Praktik pembuatan, uji cita rasa, uji stabilitas produk, uji mikrobiologi jika memungkinkan.
- **Output:** Versi final resep; catatan perbaikan proses; rekomendasi shelf life.
- **Kriteria kelayakan:** Rasa konsisten, aman dikonsumsi, shelf life sesuai target (mis. 14-30 hari untuk produk non-pasteurisasi dengan pengawet alami atau lebih lama jika dipasteurisasi).

5.5 Implementasi Pelatihan dan Produksi Skala Awal

- **Kegiatan utama:** Pelatihan teknis, pelatihan manajemen usaha, pembentukan kelompok usaha/koperasi, pendampingan produksi awal.

- **Output:** Minimal 1 batch produksi komersial per kelompok; rencana pemasaran lokal.
- **Aspek bisnis:** Pencatatan biaya produksi, harga pokok, margin, dan strategi pemasaran.

5.6 Evaluasi dan Pengembangan Berkelanjutan

- **Kegiatan utama:** Evaluasi keterampilan, kualitas produk, penjualan, dan potensi pengembangan.
 - **Output:** Laporan evaluasi; rekomendasi peningkatan mutu, pengemasan, dan akses pasar.
 - **Indikator keberhasilan:** Jumlah produsen aktif; peningkatan pendapatan rumah tangga; permintaan pasar lokal/regional.
-

6. Standar Mutu dan Keamanan Pangan

- **Persyaratan kebersihan:** Area produksi bersih, penggunaan sarung tangan, penutup kepala, dan sanitasi alat.
 - **Kontrol mutu bahan baku:** Nanas matang baik, bebas penyakit; cabai dan bumbu segar.
 - **Pengawetan:** Terapkan metode pengawetan yang sesuai (garam, gula, cuka, pasteurisasi) dan label tanggal produksi serta tanggal kadaluarsa.
 - **Catatan mutu:** Setiap batch harus dicatat tanggal, jumlah, dan hasil uji sederhana (bau, rasa, tekstur).
-

7. Monitoring Pelaksanaan dan Pelaporan

- **Format laporan berkala:** Laporan mingguan produksi; laporan bulanan penjualan dan kendala; laporan evaluasi pasca-pelatihan.
- **Indikator yang dipantau:** Jumlah peserta terlatih; jumlah batch produksi; volume penjualan; pendapatan tambahan per rumah tangga.

- **Mekanisme pelaporan:** Kelompok produsen mengirim laporan ke Dinas Koperasi dan UKM; Dinas menyusun ringkasan untuk BAPPEDA.
-

8. Pengemasan, Branding, dan Pemasaran

- **Standar label:** Nama produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, informasi produsen, kontak.
 - **Strategi pemasaran:** Pasar lokal, warung makan, kerjasama dengan UMKM, pameran kuliner, dan platform digital sederhana.
 - **Nilai tambah:** Tonjolkan identitas desa Bukit Layang sebagai keunikan produk.
-

9. Lampiran Praktis

9.1 Daftar Peralatan Minimal

- **Peralatan:** Pisau, talenan, panci stainless, pengaduk, kompor, wadah penyimpanan, alat pengemas (botol/jar), timbangan.

9.2 Bahan Baku Standar per Batch Kecil

- **Contoh komposisi:** Nanas; cabai; bawang merah; bawang putih; garam; gula; cuka; terasi (opsional); minyak goreng.

9.3 Template Dokumen

- **Formulir penerimaan bahan; Formulir produksi batch; Lembar uji cita rasa; Laporan penjualan sederhana.**
-

10. Jadwal Pelaksanaan Ringkas

Tahapan	Kegiatan Utama	Waktu Pelaksanaan
---------	----------------	-------------------

Persiapan	Konsultasi awal; susun rencana pelatihan	1 - 4 September 2025
Penjaringan Ide	Observasi lapangan; pendataan potensi	3 - 10 September 2025
Perancangan	Susun resep, proses, pengemasan	8 - 15 September 2025
Pengembangan Uji Coba	Praktik pembuatan; uji cita rasa	15 - 23 September 2025
Implementasi	Pelatihan dan pendampingan produksi	24 September - 2 Oktober 2025
Evaluasi	Evaluasi keterampilan dan kualitas produk	3 - 7 Oktober 2025

Penutup singkat

Pedoman teknis ini disusun agar dapat langsung dipakai sebagai bagian Petunjuk Pelaksanaan Inovasi, SOP Inovasi, atau Mekanisme Implementasi pada proposal dan dokumen administrasi daerah. Jika diperlukan, dokumen ini dapat dilengkapi dengan **lembar SOP terperinci per proses, formulir produksi, dan contoh label produk** untuk keperluan administrasi dan sertifikasi.