



**PEMERINTAH
KABUPATEN BANGKA**

PEDOMAN TEKNIS INOVASI

SIKEMPAH

**(BUMBU KERING LEMPAH KUNING KHAS DESA BUKIT
LAYANG)**



**DINAS TENAGA KERJA, PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN
KABUPATEN BANGKA**

A. Latar Belakang

Program ini merupakan bagian dari implementasi tema besar “Penguatan Inovasi Sosial dan Teknologi melalui Pengembangan Produk Unggulan Daerah dan Peningkatan Kualitas Pelayanan Publik” yang diusung oleh Tim KKN-PPM UGM Bakam Bercerita Tahun 2025. Lempah kuning merupakan salah satu kuliner tradisional khas Bangka yang memiliki cita rasa khas dan nilai budaya yang tinggi (Tavika dan Akbar, 2021). Masakan ini menggunakan bumbu segar yang kaya akan rempah, seperti kunyit, lengkuas, bawang merah, bawang putih, cabai, dan serai. Namun, bumbu segar memiliki kelemahan utama, yaitu masa simpan yang pendek sehingga tidak dapat disimpan dalam jangka waktu lama tanpa kehilangan aroma dan kualitas rasanya (Riyandi, dkk., 2022).

Kondisi ini sering kali menjadi kendala bagi masyarakat yang ingin menyiapkan hidangan lempah kuning secara praktis atau untuk memenuhi permintaan dalam jumlah besar pada acara-acara tertentu. Selain itu, keterbatasan daya simpan bumbu segar menghambat upaya memperkenalkan kuliner tradisional ini ke wilayah di luar Bangka. Inovasi teknologi pangan memberikan peluang untuk mengatasi kendala tersebut melalui pembuatan bumbu kering lempah kuning. Proses ini melibatkan pengeringan bumbu dengan teknik yang mampu mempertahankan warna, aroma, dan rasa, serta dilanjutkan dengan pengemasan higienis dan pelabelan informatif. Pengeringan dilakukan menggunakan metode sederhana yang dapat diterapkan di rumah tangga, sehingga tidak memerlukan investasi alat yang mahal.

Dari perspektif keberlanjutan dan pengembangan daerah, pelatihan pembuatan bumbu kering ini memiliki dua tujuan strategis, yaitu

1. Mendorong lahirnya produk unggulan daerah yang memiliki kualitas terstandar dan siap dipasarkan di tingkat lokal maupun luar daerah.
2. Mendukung pelestarian kuliner tradisional Bangka melalui inovasi teknologi pengolahan pangan yang mempertahankan cita rasa autentik.

Selain itu, kegiatan ini juga memiliki dimensi pemberdayaan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga sebagai sasaran utama. Dengan pelatihan ini, para peserta memperoleh keterampilan praktis yang dapat meningkatkan efisiensi waktu memasak di rumah, sekaligus membuka peluang usaha kecil berbasis kuliner lokal.

Dari sudut pandang Sustainable Development Goals (SDGs), kegiatan ini selaras dengan:

- SDG 8: Decent Work and Economic Growth, melalui pemberdayaan masyarakat untuk menghasilkan produk bernilai tambah yang dapat mendukung ekonomi lokal.
- SDG 12: Responsible Consumption and Production, dengan mendorong pengolahan bahan pangan secara bijak, meminimalkan pemborosan, dan memperpanjang masa simpan produk kuliner.
- SDG 11: Sustainable Cities and Communities, melalui pelestarian warisan

kuliner sebagai bagian dari identitas budaya daerah.

Secara keseluruhan, program Pembuatan Bumbu Kering Lempah Kuning ini bukan hanya sekadar inovasi teknologi pangan, tetapi juga langkah nyata dalam melestarikan budaya kuliner Bangka, meningkatkan keterampilan masyarakat, dan menciptakan produk unggulan daerah yang memiliki potensi daya saing tinggi. Proses produksi yang sederhana dan bahan baku yang mudah didapatkan menjadikan inovasi ini mudah diadopsi, direplikasi, dan disesuaikan di berbagai daerah sesuai karakteristik kuliner setempat.

B. Penjaringan Ide Inovasi

Dilakukan melalui observasi lapangan, pendataan, dan focus Group Discussion melibatkan pemangku kepentingan yaitu Pemerintah Kabupaten Bangka, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, BAPPEDA, Masyarakat, Pihak Bank Sumsel Babel dan Pusat Riset dan Inovasi Institut Pahlawann 12 Bangka Belitung serta Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung.

C. Pemilihan Ide Inovasi

Pemilihan ide inovasi pembuatan bumbu kering lempah kuning didasarkan pada hasil observasi lapangan, diskusi dengan masyarakat, serta kajian terhadap potensi kuliner lokal Desa Bukit Layang. Lempah kuning merupakan makanan khas Bangka yang telah dikenal luas, namun pemanfaatannya masih terbatas karena penggunaan bumbu segar yang memiliki daya simpan rendah dan kurang praktis.

Kondisi ini menjadi kendala dalam pengembangan produk kuliner lempah kuning sebagai produk unggulan daerah yang bernilai ekonomi. Oleh karena itu, inovasi pembuatan bumbu kering dipilih sebagai solusi untuk memperpanjang masa simpan bumbu, meningkatkan kepraktisan penggunaan, serta membuka peluang pemasaran yang lebih luas. Inovasi ini dinilai mudah diterapkan oleh masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, karena menggunakan teknologi pengolahan pangan sederhana dengan bahan baku yang mudah diperoleh, sehingga berpotensi dikembangkan secara berkelanjutan sebagai usaha rumahan berbasis kearifan lokal.

D. Tujuan

Tujuan dari dilaksanakannya program ini adalah:

1. Mengembangkan produk bumbu kering lempah kuning dengan masa simpan yang lebih lama dan kualitas rasa yang terjaga.
2. pelatihan kepada masyarakat terkait teknik pengolahan, pengeringan, dan pengemasan bumbu yang higienis.
3. Mendorong lahirnya produk unggulan daerah yang siap dipasarkan di tingkat lokal maupun luar daerah.
4. Mendukung pelestarian kuliner tradisional Bangka melalui inovasi teknologi pengolahan pangan.

E. Manfaat

Pelaksanaan program pembuatan bumbu kering lempah kuning memberikan manfaat bagi masyarakat dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pengolahan pangan, khususnya dalam teknik pengeringan dan pengemasan bumbu secara higienis. Program ini membantu masyarakat menghasilkan produk bumbu dengan masa simpan lebih lama dan kualitas rasa yang tetap terjaga, sehingga lebih praktis digunakan dalam kegiatan memasak sehari-hari. Selain itu, kegiatan ini mendorong pemanfaatan potensi kuliner lokal sebagai produk bernilai tambah, membuka peluang usaha kecil berbasis kuliner tradisional, serta meningkatkan peran masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, dalam pengembangan ekonomi kreatif daerah.

F. Hasil

Setelah dilaksanakannya program kerja, diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Prototipe produk bumbu kering lempah kuning dengan kemasan menarik dan informasi label yang sesuai standar.
2. Peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah dan mengemas bumbu kering secara higienis.
3. Kesadaran masyarakat akan potensi kuliner lokal sebagai sumber ekonomi kreatif meningkat.

G. Tahapan Inovasi

| Tahapan | Kegiatan | Waktu Pelaksanaan |
|------------------|---|----------------------------------|
| Persiapan | Konsultasi dengan mento, koordinasi tim dan persetujuan kegiatan | 10 Juli-20 Juli 2025 |
| Pengumpulan Data | Obeservasi lapangan, pendataan bahan baku, dan FDG stakeholder | 5 Juli-10 Agustus 2025 |
| Pengolahan Data | Analisis hasil observasi dan penyusunan konsep produk | 18 Agustus-05 September 2025 |
| Produksi Awal | Uji coba pembuatan bumbu kering (pengeringan dan formulasi) | 12 September - 28 September 2025 |
| Pengembangan | Penyempurnaan produk, desain kemasan, dan pembuatan label | 03 Oktober-18 Oktober 2025 |
| Sosialisasi | Pelatihan kepada masyarakat terabit proses pembuatan dan pengemasan | 25 Oktober-05 November 2025 |
| Implementasi | Penerapan pembuatan bumbu kering oleh masyarakat | 10 November-05 Desember 2025 |
| Evaluasi | Monitoring dan Pengumpulan feedback | 08 Desember-18 Desember 2025 |
| Pelaporan | Penyusunan Laporan Hasil Kegiatan | 20 Desember -31 Desember 2025 |

H. SOP

| NO | Uraian Prosedur | Pelaksana (TIM KKN) | Mentor/Kabid | Tim Produksi | Masyarakat | Kelengkapan | Output |
|-----|--|---------------------|--------------|--------------|------------|------------------|-------------------|
| 1. | Persiapan Kegiatan (Koordinasi tim dan persetujuan mentor) | | | | | Rencana Kegiatan | Disetujui |
| 2. | Pengumpulan data (observasi bahan baku dan FDG stakeholder) | | | | | Data Bahan | Data Terkumpul |
| 3. | Analisis data dan penyusunan konsep produk | | | | | Draft Konsep | Konsep Produk |
| 4. | Produksi awal (uji coba pembuatan bumbu kering) | | | | | Bahan dan Alat | Produk Uji |
| 5. | Validasi: apakah kualitas (rasa, aroma, warna) sudah sesuai? | | | | | Produk Uji | Status |
| | Jika TIDAK, kembali ke tahap 4 (perbaiki formulasi) | | | | | Perbaikan | Revisi Produk |
| | Jika YA, lanjut ke tahap 6 | | | | | | Lanjut |
| 6. | Pengembangan(design kemasan dan label produk) | | | | | Desain Kemasan | Produk Siap |
| 7. | Sosialisasi dan pelatihan kepada masyarakat | | | | | Materi Pelatihan | Peserta Paham |
| 8. | Implementasi (praktik pembuatan oleh masyarakat) | | | | | Bahan Praktik | Produk Masyarakat |
| 9. | Validasi: Apakah masyarakat mampu menerapkan dengan benar? | | | | | Hasil Praktik | Status |
| | Jika TIDAK, kembali ke tahap 7 (pelatihan ulang) | | | | | Pendampingan | Perbaikan |
| | Jika IYA, lanjut ke tahap 10 | | | | | | Lanjut |
| 10. | Monitoring dan evaluasi kegiatan | | | | | Data Evaluasi | Hasil Evaluasi |
| 11. | Penyusunan Laporan Kegiatan | | | | | Laporan | |

LAMPIRAN

A. Media yang Digunakan

1. Presentasi Power Point



Selengkapnya dapat diakses di: [PPT Bumbu Kering Lempah Kuning](#)

