



KABUPATEN TANGERANG

2023

Abon Mangga Muda (Mangifera Indica)



PEDOMAN TEKNIS PELAKSANAAN INOVASI DAERAH



INOVASI DAERAH

Abon Mangga Muda (Mangifera Indica)

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Mangga, dengan rasanya yang lezat dan manfaat gizi yang melimpah, memiliki potensi besar di Indonesia sebagai buah tropis. Di antara berbagai produk olahan makanan yang populer di negara ini, abon yang terbuat dari daging sapi atau ayam merupakan pilihan umum. Namun, penggunaan mangga sebagai bahan utama dalam abon, terutama mangga muda, jarang ditemui. Oleh karena itu, diperlukan pengenalan variasi dan inovasi baru dalam produk olahan berbasis mangga, yang mengarah pada pengembangan "Abon Mangga Muda". Mangga merupakan buah tropis yang banyak dibudidayakan di Indonesia berkat iklim yang menguntungkan dan kondisi tanah yang subur (Sitanggang, 2018). Selain rasanya yang lezat, mangga juga diakui karena kandungan nutrisinya yang melimpah. Mangga mengandung berbagai vitamin, mineral, dan fitokimia yang memberikan manfaat bagi kesehatan, seperti meningkatkan pencernaan, memperkuat sistem kekebalan tubuh, dan memberikan perlindungan antioksidan terhadap radikal bebas (Sitanggang, 2018; Khan et al., 2014).

Abon, sebagai produk makanan tradisional Indonesia, umumnya terbuat dari daging, terutama daging sapi atau ayam. Ia mengalami proses memasak, menggiling, dan pengeringan untuk mengubah daging menjadi serabut-serabut lezat dan gurih. Namun, meskipun abon populer, pilihan yang tersedia terbatas, terutama dalam penggunaan mangga sebagai bahan utama. Hal ini memberikan peluang untuk berinovasi dengan memperkenalkan "Abon Mangga Muda" sebagai produk yang unik dan baru di pasar, menawarkan konsumen pengalaman rasa yang baru dan memanfaatkan manfaat gizi dari mangga muda.

B. TUJUAN

Tujuan inovasi ini adalah memperkenalkan inovasi produk olahan dengan menggunakan mangga muda sebagai bahan utama dalam abon. Dengan melakukan inovasi ini, diharapkan dapat memberikan variasi produk yang unik dan menarik bagi konsumen di pasar makanan olahan.

C. MANFAAT

1. Pemanfaatan Mangga Muda yang Optimal: Dengan memanfaatkan mangga muda sebagai bahan utama dalam abon, inovasi ini membuka peluang pemanfaatan mangga muda yang selama ini kurang dimanfaatkan sebagai produk olahan. Ini dapat memberikan nilai tambah pada produksi dan pengolahan mangga di Indonesia.
2. Produk Olahan Berkualitas: Penggunaan mangga muda berkualitas tinggi sebagai bahan dasar utama dalam Abon Mangga Muda menghasilkan produk olahan dengan rasa yang enak, segar, dan memiliki tekstur yang menggoda. Ini membantu menciptakan produk abon yang berkualitas tinggi dan memuaskan bagi konsumen.
3. Diversifikasi Produk Olahan: Inovasi Abon Mangga Muda membawa variasi baru dalam produk olahan di pasar. Dengan adanya Abon Mangga Muda, konsumen memiliki pilihan yang lebih beragam dalam produk abon dan dapat mencoba sensasi rasa yang unik.
4. Mendukung Industri Petani dan Produsen Mangga: Penggunaan mangga muda dalam produksi Abon Mangga Muda dapat memberikan dampak positif bagi petani dan produsen mangga. Permintaan yang meningkat untuk mangga muda berkualitas tinggi sebagai bahan baku abon dapat meningkatkan pendapatan petani dan produsen.

D. KECEPATAN PENCIPTAAN INOVASI DAERAH

Kecepatan penciptaan inovasi daerah mengacu pada seberapa cepat suatu daerah dapat menghasilkan dan mengadopsi inovasi baru. Inovasi daerah mencakup perubahan atau pengembangan ide, produk, layanan, atau proses yang dapat meningkatkan efisiensi, produktivitas, kualitas hidup, dan kesejahteraan masyarakat di wilayah tersebut. Tingkat kecepatan penciptaan inovasi daerah dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor:

1. Lingkungan Regulasi: Regulasi dan kebijakan yang kondusif dapat mendorong kecepatan inovasi.
2. Infrastruktur Teknologi: Kecepatan dan stabilitas internet, akses ke komputer, dan fasilitas penelitian membantu menciptakan lingkungan yang memungkinkan ide-ide baru berkembang.
3. Kolaborasi dan Kemitraan: Kerjasama antara sektor publik dan swasta, perguruan tinggi, serta lembaga penelitian membantu mempercepat proses inovasi. Pertukaran pengetahuan, sumber daya, dan keahlian melalui kemitraan dapat merangsang penciptaan dan adopsi inovasi baru.

4. Ketersediaan Sumber Daya Manusia: Daerah dengan ketersediaan sumber daya manusia yang berpengalaman dan berpendidikan tinggi memiliki potensi lebih besar untuk menciptakan inovasi.

Adapun dalam inovasi ini, dilakukan dengan metode seefisien mungkin dan seefektif mungkin dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan teknologi. **Proses kecepatan penciptaan inovasi daerah ini dikerjakan selama 1-3 bulan.**

Tahapan kegiatan dalam pembentukan inovasi ini dapat disajikan sebagai berikut :

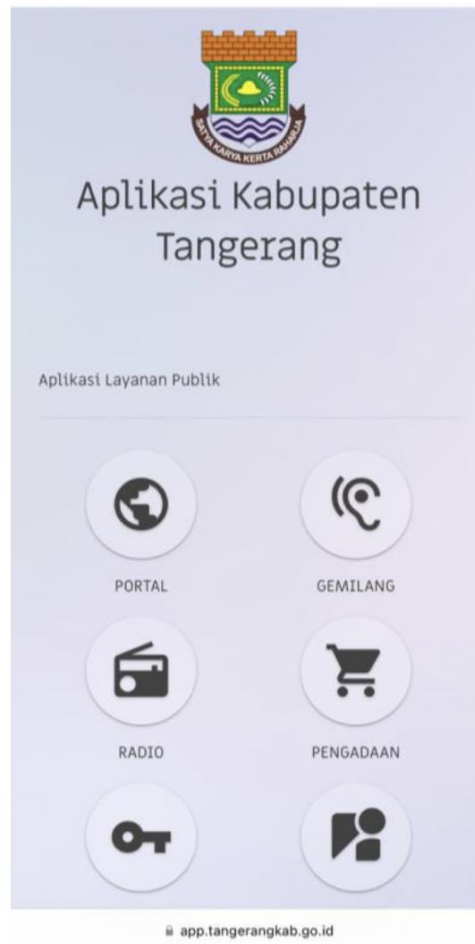
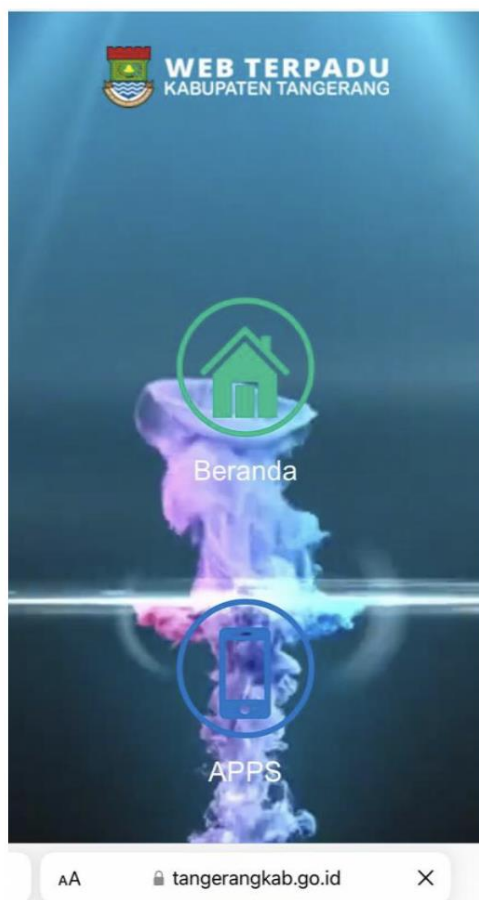
[illegible]

[illegible]

5. Pemantauan Kontinu													
6. Pembelajaran dan Adaptasi													

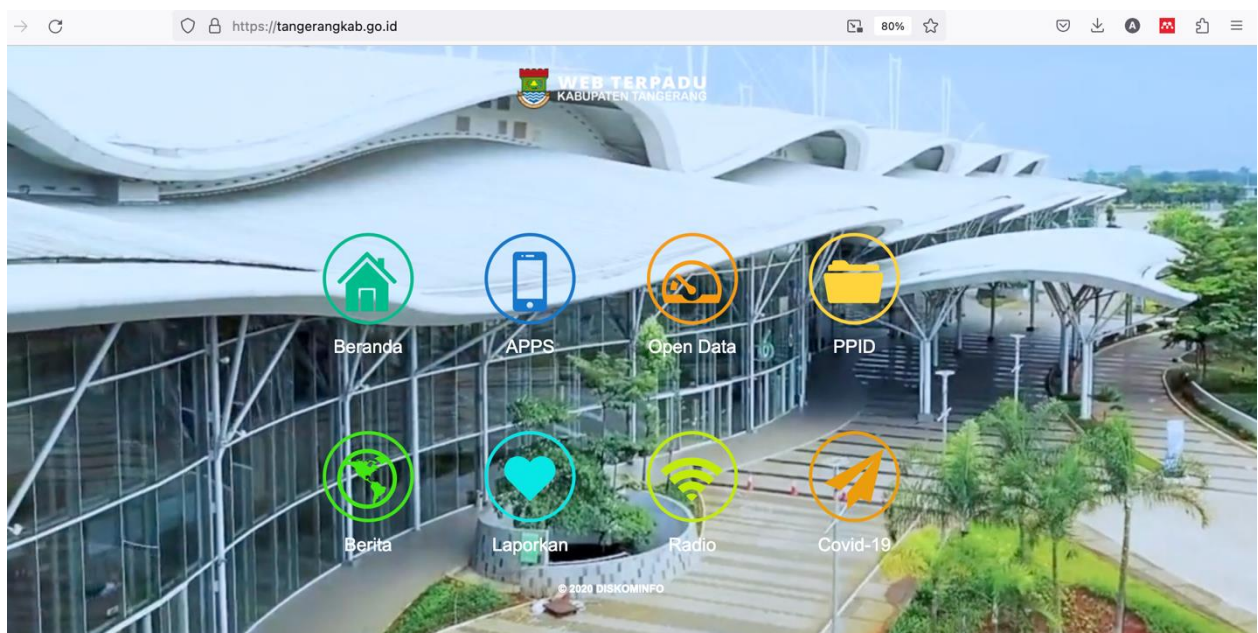
E. PENGGUNAAN IT (INFORMASI DAN TEKNOLOGI)

Teknologi informasi saat ini telah berkembang sangat pesat. Penerapannya dapat menjadi sangat penting dan sangat membantu bagi pekerjaan manusia. Beberapa manfaat teknologi informasi antara lain mendapatkan informasi secara cepat dan mudah, efisiensi waktu dan biaya, serta mempermudah komunikasi. Dalam bidang perpustakaan, pemanfaatan teknologi informasi dapat meningkatkan kualitas pelayanan perpustakaan agar lebih efektif dan efisien. Sebagai contoh seorang pengguna ingin mengunjungi sebuah perpustakaan di kota tertentu, tetapi ia belum mengetahui lokasi perpustakaan tersebut. Salah satu solusi yang ditawarkan terkait dengan teknologi informasi dalam bidang perpustakaan adalah dengan menggunakan peta digital yang diimplementasikan melalui aplikasi smartphone. Dengan peta digital, setiap penggunanya dapat memakai peta yang lebih interaktif dari sekadar gulungan kertas. Kelebihan yang lain adalah pada peta digital mudah disimpan dan dipindahkan dari satu media penyimpanan ke media penyimpanan yang lain. Untuk hal itu inisiator inovasi menerapkan kemudahan layanan informasi dengan didukung aplikasi android. berikut layanan informasi dapat diakses dengan menginstal hal berikut:



Gambar 1. Instalasi Inovasi Daerah

2. Tampilan Inovasi Daerah
Pada Aplikasi Mobile Android



Gambar 3 Sistem Informasi Riset dan Inovasi Daerah Kabupaten Tangerang

BAB II

KERANGKA PIKIR

A. KEBAHARUAN

Inovasi Abon Mangga Muda membawa beberapa kebaruan yang menarik dan unik. Pertama, inovasi ini menggunakan mangga muda berkualitas tinggi sebagai bahan dasar utama. Mangga muda dipilih secara ketat untuk memastikan kualitas yang baik, sehingga menghasilkan abon dengan rasa yang enak, segar, dan memiliki tekstur yang menggoda.

Selain itu, Abon Mangga Muda menawarkan variasi rasa yang baru dan menyegarkan. Dengan kombinasi manis dan sedikit asam dari mangga muda, produk ini memberikan pengalaman rasa yang berbeda dari abon tradisional. Rasa yang unik ini menjadi daya tarik bagi konsumen yang mencari alternatif yang segar dan berbeda dalam produk olahan. Tidak hanya itu, inovasi Abon Mangga Muda juga menawarkan manfaat gizi yang tinggi. Mangga muda mengandung nutrisi penting seperti vitamin C, serat, dan antioksidan. Dengan mengolah mangga muda menjadi abon, manfaat gizi ini tetap terjaga dan dapat dinikmati oleh konsumen. Konsumsi Abon Mangga Muda menjadi pilihan yang baik bagi mereka yang ingin menikmati cemilan yang lezat sekaligus memberikan kontribusi pada asupan nutrisi harian. Dengan bahan baku berkualitas, variasi rasa yang unik, dan manfaat gizi yang tinggi, inovasi Abon Mangga Muda menawarkan pengalaman baru dalam produk olahan mangga. Kebaruan ini menjadi daya tarik bagi konsumen yang mencari alternatif yang segar, sehat, dan lezat dalam produk abon.

B. DESAIN INOVASI

Desain inovasi Abon Mangga Muda melibatkan beberapa langkah yang perlu diikuti dengan teliti. Pertama, pemilihan mangga muda berkualitas menjadi langkah awal yang penting. Pilihlah mangga muda dengan ukuran dan kematangan yang tepat, pastikan mangga dalam kondisi segar, dan bebas dari kerusakan. Setelah memilih mangga muda yang tepat, langkah berikutnya adalah pengolahan mangga muda. Irislah mangga muda menjadi irisan tipis-tipis yang seragam, dan lakukan pengeringan menggunakan metode yang sesuai. Metode pengeringan dapat dilakukan dengan memanfaatkan sinar matahari secara alami atau menggunakan alat pengering khusus yang sesuai.

Selanjutnya, pembuatan bumbu abon menjadi tahap berikutnya. Buatlah bumbu abon yang sesuai dengan selera, menggunakan bahan-bahan yang tepat dan proporsi yang pas. Bumbu dapat terdiri dari rempah-rempah, bawang, gula, garam, dan bahan tambahan lainnya yang dapat meningkatkan cita rasa abon mangga muda. Setelah bumbu abon siap, lakukan proses pengeringan mangga muda yang telah diiris dengan bumbu abon yang telah dibuat sebelumnya. Pastikan irisan mangga muda direndam dalam bumbu abon, dan lakukan pengeringan menggunakan oven atau alat pengering lainnya pada suhu dan waktu yang tepat. Proses pengeringan harus memastikan bahwa mangga muda terdistribusi merata dengan bumbu abon sehingga menghasilkan abon mangga muda yang lezat dan terintegrasi dengan baik.

Terakhir, setelah Abon Mangga Muda selesai dibuat, kemaslah dalam wadah yang sesuai. Label tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa pada kemasan untuk memberikan informasi yang jelas kepada konsumen. Simpan abon dalam tempat yang kering dan terhindar dari kelembaban untuk menjaga kesegaran dan daya tahan abon mangga muda.

C. SOP PROSES INOVASI YANG DIHASILKAN

SOP proses inovasi adalah alat yang berguna untuk memastikan bahwa proses kreatif dan inovatif dijalankan dengan efisiensi dan efektivitas, sehingga organisasi atau tim dapat menciptakan solusi baru yang memberikan nilai tambah dan keunggulan kompetitif.

Berikut adalah beberapa poin yang terdapat dalam SOP proses inovasi:

1. Tujuan dan Ruang Lingkup: SOP harus menyediakan penjelasan tentang tujuan utama dari proses inovasi dan ruang lingkungannya. Ini membantu anggota tim inovasi untuk memahami batasan dan harapan dari proses yang akan dijalani.
2. Peran dan Tanggung Jawab: SOP harus menyediakan daftar peran dan tanggung jawab setiap anggota tim inovasi. Hal ini penting untuk memastikan bahwa setiap anggota tahu tugas mereka dan berkontribusi sesuai dengan keterampilan dan pengetahuan yang dimiliki.
3. Sumber Daya yang Diperlukan: SOP harus mencakup informasi tentang sumber daya yang dibutuhkan untuk menjalankan proses inovasi, termasuk anggaran, waktu, alat, dan teknologi yang diperlukan.

4. Proses Kreatifitas dan Pengumpulan Ide: SOP harus menjelaskan cara tim inovasi merangsang kreativitas dan mengumpulkan ide-ide baru. Ini bisa meliputi teknik brainstorming, wawancara dengan pengguna, atau survei pasar.
5. Metode Penilaian dan Seleksi Ide: SOP harus menyediakan kriteria dan metode yang digunakan untuk menilai dan memilih ide-ide inovatif yang paling berpotensi untuk diimplementasikan.
6. Pengelolaan Risiko dan Pengendalian Kualitas: SOP harus mencakup langkah-langkah untuk mengidentifikasi, mengelola, dan mengurangi risiko yang mungkin muncul selama proses inovasi. Selain itu, pengendalian kualitas juga harus dijelaskan untuk memastikan bahwa hasil inovasi sesuai dengan standar yang diharapkan.
7. Pengujian dan Uji Coba: SOP harus menguraikan prosedur pengujian dan uji coba yang akan dilakukan untuk memvalidasi ide-ide inovatif sebelum diimplementasikan secara luas.
8. Penyusunan Rencana Implementasi: SOP harus mencakup langkah-langkah untuk menyusun rencana implementasi inovasi yang mencakup tahap pengembangan, pelaksanaan, dan evaluasi.
9. Komunikasi Internal dan Eksternal: SOP harus memberikan panduan tentang bagaimana tim inovasi akan berkomunikasi baik secara internal maupun eksternal, termasuk mengenai perkembangan, kemajuan, dan hasil dari inovasi.
10. Evaluasi Kinerja Pasca-Implementasi: SOP harus menyediakan metode dan metrik untuk mengevaluasi kinerja inovasi setelah diimplementasikan, sehingga dapat dilakukan perbaikan atau pengembangan lebih lanjut jika diperlukan.

Inovasi daerah yang kami buat memiliki mekanisme pelayanan yang cepat dan dapat beradaptasi dalam lingkungan yang dinamis, sehingga perusahaan dituntut untuk mampu menciptakan pemikiran baru, gagasan baru dan menawarkan produk yang inovatif serta peningkatan pelayanan yang memuaskan pengguna. Inovasi kami bisa menghasilkan proses hanya dalam waktu 1 hari.

BAB III

PENUTUP

Dengan segala kebaruan dan manfaat yang ditawarkan, Abon Mangga Muda merupakan inovasi yang menarik dan menyegarkan dalam produk olahan mangga. Dengan memanfaatkan mangga muda berkualitas tinggi sebagai bahan utama, Abon Mangga Muda tidak hanya menghadirkan rasa yang lezat dan tekstur yang menggoda, tetapi juga menjadi pilihan cemilan yang menyehatkan dengan kandungan nutrisi yang melimpah. Dari rasanya yang manis dan sedikit asam, hingga manfaat gizinya yang tinggi seperti vitamin C, serat, dan antioksidan, inovasi ini telah menciptakan pengalaman baru bagi konsumen yang mencari alternatif cemilan yang sehat dan berbeda.

Proses pengolahan Abon Mangga Muda dengan teliti dan mematuhi persyaratan sertifikasi pangan juga memberikan jaminan akan keamanan dan kualitas produk yang dihasilkan. Melalui labelisasi dan informasi produk yang jelas, konsumen dapat dengan mudah memahami komposisi dan kesegaran produk yang mereka konsumsi.

Dengan adanya Abon Mangga Muda, pemanfaatan mangga muda sebagai produk olahan menjadi lebih optimal, memberikan dampak positif bagi petani dan produsen mangga. Permintaan yang meningkat untuk mangga muda berkualitas tinggi dapat meningkatkan pendapatan dan mendorong perkembangan industri pertanian di Indonesia.

Sebagai produk olahan yang inovatif dan bermutu tinggi, Abon Mangga Muda membawa keberagaman dalam pasar produk abon. Pengalaman rasa yang unik dan menyegarkan dari produk ini menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen yang selalu mencari sensasi baru dalam makanan.

Oleh karena itu, Abon Mangga Muda adalah pilihan yang tepat untuk mereka yang menginginkan cemilan lezat, sehat, dan berkualitas tinggi, serta berkontribusi pada asupan nutrisi harian. Dengan keunikan dan kelezatannya, Abon Mangga Muda memberikan pengalaman baru dalam produk olahan mangga, dan menjadi pilihan yang segar dan menggugah selera bagi para pecinta cemilan.



KABUPATEN TANGERANG