



LAPORAN INOVASI DAERAH

Pemerintah Daerah: Kabupaten Magelang

Nomor Registrasi: 33.08-152421-2024



1. PROFIL INOVASI

1.1. Nama Inovasi

COOLBUS- Coaching Clinic Olahan Buah dan Sayur

1.2. Dibuat Oleh

DINAS PERINDUSTRIAN DAN TENAGA KERJA (iga2020.kabupaten.magelang.disperinaker)

1.3. Tahapan Inovasi

Implementasi

1.4. Inisiator Inovasi Daerah

OPD

1.5. Nama Inisiator

DINAS PERINDUSTRIAN DAN TENAGA KERJA KABUPATEN MAGELANG

1.6. Jenis Inovasi

Digital

1.7. Klasifikasi Inovasi

Inovasi Perangkat Daerah

1.7. Bentuk Inovasi Daerah

Inovasi Daerah lainnya sesuai dengan Urusan Pemerintahan yang menjadi kewenangan Daerah

1.8. Asta Cita

Meningkatkan lapangan kerja yang berkualitas, mendorong kewirausahaan, mengembangkan industri kreatif, dan melanjutkan pengembangan infrastruktur.

1.9. Urusan Inovasi Daerah

pemberdayaan masyarakat dan Desa, pertanian, perindustrian

1.10. Rancang Bangun dan Pokok Perubahan Yang Dilakukan

Program Coaching Clinic Olahan Buah dan Sayur (COOLBUS) dilaksanakan sebagai upaya strategis untuk meningkatkan kapasitas pelaku usaha pengolahan hasil pertanian di Kabupaten Magelang. Dasar hukum pelaksanaan program ini mengacu pada Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah, khususnya Pasal 12 yang mengatur urusan wajib pemerintah daerah di bidang pertanian, perindustrian, serta koperasi dan UKM. Selain itu, didukung oleh

Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan, Peraturan Presiden Nomor 18 Tahun 2020 tentang RPJMN 2020–2024 yang menekankan penguatan nilai tambah produk pertanian melalui pengolahan, serta Permenperin Nomor 107/M-IND/PER/10/2010 tentang Program Revitalisasi Industri Kecil dan Menengah.

Permasalahan yang dihadapi kelompok usaha di tingkat makro yaitu kontribusi sektor agroindustri lokal yang belum maksimal mendukung peningkatan pendapatan petani dan pelaku industri kecil menengah (IKM). Sementara di tingkat mikro, masih rendahnya pengetahuan dan keterampilan teknis dalam mengolah hasil pertanian buah dan sayur secara higienis dan bernilai tambah menjadi tantangan utama. Secara umum, kelompok usaha menghadapi permasalahan seperti hasil pertanian sayur dan buah yang melimpah saat panen raya namun harganya anjlok, sehingga merugikan petani. Tanpa pengolahan lebih lanjut, produk segar cepat rusak dan membusuk. Dengan adanya teknologi tepat guna dan pengolahan pasca panen, hasil pertanian tersebut dapat diolah menjadi berbagai produk olahan yang lebih tahan lama, memiliki nilai jual lebih tinggi, dan memberikan keuntungan lebih baik bagi petani maupun pelaku IKM.

Isu strategis yang diangkat melalui COOLBUS adalah bagaimana meningkatkan kapasitas dan keterampilan sumber daya manusia di bidang pengolahan pangan, mendorong penerapan teknologi tepat guna, menstandarkan mutu produk olahan buah dan sayur, serta memperkuat inovasi dan branding produk lokal agar mampu bersaing di pasar yang lebih luas. Sebelum inovasi ini dijalankan, mayoritas pelaku usaha masih mengandalkan pengetahuan turun-temurun dengan teknologi pengolahan yang sangat sederhana, sehingga mutu produk seringkali tidak konsisten dan masa simpan terbatas. Melalui program Coaching Clinic, peserta diberikan pendampingan praktis di lapangan, bimbingan teknis tentang teknologi pengolahan, pengemasan, sanitasi pangan, penataan label, hingga strategi pemasaran secara digital dan offline. Peralatan pengolahan yang telah dimiliki kelompok pun dioptimalkan penggunaannya agar lebih efisien dan produktif.

Keunggulan sekaligus kebaruan dari inovasi ini terletak pada konsep *clinic* yang interaktif, menggabungkan pembelajaran teori, praktik langsung, dan konsultasi teknis secara berkelanjutan. Hasilnya, produk olahan yang dihasilkan lebih higienis, memiliki cita rasa konsisten, daya tahan lebih lama, dan dikemas dengan tampilan menarik sesuai selera pasar. Tahapan inovasi mencakup identifikasi kebutuhan kelompok dan kondisi peralatan, penyusunan modul pelatihan berbasis teknologi tepat guna, pelaksanaan coaching clinic secara bertahap mulai dari teknik pengolahan sesuai jenis komoditas, cara penggunaan mesin yang efektif, standarisasi mutu produk, desain kemasan yang menarik, hingga pelatihan pemasaran. Produk akhir berupa olahan buah dan sayur diharapkan memiliki masa simpan lebih panjang, mutu terstandar, aman dikonsumsi, dan mampu menjangkau pasar yang lebih luas.

Dengan pelaksanaan COOLBUS, manfaat nyata yang dapat dirasakan adalah meningkatnya pendapatan kelompok usaha melalui diversifikasi produk olahan, perpanjangan masa simpan hasil pertanian yang diolah, serta optimalisasi penggunaan mesin dan peralatan pengolahan sehingga produktivitas usaha dapat terjaga dan berkembang secara berkelanjutan.

1.11. Tujuan Inovasi Daerah

1. Meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha pengolahan buah dan sayur melalui pelatihan terstruktur dan pendampingan praktik langsung (coaching clinic).
2. Mendorong penerapan teknologi tepat guna di sektor pengolahan hasil pertanian untuk meningkatkan nilai tambah, memperpanjang masa simpan, dan menekan kerusakan produk segar.
3. Menghasilkan produk olahan buah dan sayur dengan mutu terstandar, aman dikonsumsi, cita rasa konsisten, dan kemasan yang menarik sesuai kebutuhan pasar.
4. Memperluas jangkauan pemasaran produk olahan hasil pertanian baik secara offline maupun digital, guna meningkatkan daya saing dan pendapatan pelaku usaha.
5. Mengurangi kerugian petani akibat fluktuasi harga buah dan sayur saat panen raya dengan mendorong diversifikasi produk olahan bernilai tambah.

1.12. Manfaat Yang Diperoleh

Manfaat (Outcomes) Penerapan Inovasi

Penerapan Coaching Clinic Olahan Makanan dan Minuman yang difokuskan pada pengolahan buah dan sayur di Kabupaten Magelang diharapkan memberikan dampak nyata bagi pelaku usaha dan masyarakat secara berkelanjutan. Dampak tersebut meliputi:

1. Peningkatan Pendapatan Pelaku Usaha dan Petani, Melalui diversifikasi produk olahan, hasil pertanian buah dan sayur tidak lagi hanya dijual dalam bentuk segar dengan harga fluktuatif, tetapi diolah menjadi produk yang lebih awet dan bernilai jual lebih tinggi, sehingga meningkatkan pendapatan kelompok usaha dan petani.
2. Perpanjangan Masa Simpan dan Minimnya Kerugian Pasca Panen. Dengan teknologi pengolahan yang tepat, buah dan sayur yang melimpah pada musim panen dapat diolah menjadi produk tahan lama, mengurangi potensi pembusukan dan kerugian hasil panen.
3. Peningkatan Kualitas Produk Lokal yang Standar dan Aman Dikonsumsi. Melalui pelatihan teknis dan penerapan standar mutu, produk olahan dihasilkan dengan kualitas higienis, cita rasa konsisten, dan aman dikonsumsi, sehingga mampu bersaing di pasar yang lebih luas.
4. Peningkatan Kapasitas SDM Pelaku IKM. Pelaku usaha memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru tentang teknik pengolahan modern, sanitasi pangan, pengemasan menarik, hingga strategi pemasaran digital dan offline.
5. Optimalisasi Penggunaan Mesin dan Peralatan Produksi. Peralatan pengolahan yang telah dimiliki kelompok usaha dapat dimanfaatkan secara lebih efisien dan produktif, mendukung peningkatan kapasitas produksi tanpa pemborosan energi dan biaya.
6. Terbentuknya Jejaring Usaha dan Penguatan Brand Lokal. Pelatihan juga mendorong kolaborasi antar pelaku usaha, pembentukan jejaring pemasaran, serta penguatan identitas merek produk olahan Kabupaten Magelang di pasar domestik maupun luar daerah.
7. Peningkatan Ketahanan Pangan Daerah. Melalui pengolahan pasca panen, pasokan pangan olahan dapat terjaga lebih stabil sepanjang tahun, mendukung ketersediaan pangan olahan berkualitas bagi masyarakat

1.13. Hasil Inovasi

1. Tersedianya produk olahan buah dan sayur yang lebih higienis, memiliki cita rasa konsisten, mutu terstandar, daya tahan lebih lama, dan kemasan yang menarik sesuai kebutuhan pasar. Produk ini dihasilkan melalui penerapan teknologi tepat guna dan bimbingan praktik langsung, sehingga mampu meningkatkan nilai jual dan memperluas jangkauan pemasaran.
2. Optimalnya pemanfaatan mesin dan peralatan pengolahan yang dimiliki kelompok usaha. Melalui coaching clinic, kelompok usaha dapat mengoperasikan peralatan secara lebih efisien dan produktif untuk mendukung kontinuitas produksi olahan buah dan sayur.

1.14. Waktu Uji Coba Inovasi Daerah

11-07-2024

1.15. Waktu Implementasi

31-10-2024

1.16. Anggaran

-

1.17. Profil Bisnis

-

1.18. Dokumen HAKI

-

1.19. Penghargaan

1.20. Koordinat

-7.476024941763535, 110.21572177543695

1.21. Kematangan

102.00

2. INDIKATOR INOVASI

No.	Indikator SID	Informasi	Bukti Dukung
1.	Regulasi Inovasi Daerah	Peraturan Daerah	PENYELENGGARAAN INOVASI DAERAH PENETAPAN INOVASI DAERAH TAHUN 2024
2.	Ketersediaan SDM Terhadap Inovasi Daerah	Lebih dari 30	TIM PELAKSANA INOVASI DAERAH TAHUN 2024
3.	Dukungan Anggaran	Anggaran dialokasikan pada kegiatan penerapan inovasi di T-0, T-1 dan T-2	DPA 2023 - Penyusunan dan Evaluasi Rencana Pembangunan Industri Kabupaten/Kota DPA 2024- Evaluasi Terhadap Pelaksanaan Rencana Pembangunan Industri DPA 2025- Evaluasi Terhadap Pelaksanaan Rencana Pembangunan Industri
4.	Alat Kerja	Pelaksanaan kerja sudah didukung sistem informasi online/daring/Artificial Intelligence	ALAT KERJA
5.	Bimtek Inovasi	Dalam 2 tahun terakhir pernah lebih dari 2 kali bimtek (bimtek,training dan TOT)	Permohonan Peserta Bimbingan Teknis Penguatan Inovasi Daerah Kabupaten Magelang Tahun 2025 Undangan FGD Olahan Buah dan Sayur Permohonan Narasumber
6.	Integrasi Program Dan Kegiatan Inovasi Dalam RKPD	Pemerintah daerah sudah menuangkan program inovasi daerah dalam RKPD T-1, T-2 dan T0 (T0 adalah tahun berjalan)	RKPD Kabupaten Magelang Tahun 2023 RKPD Kabupaten Magelang Tahun 2024 RKPD Kabupaten Magelang Tahun 2025

No.	Indikator SID	Informasi	Bukti Dukung
7.	Jejaring Inovasi	Inovasi melibatkan 5 Perangkat Daerah atau lebih	• Permohonan Peserta Bimbingan Teknis Penguatan Inovasi Daerah Kabupaten Magelang Tahun 2025
8.	Replikasi	-	Tidak Tersedia
9.	Pedoman Teknis	Telah terdapat Pedoman teknis berupa buku yang dapat diakses secara online atau berupa video tutorial.	• Pelaksanaan coaching Clinic
10.	Pelaksana Inovasi Daerah	Ada pelaksana dan ditetapkan dengan SK/Surat Penugasan/Surat Perintah Kepala Daerah	• TIM PELAKSANA INOVASI DAERAH TAHUN 2024
11.	Kemudahan Informasi Layanan	Informasi layanan diperoleh melalui 3 atau lebih metode	• Sosmed, Google Form, Zoom (Online)
12.	Penyelesaian Layanan Pengaduan	lebih dari sama dengan 91%	• Survey Kepuasan Masyarakat
13.	Keterlibatan aktor inovasi	Inovasi melibatkan 5 Aktor atau lebih	• BIMTEK INOVASI DAERAH • Permohonan Kerjasama • Permohonan Narasumber BRIN • Surat Tugas- BRIN • Surat Tugas- UGM
14.	Kemudahan proses inovasi yang dihasilkan	Hasil inovasi diperoleh dalam waktu 1 hari	• Daftar Hadir Pelaksanaan Coaching Clinic Srumbung • SOP PELAKSANAAN SURVEY KEPUASAN MASYARAKAT • PELAKSANAAN TUGAS DOKUMENTASI, PUBLIKASI DAN TEKNOLOGI INFORMASI • PELAKSANAAN KERJASAMA DENGAN MASYARAKAT DAN PIHAK KETIGA

No.	Indikator SID	Informasi	Bukti Dukung
15.	Layanan Terintegrasi	Layanan telah terintegrasi dengan layanan lain pada program atau kegiatan pada unit organisasi lain atau dalam lebih dari satu urusan pemerintahan.	• Tergabung dalam Kegiatan BRIN. Kolaborasi bersama • coaching clinic ke IKM Legondo bersama BRIN • Kunjungan perwakilan IKM ke BRIN • Kunjungan Ke BRIN Playen • pelatihan pembuatan Vidio ke IKM • Praktek pengolahan cabai oleh BRIN
16.	Kecepatan penciptaan inovasi	Inovasi dapat diciptakan dalam waktu 1-4 bulan	• Tahapan Proses dan Durasi penciptaan Inovasi Daerah
17.	Kemanfaatan Inovasi	Cakupan penerima manfaat 501 orang atau lebih	• Daftar penerima kemanfaatan Inovasi • jumlah yang mengikuti survey kepuasan masyarakat
18.	Monitoring dan Evaluasi Inovasi Daerah	Hasil laporan monev eksternal berdasarkan hasil penelitian/kajian/ analisis	• Kajian Pelaksanaan Pembanunan Industri Kabupaten Magelang • Survey Kepuasan Masyarakat
19.	Sosialisasi Inovasi Daerah	Media Berita	• KONTEN MEDIA SOSIAL • Dokumentasi dan publikasi media massa online • Publikasi Sosmed bersama BRIN • Dokumentasi Pelaksanaan di 2025
20.	Kualitas Inovasi Daerah	Memenuhi 5 unsur substansi	• COOLBUS "Coaching Clinic Olahan Buah dan Sayur"