



LAPORAN INOVASI DAERAH

Pemerintah Daerah: Kabupaten Magelang

Nomor Registrasi: 33.08-122120-2023



1. PROFIL INOVASI

1.1. Nama Inovasi

PERAH

1.2. Dibuat Oleh

iga2020.kabupaten.magelang (iga2020.kabupaten.magelang)

1.3. Tahapan Inovasi

Implementasi

1.4. Inisiator Inovasi Daerah

OPD

1.5. Nama Inisiator

BAPPEDA DAN LITBANGDA

1.6. Jenis Inovasi

Non 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

kesehatan, lingkungan hidup

1.10. Rancang Bangun dan Pokok Perubahan Yang Dilakukan

Perah, Pelet Rempah

Mungkin tidak semua orang pernah berpikir tentang ini. Kemana perginya sampah bumbu rempah sisa proses masak ayam/bebek atau jenis lainnya yang diproduksi setiap hari, khususnya pada restoran yang membuat dalam skala besar. Apakah restoran sudah mempunyai cukup mekanisme pengolahannya, atau jangankan,

dibuang di sembarang tempat? Paguyuban bank sampah kecamatan Bandongan mendapat keluhan dari salah owner restoran dengan menu utama ayam ungkep terkait persoalan pengolahan sampah. Sampah sisa dari proses memasak ayam ungkep yang merupakan campuran dari berbagai jenis bumbu rempah yang disatukan dengan minyak lama-lama menjadi masalah. Pada awalnya, sudah ada rekanan yang mengambil sampah tersebut untuk diolah sebagai salah satu bahan pakan ternak. Tetapi syaratnya, sisa bumbu tersebut harus bebas dari minyak. Hal tersebut belum bisa diatasi oleh si empunya restoran. Tim bank sampah induk mengambil kesempatan besar ini menjadi peluang emas. Kami mencoba mengolah sisa bumbu tersebut menjadi pelet ikan. Kami juga menambahkan campuran maggot sebagai tambahan gizi (protein) pelet tersebut. Hasilnya sangat memuaskan. Kami masih terus mengembangkan agar pelet ini bisa dijadikan salah satu produk unggulan di bank sampah induk untuk kemudian kami tawarkan ke temanteman di bank sampah lain. Selain bernilai ekonomis dan bermanfaat bagi lingkungan, proyek ini memiliki jaminan jangka panjang terkait keberlanjutan bahan bakunya. Suatu “frenchise” restoran ayam ungkep yang memiliki puluhan gerai di beberapa kota di Indonesia mempunyai rumah produksi di Magelang. Seluruh proses produksi tersebut dilakukan di dapur di Magelang. Setiap hari, ribuan menu ayam ungkep diproses dan dikirim ke berbagai gerai mereka. Masalah muncul ketika mereka sudah tidak mampu lagi mengolah sampah sisa bumbu dari proses memasak ayam tersebut. Ayam tersebut dimasak dengan berbagai campuran bumbu rempah. Selama proses pengolahan, bumbu tersebut bersatu dengan minyak. Limbah bumbu tersebut pada awalnya sudah diolah melalui sistem pengolahan limbah di restoran tersebut. Akan tetapi, mekanisme pengolahan tersebut tidak bisa memproses limbah rempah dengan sempurna karena sudah tercampur dengan minyak. Pada awalnya, restoran sudah mendapatkan rekanan yang mau mengambil limbah tersebut sebagai bahan pakan ternak. Masalah yang sama muncul di kemudian hari. Mereka hanya mau mengambil limbah tersebut jika sudah tidak berminyak. Hal itulah yang kemudian menginisiasi pemilik untuk berkonsultasi dengan paguyuban bank sampah kecamatan Bandongan. Pada pertemuan tersebut mereka menjelaskan problematika mereka dan ditanggapi dengan serius oleh teman-teman paguyuban. Paguyuban yang dimotori oleh fasilitator bank sampah, Khusni, kemudian mencoba berbagai alternatif untuk bisa mengolah limbah tersebut. Hasilnya, kami bisa membuat mesin yang bisa mengeringkan minyak dari limbah tersebut untuk kemudian kami olah menjadi pelet. Bahan dasar yang merupakan rempah-rempah mempermudah proses pembuatan pelet. Untuk menambah nilai gizi pada pelet tersebut, kami tambahkan campuran dari maggot yang sudah kami budidayakan sebelumnya. Pelet ini, kami yakini, lain dari yang lain. PERAH, PELET REMPAH.

1.11. Tujuan Inovasi Daerah

1. Mengelola limbah rempah yang secara terus menerus berproduksi.
2. Menyediakan pakan ikan/pelet yang bernilai gizi
3. Menambahkan nilai ekonomi dan meningkatkan kesejahteraan para pelaku, khususnya pengelola bank sampah
4. Berpartisipasi secara aktif dan total dalam program penjagaan lingkungan

1.12. Manfaat Yang Diperoleh

1. Mengurangi pencemaran lingkungan yang diakibatkan oleh sisa sampah dari bumbu rempah
2. Para pengelola dan pelaku bisa mendapatkan manfaat secara ekonomi dengan membuat atau ikut memasarkan produk pelet
3. Menyediakan alternatif pakan ikan yang bernilai gizi lebih bagi para peternak ikan
4. Pengelola restoran mempunyai rujukan untuk mengelola sampah mereka

1.13. Hasil Inovasi

Pelet pure organic yang dibuat dari sisa rempah hasil produksi ayam ungkep. Semua bahan yang dicampurkan adalah bahan organik. Organisme penghambat berupa minyak pun sudah diterilkan. Pelet berprotein tinggi dengan campuran maggot yang merupakan organisme penghancur bahan organik, pelet ini memiliki kadar gizi (protein) yang lebih tinggi dari

pelet ikan pada umumnya.

1.14. Waktu Uji Coba Inovasi Daerah

22-05-2022

1.15. Waktu Implementasi

14-02-2023

1.16. Anggaran

-

1.17. Profil Bisnis

-

1.18. Dokumen HAKI

-

1.19. Penghargaan

-

1.20. Koordinat

-7.591887011610364, 110.2185470203982

1.21. Kematangan

110.00

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 BAPPEDA DAN LITBANGDA KABUPATEN MAGELANG TAHUN 2025
3.	Dukungan Anggaran	Anggaran dialokasikan pada kegiatan penerapan inovasi di T-0, T-1 dan T-2	DPA RINCIAN BELANJA SKPD 2023 DPA RINCIAN BELANJA SKPD 2024 DPA RINCIAN BELANJA SKPD 2025
4.	Alat Kerja	Pelaksanaan kerja sudah didukung sistem informasi online/daring/Artificial Intelligence	Alat Kerja

No.	Indikator SID	Informasi	Bukti Dukung
5.	Bimtek Inovasi	Dalam 2 tahun terakhir pernah lebih dari 2 kali bimtek (bimtek,training dan TOT)	• Hilirisasi inovasi • Fasilitasi dan persiapan Lomba Krenova Tingkat Provinsi • Bimbingan Teknis Penguatan Inovasi Daerah Kabupaten Magelang Tahun 2025
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 2024 • RKPD KABUPATEN MAGELANG TAHUN 2023 • RENCANA KERJA PEMERINTAH DAERAH TAHUN 2025
7.	Jejaring Inovasi	Inovasi melibatkan 5 Perangkat Daerah atau lebih	• TIM PELAKSANA INOVASI DAERAH BAPPEDA DAN LITBANGDA KABUPATEN MAGELANG TAHUN 2025
8.	Replikasi	Pernah 3 Kali direplikasi di daerah lain	• Permohonan Replikasi Inovasi • replikasi • Repiliasi Kab. Kolaka • REPLIKASI INOVASI KABUPATEN SUKOHARJO
9.	Pedoman Teknis	Telah terdapat Pedoman teknis berupa buku yang dapat diakses secara online atau berupa video tutorial.	• PEDOMAN PERAH
10.	Pelaksana Inovasi Daerah	Ada pelaksana dan ditetapkan dengan Surat Penugasan atau Surat Perintah Kepala Perangkat Daerah atau yang setara	• TIM PELAKSANA INOVASI DAERAH BAPPEDA DAN LITBANGDA KABUPATEN MAGELANG TAHUN 2025
11.	Kemudahan Informasi Layanan	Informasi layanan diperoleh melalui 3 atau lebih metode	• Kemudahan Informasi Layanan Inovasi
12.	Penyelesaian Layanan Pengaduan	lebih dari sama dengan 91%	• Penyelesaian Layanan Pengaduan
13.	Keterlibatan aktor inovasi	Inovasi melibatkan 5 Aktor atau lebih	• TIM PELAKSANA INOVASI DAERAH BAPPEDA DAN LITBANGDA KABUPATEN MAGELANG TAHUN 2025
14.	Kemudahan proses inovasi yang dihasilkan	Hasil inovasi diperoleh dalam waktu 1 hari	• - • Kemudahan Proses Inovasi

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.	• LAYANAN TERINTEGRASI INOVASI DAERAH • LAYANAN TERINTEGRASI INOVASI DAERAH • LAYANAN TERINTEGRASI INOVASI DAERAH
16.	Kecepatan penciptaan inovasi	Inovasi dapat diciptakan dalam waktu 1-4 bulan	• PROPOSAL PERAH • Kecepatan Penciptaan Inovasi
17.	Kemanfaatan Inovasi	Cakupan penerima manfaat 501 orang atau lebih	• manfaat inovasi • PENERIMA MANFAAT
18.	Monitoring dan Evaluasi Inovasi Daerah	Hasil laporan monev eksternal berdasarkan hasil penelitian/kajian/ analisis	• MONITORING DAN EVALUASI • MONITORING DAN EVALUASI
19.	Sosialisasi Inovasi Daerah	Media Berita	• Sosialisasi Lomba Krenova • Sosialisasi Lomba Krenova • Sosialisasi Inovasi Daerah • Sosialisasi Inovasi Daerah • Sosialisasi Inovasi Daerah
20.	Kualitas Inovasi Daerah	Memenuhi 5 unsur substansi	• PELET REMPAH (Pelet Rempah)