

**KERANGKA ACUAN KERJA
FASILITASI BANTUAN ALAT/MESIN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL**

**” KELOMPOK TANI SULUR BERSEMI ”
KOTA JAMBI - PROVINSI JAMBI**

**DALAM RANGKA
KEGIATAN PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN PANGAN LOKAL
TAHUN 2026**



**DIREKTORAT PENGANEKARAGAMAN KONSUMSI PANGAN
DEPUTI PENGANEKARAGAMAN KONSUMSI DAN KEAMANAN PANGAN
TAHUN ANGGARAN 2026**

I. PENDAHULUAN

A. Dasar Hukum

Dasar hukum pelaksanaan kegiatan Pengembangan Usaha Pengolahan Pangan Lokal Tahun 2025 adalah sebagai berikut:

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Undang-Undang Nomor 6 Tahun tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja;
2. Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2015 tentang Ketahanan Pangan dan Gizi;
3. Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Presiden Nomor 12 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Presiden Nomor 16 Tahun 2018 tentang Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah;
4. Peraturan Presiden Nomor 66 Tahun 2021 tentang Badan Pangan Nasional;
5. Peraturan Presiden Nomor 81 Tahun 2024 tentang Percepatan Penganekaragaman Pangan Berbasis Potensi Sumber Daya Lokal;
6. Peraturan Presiden Nomor 12 Tahun 2025 tentang Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional Tahun 2025 -2029;
7. Peraturan Menteri Keuangan Nomor 168/PMK.05/2015 tentang Mekanisme Pelaksanaan Anggaran Bantuan Pemerintah pada Kementerian Negara/Lembaga (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2015 Nomor 1340) sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan Peraturan Menteri Keuangan Nomor 132/PMK.05/2021 tentang Perubahan Kedua atas Peraturan Menteri Keuangan Nomor 168/PMK.05/2015 tentang Mekanisme Pelaksanaan Anggaran Bantuan Pemerintah pada Kementerian Negara/Lembaga;
8. Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 2 Tahun 2022 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pangan Nasional sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 2 Tahun 2025 tentang Perubahan Kedua Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 2 Tahun 2022 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pangan Nasional;
9. Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 16 Tahun 2023 tentang Pedoman Umum Penyelenggaraan Bantuan Pemerintah di Lingkungan Badan Pangan Nasional sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2025 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 16 Tahun 2023 tentang Pedoman Umum Penyelenggaraan Bantuan Pemerintah di Lingkungan Badan Pangan Nasional.

B. Latar Belakang

Berdasarkan amanat Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, penganekaragaman pangan merupakan upaya strategis untuk meningkatkan ketersediaan pangan berbasis potensi sumber daya lokal guna memenuhi pola konsumsi pangan yang Beragam, Bergizi Seimbang, dan Aman (B2SA). Hal ini dipertegas dalam Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 2015 yang menekankan pentingnya penguatan UMKM melalui dukungan kebijakan, fasilitasi teknologi tepat guna, serta kemudahan akses sarana produksi dan pemasaran. Sinergi regulasi ini bertujuan agar pangan lokal tidak hanya menjadi pilar ketahanan pangan nasional, tetapi juga mampu meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

Indonesia dianugerahi kekayaan sumber daya alam yang melimpah dengan komoditas pangan lokal seperti umbi-umbian, sagu, sorgum, kacang-kacangan hingga hasil perikanan yang merupakan aset strategis berbasis kearifan lokal. Namun, potensi besar ini belum tergarap optimal akibat kendala teknologi pengolahan yang masih sederhana dan tradisional, sehingga produktivitas rendah dan kualitas produk tidak seragam. Akibatnya, tekanan terhadap ketergantungan pangan dari luar (impor) semakin tinggi untuk memenuhi kebutuhan nasional.

Melalui kegiatan Pengembangan Usaha Pengolahan Pangan Lokal (PUPPL) menjadi instrumen vital untuk menciptakan diversifikasi pangan lokal, efisiensi produksi, menjamin kualitas produk, dan mengangkat kembali kejayaan pangan Nusantara sebagai pilar kedaulatan pangan.

Pembangunan bidang pertanian dan ketahanan pangan saat ini menjadi prioritas utama nasional dalam menggerakkan ekonomi riil masyarakat hingga ke pelosok pedesaan. Sejalan dengan visi pemerintah tersebut, kegiatan Pengembangan Usaha Pengolahan Pangan Lokal (PUPPL) hadir sebagai instrumen vital untuk menciptakan diversifikasi pangan, efisiensi produksi, dan menjamin kualitas produk guna memperkuat kedaulatan pangan Nusantara. Dalam semangat ini, Kelompok Tani Sulus Bersemi di Kelurahan Pematang Sulus, Kota Jambi, telah mengambil peran aktif selama lebih dari tiga tahun melalui pembudidayaan dan pengolahan kacang koro. Komoditas ini tidak hanya memiliki nilai gizi yang luar biasa bagi Kesehatan, seperti meningkatkan imun dan mencegah diabetes, tetapi juga sangat potensial sebagai pangan alternatif pengganti beras yang bernilai ekonomis tinggi.

Sejak berdiri pada tahun 2021, Kelompok Tani Sulus Bersemi telah membuktikan dedikasinya dengan berhasil mengolah kacang koro menjadi beragam produk turunan, mulai dari susu, kecap, dan tauco, hingga inovasi kopi koro serta tepung koro. Namun, potensi besar ini masih terbentur pada keterbatasan kapasitas produksi yang baru mencapai 120 kg per bulan dengan jangkauan pemasaran yang masih terbatas. Hal ini disebabkan oleh hambatan utama pada proses produksi (*bottleneck*) yang masih bersifat manual dan tradisional, terutama pada tahap pemecahan cangkang keras, pengupasan kulit, pencacahan, hingga penepungan. Metode manual ini tidak hanya memakan waktu

dan tenaga yang besar, tetapi juga menyebabkan rendahnya volume output serta tidak seragamnya tekstur produk yang dihasilkan.

Oleh karena itu, dukungan peralatan pengolahan turunan kacang koro yang memadai menjadi kebutuhan yang sangat mendesak demi meningkatkan nilai tambah petani dan UMKM Sulur Bersemi. Pengadaan mesin pemecah cangkang, pengupas kulit, perebus, pencacah, pengering, hingga mesin penepung (*diskmill*) dan mesin pengemasan sangat krusial untuk memangkas waktu produksi hingga 60%. Dengan adanya modernisasi peralatan ini, standar kebersihan dan kualitas produk dapat lebih terjaga dibandingkan metode manual, sehingga produk olahan kacang koro dari Jambi mampu memenuhi standar pasar yang lebih luas dan profesional.

Kehadiran mesin pengolahan ini nantinya tidak hanya memberikan dampak ekonomi bagi anggota kelompok, tetapi juga menjadi stimulan bagi masyarakat luas untuk memanfaatkan pekarangan rumah mereka sebagai lahan budidaya kacang koro. Dengan jaminan teknologi pengolahan yang tersedia di tingkat kelompok, para petani akan lebih termotivasi untuk menanam kacang koro sebagai tanaman sela, yang secara kolektif akan meningkatkan pendapatan keluarga. Transformasi dari pengolahan tradisional menuju semi-industri ini diharapkan dapat mengangkat kembali kejayaan pangan lokal sekaligus memastikan kemandirian pangan masyarakat di Provinsi Jambi tetap terjaga secara berkelanjutan.

C. Tujuan

Memberikan fasilitasi bantuan alat/mesin pengolahan pangan lokal dalam rangka mengoptimalkan pemanfaatan, meningkatkan nilai tambah dan daya saing pangan lokal di Kota Jambi, Provinsi Jambi.

D. Sasaran

Sasaran kegiatan: Teroptimalkannya pemanfaatan Pangan Lokal dan meningkatnya nilai tambah dan daya saing Pangan Lokal

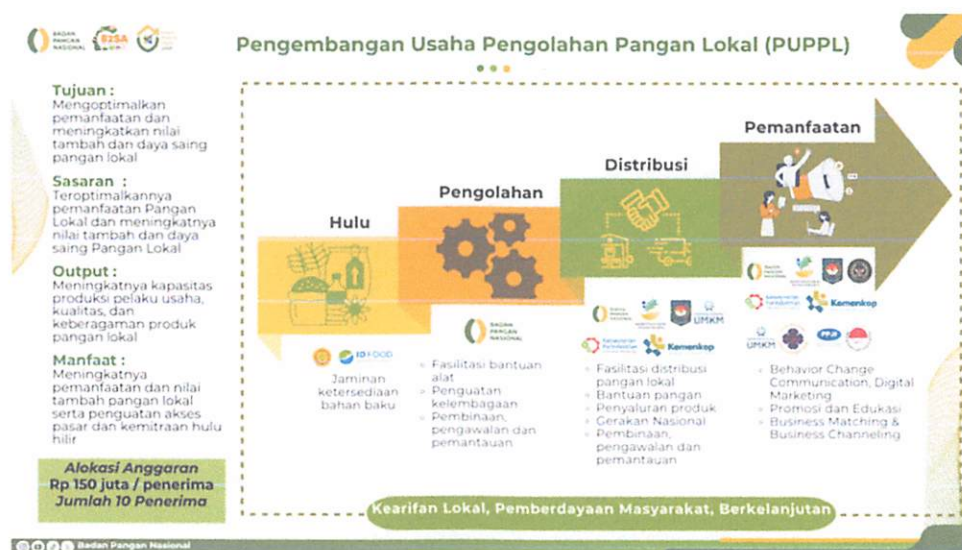
Sasaran lokasi: Ditetapkan pada Kawasan dengan potensi bahan baku lokal dan infrastruktur memadai (akses transportasi, ketersediaan Listrik dan air bersih yang memadai serta terdapat pelaku usaha Pangan Lokal skala UMKM baik perorangan maupun kelompok yang aktif menjalankan usaha pengolahan pangan dan sanggup melaksanakan kegiatan sesuai petunjuk teknis (Juknis) PUPPL.

II. KERANGKA PIKIR

Kegiatan Pengembangan Usaha Pengolahan Pangan Lokal (PUPPL) dilaksanakan secara terintegrasi dari hulu hingga pemanfaatan, yang dimulai dari penjaminan ketersediaan bahan baku pangan lokal, dilanjutkan dengan fasilitasi pengolahan melalui bantuan alat dan pembinaan kepada pelaku usaha, kemudian distribusi produk melalui dukungan akses pasar dan kemitraan, hingga tahap pemanfaatan melalui promosi dan edukasi konsumsi pangan lokal. Seluruh tahapan tersebut dilaksanakan secara berkesinambungan dengan dukungan pembinaan, pengawalan dan pemantauan guna memastikan proses pengembangan usaha pangan lokal berjalan secara efektif dan berkelanjutan.

Sejalan dengan integrasi proses bisnis tersebut, pemilihan lokasi dan komoditas kegiatan diarahkan pada Kawasan yang memiliki bahan baku Pangan Lokal untuk menjamin keberlanjutan ketersediaan bahan baku, yang didukung melalui kemitraan dengan petani, pelaku usaha pengolahan Pangan Lokal sebagai Penerima Manfaat dan/off-taker sebagai penjamin pasar.

Melalui program tersebut, diharapkan dapat menciptakan keberagaman produk olahan Pangan Lokal, meningkatkan nilai tambah yang memenuhi standar mutu dan keamanan Pangan (cara Produksi Pangan Olahan yang Baik, Pangan Industri Rumah Tangga, halal dan kemasan) yang dihasilkan oleh pelaku usaha yang aktif dan produktif sehingga mampu meningkatkan pendapatan, nilai tambah produk dan daya saing pelaku usaha, mendorong peningkatan konsumsi Pangan Lokal Masyarakat, mengurangi ketergantungan pada pangan dari luar daerah, serta membangun ekosistem usaha Pangan Lokal yang berkelanjutan guna memperkuat ekonomi daerah dengan dukungan komitmen Pemerintah Daerah, ketersediaan bahan baku, sinergi lintas sektor, penguatan kelembagaan dan manajemen usaha, serta perluasan akses pasar, promosi dan edukasi. Kerangka pikir kegiatan PUPPL dapat dilihat pada Gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Kerangka pikir kegiatan PUPPL

III. PELAKSANAAN

III.1 Penerima manfaat

Kriteria Penerima manfaat kegiatan PUPPL wajib menjamin kesiapan operasional serta memenuhi seluruh persyaratan teknis dan administrasi sebagaimana diatur dalam ketentuan Juknis PUPPL 2026. Salah satu Penerima Manfaat yang memenuhi kualifikasi tersebut adalah sebuah kelompok usaha Tani Sulus Bersemi yang ada di Kota Jambi, yang fokus pada pengolahan tanaman koro dan turunannya dengan berbagai olahan varian produk yang menjadi khas oleh-oleh dan kuliner di Kota Jambi.

III.2 Lokasi Kegiatan

Lokasi kegiatan Penerima Manfaat bantuan alat kegiatan PUPPL tahun 2026 difokuskan di Jln. A. Thalib Lrg. Pramuka Ni.38 Rt.01, Kel. Pematang Sulus Kec. Telanipura Kota Jambi, Provinsi Jambi.

III.3 Waktu Pelaksanaan

Bantuan peralatan kegiatan PUPPL tahun 2026 akan dilaksanakan dalam kurun waktu 4 (empat) bulan dengan tahapan sebagai berikut:

- a. Pengajuan dan Penetapan Penerima Manfaat (April 2026):
 - Pengajuan proposal/usulan Calon Penerima dan Calon Lokasi (CPCL) Penerima Manfaat disertai Rencana Kegiatan dan Kebutuhan Anggaran (RKKA)/Rencana Anggaran Biaya (RAB) oleh Dinas Urusan Pangan Provinsi/Kabupaten/Kota ke Badan Pangan Nasional
 - Seleksi dan verifikasi CPCL Penerima Manfaat
 - Penetapan Keputusan Penerima Manfaat Kegiatan PUPPL oleh pejabat berwenang (Direktur Penganeekaragaman Konsumsi Pangan-Badan Pangan Nasional)
- b. Mekanisme dan Tahapan Penyaluran Bantuan Peralatan (Mei-Juni 2026)
 - Mekanisme penyaluran mengacu pada PMK No.168/PMK.05/2015 tentang Mekanisme Pelaksanaan Anggaran Bantuan Pemerintah pada K/L sebagaimana telah diubah terakhir dengan PMK No.132/PMK.05/2021 dan Perbadan No. 16 Tahun 2023 tentang Pedoman Umum Penyelenggaraan Bantuan Pemerintah di lingkungan Badan Pangan Nasional, sebagaimana telah diubah dengan Perbadan No. 4 Tahun 2025.
 - Tahapan penyaluran bantuan pemerintah :
 - a. Proses pengadaan dan pemeriksaan alat sesuai spesifikasi teknis

- b. Penyaluran bantuan alat ke lokasi sasaran Penerima Manfaat
 - c. Serah terima bantuan dari pihak pemberi bantuan pemerintah (Pejabat Pembuat Komitmen) dan Pihak kelompok/UMKM Penerima Manfaat
 - d. Pelatihan/sosialisasi pengoperasian alat dan pendampingan awal oleh penyedia
 - e. Monitoring dan Evaluasi kendala/masalah di lapangan
- c. Pemanfaatan dan Pelaporan (Juli 2026)
- Penerima Manfaat melaporkan seluruh perkembangan proses produksi pasca fasilitasi bantuan peralatan PUPPL serta melakukan pemeliharaan secara berkala guna menjamin keberfungsian alat dalam jangka panjang kepada Badan Pangan Nasional
 - Melaporkan hasil dan dampak yang dirasakan oleh Penerima Manfaat pasca fasilitasi bantuan peralatan PUPPL

III.3 Sumber Anggaran

Kegiatan bantuan peralatan PUPPL bersumber dari alokasi Anggaran Pendapatan Belanja Negara (APBN) yang tertuang dalam DIPA Badan Pangan Nasional Tahun Anggaran 2026.

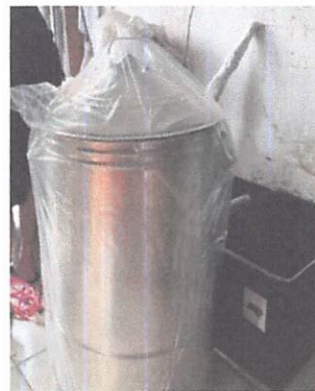
III.4 Rincian Anggaran Belanja

Implementasi bantuan alat PUPPL didukung dengan alokasi anggaran senilai **Rp150.000.000,- (seratus lima puluh juta rupiah)** per penerima manfaat. Besaran anggaran ini disusun secara efektif dan efisien berdasarkan analisis kebutuhan operasional di lapangan. Rincian anggaran belanja dan spesifikasi teknis alat dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

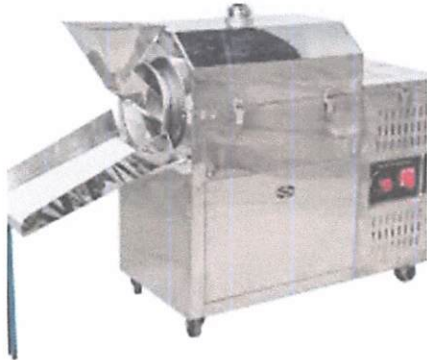
Tabel 1. Rincian Anggaran Belanja dan Spesifikasi Teknis Alat

No	Nama Alat yang Diusulkan dan Spesifikasi Alat	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)	Foto Barang
1.	Mesin Pengupas Cangkang (Kulit/Luar) - Kapasitas Produksi : 150 – 250 kg per jam, - Material Rangka : Besi UNP Tebal / Stainless Steel (opsional), - Material Kontak Bahan : <i>Full Stainless Steel 304</i> (Food Grade), - Sistem Pengupasan: Gesekan Roll Karet/ Plat Bergerigi (Adjustable) - Fitur Pemisah: <i>Blower</i> (Kipas) untuk memisahkan kulit dan biji secara otomatis, - Penggerak: Motor Listrik 1.5 - 2 HP atau Mesin Diesel 7 PK	1	20.900.000	20.900.000	PRODUK MESIN MESIN PENGUPAS KULIT KACANG 
2.	Mesin Pencacah Kacang - Kapasitas Produksi : 100 – 200 kg per jam, - Material Kontak Bahan : Full Stainless Steel 304 (Food Grade), - Sistem Pencacah: Pisau Baja Karbon / Stainless Steel (Sistem Knockdown), - Pengatur Ukuran : Dilengkapi saringan (screen) yang bisa diganti (2mm, 4mm, 6mm), - Penggerak : Motor Listrik 1 – 2 HP, - Fitur Tambahan : Hopper (corong) input besar & nampan output luas	1	5.800.000	5.800.000	

No	Nama Alat yang Diusulkan dan Spesifikasi Alat	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)	Foto Barang
3.	Mesin Pengupas Kulit Ari dapat menggunakan mesin pengupas biji kopi basah / pulper - Kapasitas: 200 – 300 kg per jam, - Sistem Pengupasan: Soft Rubber Roll (Putaran karet lembut khusus agar biji tidak pecah), - Material Kontak Bahan: Full Stainless Steel 304 (Food Grade), - Tingkat Kebersihan: 90% – 98% (Sekali jalan), - Sistem Pemisah: Dilengkapi saringan getar otomatis untuk memisahkan kulit ari yang basah, - Penggerak: Motor Bensin Daya 5,5 HP	1	17.150.000	17.150.000	
4.	Bak Perendaman - Material Utama : Fiberglass - Ukuran : P.100 x L.50 x T.50 cm (Model Kotak)	1	1.290.000	1.290.000	 BAK BAHAN FIBERGLAS PT. CANTIK AINTI KARYA

No	Nama Alat yang Diusulkan dan Spesifikasi Alat	Jumlah	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)	Foto Barang
5.	Dandang Perebus Diameter : 90 cm - Tinggi : 190 cm - Bahan produk : stainless steel	1	2.750.000	2.750.000	
6.	Mesin Giling Tepung (Hammer Mill) - Kapasitas Produksi: 150 – 250 kg per jam - Material Kontak Bahan: Full Stainless Steel 304 - Sistem Penggiling: Multi-Hammer (Palu pemukul baja stainless yang berputar cepat) - Pengatur Kehalusan: Dilengkapi saringan (Mesh) yang bisa diganti (0.5 mm – 2 mm) - Penggerak: Motor Listrik 5 – 8 HP (3 Phase disarankan untuk stabilisasi)	1	23.150.000	23.150.000	

7.	Mesin Ayakan Tepung - Kapasitas : Continoue - Dimensi : d 75 x 100 cm - Contac produk : Stainless Steel 304 - Bahan body : MS cat menggunakan pegas. - Penggerak : Motor 1hp/750 Watt/380V/RPM 1400/3Phase. - Screen : 2 screen. - Bahan screen : SS 304 - Dimensi Produk : P 75 cm x L 75 cm x T 100 cm	1	16.800.000	16.800.000	
8.	Continuous Band Sealer dengan Gas Filling - Tipe SF-150G - Kecepatan Seal: 0–12 meter/menit (sangat cepat) - Lebar Seal: 6–12 mm (segel tebal dan kuat) - Fitur Gas Filling: Mampu mengisi udara atau gas nitrogen ke dalam kemasan sebelum disegel - Sistem Cetak Kode: Dilengkapi roda pencetak untuk tanggal kadaluarsa (Exp Date) tipe emboss - Daya Listrik: 750W – 900W - Kapasitas Conveyor: Menahan beban kemasan hingga 3–5 kg secara berjalan	1	9.800.000	9.800.000	

9.	Mesin Sangrai/Roaster (Rotary Besar) - Kapasitas Produksi: 5 kg per proses (batch) - Material Drum : Full Stainless Steel 304 (Food Grade, tebal 2-3 mm) - Sistem Pemanas : Gas LPG (Burner Otomatis / High Pressure) - Penggerak: Motor Listrik 0.5 - 1 HP - Kontrol Suhu: Digital Thermocontrol (Otomatis memutus gas jika suhu tercapai) - Fitur Tambahan: Tuas penuang otomatis, lubang intip sampel, & peredam panas (isolasi) - Dimensi : ± P 82 cm x L 52 cm x T 90 cm	1	34.110.000	34.110.000	
10.	Food Dehydrator - Stainless Steel Food Dehydrator. - 1 lapisan kasing stainless steel - Kipas Internal, agar suhu panas merata - Termostat, untuk mengatur suhu - Jarak antar rak 3,5 cm - Timer (pemanas OFF ketika waktu yang ditentukan telah tercapai) - Kebisingan rendah - Dimensi : 420 x 550 x 600 mm - Volume : 100 liter - Shelves : 16 pcs - Tray size : 39,6 x 39,6 cm - Jarak tiap rak : 8 mm - Power : 1500 W (220V/1P) - Temperature : 40 ~ 90 °C - Berat : 22,8 / 25 kg	1	5.600.000	5.600.000	 Stainless Dehydrator Machine 16 Tray

11.	Mesin Popcorn Standar - Tipe : MKS-POP10 - Listrik : 60 watt, 220V - Tipe Gas : LPG - Dimensi : 41x45x58 cm - Berat : 21 kg	1	1.850.000	1.850.000	
12.	Mesin Spinner (Peniris) - Kapasitas Proses : 25 kg per proses (Batch) - Material Body : Full Stainless Steel 304 (Food Grade & Anti, Karat) - Material Keranjang : Stainless Steel Perforated (Lubang disesuaikan ukuran koro), - Sistem Penggerak : Motor Listrik 1 – 2 HP (High Speed), - Fitur Kontrol : Inverter / Speed Control (Mengatur kecepatan putar agar kacang tidak hancur), - Sistem Keamanan : Penutup pengunci & Kaki peredam getaran (Vibration Dampener), - Saluran Output : Corong pembuangan minyak/air di bagian bawah	1	10.800.000	10.800.000	

Keterangan : Total Harga sudah termasuk ongkos kirim dan pajak yang berlaku

IV. PENUTUP

Demikian Kerangka Acuan Kerja (KAK) ini disusun sebagai panduan operasional teknis kegiatan PUPPL tahun 2026. Dengan dukungan peralatan yang tepat guna, diharapkan usaha pengolahan sagu dari **Kelompok Tani Sulur Bersemi** di Kota Jambi dapat memberikan kontribusi nyata terhadap ketahanan pangan nasional dan kesejahteraan masyarakat.

Jakarta, April 2026