

DESKRIPSI KARAKTERISTIK NANAS BIKANG SEBAGAI UPAYA PENDAFTARAN INDIKASI GEOGRAFIS KABUPATEN BANGKA SELATAN

Suryadi¹, Luhung Amin Firdaus^{2*}, Prayuda Rizky Arfallah¹

¹Dinas Pertanian, Pangan, Perikanan Kabupaten Bangka Selatan

²Magister Manajemen Perikanan, Universitas Terbuka, Kepulauan Bangka Belitung

*penulis korespondensi: luhung.kln@gmail.com

ABSTRAK

Nanas Bikang (*Ananas Comosus* L.) merupakan salah satu komoditas hortikultura unggulan yang telah lama menjadi identitas pertanian Kabupaten Bangka Selatan. Dikenal dengan cita rasa manis khas, daging buah yang lembut, serta aroma yang kuat, Nanas Bikang memiliki keunikan yang lahir dari kombinasi faktor lingkungan, keterampilan budidaya petani lokal, serta tradisi agrikultur yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan Nanas Bikang berdasarkan pengamatan morfologi dan uji laboratorium sebagai upaya pendaftaran indikasi geografis. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan cara observasi langsung ke lapangan dan uji laboratorium. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Nanas Bikang memiliki morfologi tinggi tanaman 67 cm, rerata panjang daun 67,6 cm, rerata lebar daun 4,7 cm, warna daun hijau bercak merah, permukaan mahkota panjang membentuk kerucut, warna daun mahkota hijau dengan bercak merah, warna buah kuning bercorak, mata buah semi datar, kedalaman mata buah 0,5 cm, warna daging buah kuning, tekstur daging buah lembut, bentuk buah silinder tajam meruncing, berat buah 1.487 gram, panjang buah 23 cm, diameter buah 10,55 cm, tebal daging buah 4 cm. Secara nutrisi, hasil uji lab untuk Nanas Bikang menunjukkan: vitamin C 98,58 mg/kg (HPLC), keasaman 5,62 mL NaOH 1N/100g (*Titrimetric*), karbohidrat 15,56% (*by difference*), kalori 65,14 Kcal/100g (*calculation*), kalori dari lemak 0,54 Kcal/100g (*calculation*), serta kandungan nutrisi lain yang diuji dengan metode SNI 01-2891-1992 di antaranya: total gula 13,70%, kadar air 82,95%, kadar abu 0,22%, lemak 0,06%, protein 0,59%, dan serat kasar 0,62%. Tanaman Nanas Bikang ditanam dan tumbuh optimal di lahan dengan tekstur tanah lempung berpasir (*sandy loam*) dengan pH rata-rata 4-5.

Kata kunci : Bangka Selatan, nanas bikang, Indikasi Geografis

1 PENDAHULUAN

Buah nanas (*Ananas comosus* L.) merupakan salah satu komoditas pertanian utama di wilayah tropis yang memiliki nilai ekonomi tinggi serta beragam kegunaan, baik dikonsumsi segar maupun diolah menjadi produk olahan makanan dan minuman. Nanas berkontribusi lebih dari 20% pada produksi buah tropis dunia. Nanas dianggap sebagai tanaman buah tropis terbesar ketiga setelah pisang dan jeruk karena produksi skala besarnya, dikendalikan oleh perusahaan multinasional yang beroperasi di berbagai negara yang memproduksi nanas (Wilson, 2016).

Kabupaten Bangka Selatan merupakan salah satu penghasil nanas di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Sebagian besar nanas yang ditanam di Kabupaten Bangka Selatan adalah nanas bikang. Nanas bikang merupakan nanas lokal yang dibudidayakan di Desa Bikang, Kecamatan Toboali, Kabupaten Bangka Selatan. Nanas ini telah lama dibudidayakan secara turun-temurun oleh masyarakat Desa Bikang dan sekitarnya, serta dikenal memiliki ciri khas rasa yang manis, aroma kuat, tekstur daging buah relatif lembut, dan kandungan air yang seimbang. Karakteristik tersebut diyakini dipengaruhi oleh kondisi agroklimat, jenis tanah, serta praktik budidaya lokal yang khas di wilayah tersebut. Penelitian menunjukkan bahwa

nanas lokal yang dibudidayakan secara spesifik pada suatu wilayah sering memiliki keunggulan sensoris dibandingkan nanas komersial hasil budidaya intensif (Hidayat et al., 2020).

Sebagai salah satu varietas lokal yang khas, nanas bikang belum memiliki pengakuan Indikasi Geografis. Pemberian status Indikasi Geografis pada suatu produk pertanian bertujuan untuk memberikan perlindungan hukum atas nama dan reputasinya, serta mengakui bahwa kualitas dan karakteristik produk tersebut berkaitan erat dengan kondisi geografis tempat asalnya. Indikasi Geografis adalah tanda yang menunjukkan daerah asal suatu produk yang karena faktor lingkungan geografis termasuk faktor alam dan manusia memberikan reputasi, kualitas, dan karakteristik tertentu pada produk yang dihasilkan. Berbagai penelitian menunjukkan bahwa produk hortikultura yang memiliki kekhasan rasa, bentuk, dan mutu yang konsisten sangat berpotensi untuk didaftarkan sebagai Indikasi Geografis (Rangnekar, 2011).

Namun demikian, hingga saat ini dokumentasi ilmiah yang memuat deskripsi lengkap karakteristik nanas bikang yang menjadi salah satu syarat penting dalam penyusunan dokumen deskripsi Indikasi Geografis seperti morfologi, kualitas fisik dan mutu yang membedakannya dari nanas pada daerah lain masih kurang. Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan karakteristik nanas bikang yang meliputi aspek fisik dan mutu produk sebagai upaya dalam mendukung pendaftaran nanas bikang sebagai Indikasi Geografis Kabupaten Bangka Selatan.

2 METODE

2.1 Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan cara observasi langsung ke lapangan dan uji laboratorium. Tujuannya mendeskripsikan karakteristik morfologi, fisik dan mutu nanas bikang yang mendukung permohonan Indikasi Geografis (IG).

Karakter morfologi yang diamati meliputi tanaman (tinggi tanaman), daun (rerata panjang daun, rerata lebar daun, kedudukan daun, warna daun, kehadiran duri, distribusi duri pada daun, warna duri pada daun), mahkota (permukaan mahkota, warna daun mahkota, duduk daun mahkota, karakter mahkota), buah (warna buah sebelum matang, warna buah ketika masak, aroma luar buah, mata buah, kedalaman mata buah, warna daging buah, tekstur daging buah, bentuk buah, berat buah, panjang buah, diameter buah, diameter hati buah, tebal daging buah).

Uji laboratorium dilakukan untuk mengetahui mutu dari buah nanas bikang. Sampel buah nanas yang diuji adalah buah nanas matang fisiologis dan nanas matang kuning. Parameter yang diuji meliputi vitamin C, total asam, pH, kadar gula total, karbohidrat, kadar air, kadar abu, kadar lemak, energi dari lemak, serat kasar, kadar protein, dan kalori.

2.2 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Bikang Kecamatan Toboali Kabupaten Bangka Selatan mulai bulan Mei hingga bulan November tahun 2025.

3 HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Karakterisasi Morfologi Nanas Bikang

Hasil penelitian membahas tentang kajian karakteristik nanas bikang berdasarkan sifat morfologi tanaman (tanaman, daun, mahkota, dan buah). Karakter dari morfologi dapat digunakan untuk mengetahui keanekaragaman jenis tumbuh-tumbuhan dengan mudah dan cepat (Rifai, 1976). Identifikasi karakter morfologi dapat memberikan informasi tentang sifat khusus yang dimiliki oleh suatu jenis tumbuh-tumbuhan. Menurut Rukmana (1996), tanaman nanas memiliki klasifikasi lengkap sebagai berikut:

Kingdom : Plantae

Divisi : Spermatophyta

Kelas : Angiospermae
Ordo : Farinosae
Famili : Bromeliaceae
Genus : *Ananas*
Spesies : *Ananas comosus* (L.) Merr.



Gambar 1. Tanaman nanas bikang (Suryadi et al., 2025)

Berdasarkan hasil pengamatan, tinggi tanaman nanas bikang sebesar 67 cm yang menunjukkan tipe tanaman nanas berukuran sedang. Tinggi ini lebih rendah jika dibandingkan dengan varietas pada dataran tinggi, namun sesuai dengan karakter nanas lokal yang beradaptasi pada lahan marginal yang didominasi tanah pasir. Tanaman yang tidak terlalu tinggi menguntungkan dalam budidaya karena memudahkan pemeliharaan dan panen (Mansyah et al., 2010).

Tabel 1. Karakteristik morfologi daun nanas bikang

No.	Daun	Deskripsi
1	Rerata panjang daun	67,6 cm
2	Rerata lebar daun	4,7 cm
3	Kedudukan daun	Terbuka
4	Warna daun	Hijau bercak merah
5	Kehadiran duri	Ada
6	Distribusi duri pada daun	Sepanjang tepi daun
7	Warna duri pada daun	Kekuning-kuningan / agak hijau

Sumber: (Hadiati, 2011)



Gambar 2. Daun nanas bikang (Hadiati, 2011)

Rerata panjang daun nanas bikang 67,6 cm dan lebar daun 4,7 cm menunjukkan daun tidak terlalu panjang dan sempit. Kedudukan daun terbuka dengan warna hijau bercak merah menunjukkan ciri khas nanas lokal tropis yang memiliki toleransi tinggi terhadap intensitas cahaya (Hadiati, 2011). Kehadiran duri sepanjang tepi daun, warna kekuningan hingga kehijauan serta distribusi duri sepanjang tepi daun.

Tabel 2. Karakteristik morfologi mahkota nanas bikang

No.	Mahkota	Deskripsi
1	Permukaan mahkota	Panjang membentuk kerucut
2	Warna daun mahkota	Hijau dengan bercak merah
3	Duduk daun mahkota	Tegak
4	Karakter mahkota	Normal

Sumber: (Hadiati, 2011)



Gambar 3. Mahkota nanas bikang (Suryadi et al., 2025)

Hasil pengamatan menunjukkan permukaan mahkota nanas bikang panjang membentuk kerucut dengan warna daun mahkota hijau dengan bercak merah. Duduk daun mahkota tegak dan karakter mahkota normal.

Tabel 3. Karakteristik morfologi buah nanas bikang

No	Buah	Deskripsi
1	Warna buah sebelum matang	Perak-hijau
2	Warna buah ketika masak	Kuning bercorak
3	Aroma luar buah	Lembut
4	Mata buah	Semi datar
5	Kedalaman mata buah	0,5 cm
6	Warna daging buah	Kuning
7	Tekstur daging buah	Lembut
8	Bentuk buah	Berbentuk silinder tajam meruncing
9	Berat buah	1.487 gr
10	Panjang buah	23 cm
11	Diameter buah	10,55 cm
12	Diameter hati buah	3,06 cm
13	Tebal daging buah	4 cm

Sumber: (Hadiati, 2011; Hossain et al., 2015; Paull & Chen, 2003)



Gambar 4. Buah nanas bikang (Suryadi et al., 2025)

Berdasarkan hasil pengamatan, warna buah nanas sebelum matang adalah perak-hijau dan berubah menjadi kuning bercorak setelah masak. Hal ini menunjukkan pola pematangan alami pada buah nanas. Perubahan warna ini juga menjadi indikator kematangan fisiologis buah dan berkorelasi dengan peningkatan kualitas rasa (Hossain et al., 2015). Aroma luar buah lembut, mata buah semi datar dengan kedalaman mata buah 0,5 cm. kondisi ini sangat diminati konsumen karena akan memudahkan pada saat pengupasan buah nanas (Hadiati, 2011). Warna daging buah kuning dan tekstur daging buah lembut. Warna daging buah yang kuning serta tekstur yang lebut membuat nanas bikang sangat cocok untuk dijadikan buah meja yang sangat diminati konsumen. Buah Nanas Bikang berbentuk silindris dengan ujung meruncing, berat sekitar 1.487 gram, panjang 23 cm, dan diameter 10,55 cm. Ukuran buah ini tergolong sedang, mencerminkan adaptasi varietas lokal terhadap kondisi tanah dan iklim Bangka Selatan. Diameter hati buah 3,06 cm dan tebal daging buah 4 cm menunjukkan proporsi daging yang lebih dominan dibandingkan bagian inti. Hal ini merupakan karakter yang menguntungkan untuk konsumsi segar maupun pengolahan. (Paull & Chen, 2003).

3.2 Mutu Nanas Bikang

Pada penelitian ini, mutu dari nanas bikang diketahui dengan cara uji laboratorium. Pengujian dilakukan pada laboratorium PT. Sucofindo Pangkalpinang.

Tabel 5. Hasil uji laboratorium mutu nanas bikang

No	Parameter Uji	Satuan	Sampel		Metode Uji
			Sampel 1 (Matang Fisiologis)	Sampel 2 (Matang Kuning)	
1	Vitamin C	mg/kg	91.02	98.58	HPLC
2	Total Asam	%	0,94	1,08	Titrimetric

3	Asam Sitrat	mL NaOH 1N.100g	4,89	5,62	Titrimetric
4	pH	pH-meter	4.41	3.86	SNI 01-2891-1992
5	Kadar Gula Total	%	11.34	13.70	SNI 01-2891-1992
6	Karbohidrat Total	%	16.78	15.56	by difference
7	Kadar Air	%	81.66	82.95	SNI 01-2891-1992
8	Kadar Abu	%	0.37	0.22	SNI 01-2891-1992
9	Kadar Lemak	%	0.07	0.06	SNI 01-2891-1992
10	Energi dari Lemak	Kcal/100g	0.63	0.54	Calculation
11	Serat Kasar	%	0.39	0.62	SNI 01-2891-1992
12	Kadar Protein	%	0.73	0.59	SNI 01-2891-1992
13	Kalori	Kcal/100g	70.67	65.14	Calculation

Sumber: (Suryadi et al., 2025)

1. Vitamin C

Berdasarkan hasil uji laboratorium dengan menggunakan metode HPLC, kandungan vitamin C pada buah nanas yang matang fisiologis sebesar 91,02 mg/kg sedangkan pada buah nanas yang matang kuning sebesar 98,58 mg/kg. Tingkat kematangan buah sangat memengaruhi kandungan vitamin C. Secara umum, Vitamin C dalam buah nanas akan berubah seiring proses pematangan karena aktivitas enzimatis, respirasi, dan proses metabolisme lain. Pada saat buah belum terlalu matang, kandungan vitamin C biasanya lebih rendah karena sintesisnya belum maksimal serta aktivitas metabolisme untuk sintesis asam askorbat (Vitamin C) masih berlangsung. Pada saat buah sudah matang, kandungan vitamin C cenderung mencapai puncaknya karena sintesis sudah maksimal, dan degradasi belum signifikan (Winarno, 2004). Pada saat buah sudah terlalu matang, kandungan vitamin C mulai menurun karena proses oksidasi asam askorbat meningkat. Aktivitas enzim oksidase (seperti asam askorbat oksidase) dan peningkatan respirasi menyebabkan kerusakan vitamin C.

2. Total Asam dan Asam Sitrat

Total asam (*total acidity*) adalah jumlah keseluruhan asam organik yang terkandung dalam buah, baik dalam bentuk bebas maupun garam-garamnya, yang dinyatakan dalam bentuk ekuivalen asam tertentu. Asam-asam organik berperan penting dalam menentukan rasa asam, keseimbangan rasa manis / asam dan daya simpan buah. Salah satu contoh asam yang ada dalam kandungan buah adalah asam sitrat. Hasil laboratorium menunjukkan kandungan total asam pada buah nanas matang fisiologis sebesar 0,94 %. Terjadi peningkatan kandungan total asam pada buah nanas matang kuning menjadi 1,08 %. Begitu juga pada kandungan asam sitrat, terjadi peningkatan kandungan asam sitrat. Pada nanas matang fisiologis sebesar 4,89 dan meningkat pada nanas matang kuning menjadi 5,62. Peningkatan kandungan asam baik itu total asam ataupun asam spesifik (asam sitrat) pada buah bisa disebabkan oleh beberapa faktor, baik secara alami maupun akibat perlakuan tertentu. Secara alami, buah-buahan tertentu, terutama yang termasuk golongan sitrus, memang memiliki kandungan asam yang tinggi. Selain itu, peningkatan kadar asam juga bisa terjadi akibat proses fisiologis buah selama pematangan. (Herlinawati et al., 2022)

3. pH

Tingkat kematangan buah sangat mempengaruhi kandungan pH pada buah nanas. Berdasarkan hasil laboratorium menunjukkan bahwa kandungan pH pada buah nanas matang fisiologis sebesar 4,41 sedangkan pada buah nanas matang kuning sebesar 3,86. pH

menggambarkan kekuatan asam, semakin rendah nilai pH maka semakin kuat asam tersebut dan semakin tinggi pH maka kekuatan asamnya semakin lemah. Kandungan asam sitrat yang meningkat pada buah nanas matang kuning menyebabkan adanya penurunan pH pada buah nanas matang kuning.

4. Kadar Gula Total

Tingkat kematangan buah sangat memengaruhi kandungan kadar gula. Secara umum, semakin matang buah, semakin tinggi kadar gula yang terbentuk di dalamnya. Hal ini terjadi karena selama proses pematangan, pati (karbohidrat kompleks) yang tersimpan dalam daging buah dipecah menjadi gula sederhana seperti glukosa, fruktosa, dan sukrosa melalui aktivitas enzim. Proses ini disebut sebagai konversi pati menjadi gula. Akibatnya, buah yang matang akan terasa lebih manis dibandingkan buah yang masih muda. Berdasarkan hasil uji laboratorium, kandungan gula total pada buah nanas yang matang fisiologis sebesar 11,34 % sedangkan pada buah nanas yang matang kuning sebesar 13,70 %. Adanya peningkatan kadar gula total dikarenakan selama proses pematangan, pati dalam buah akan terdegradasi dan diubah menjadi komponen gula karena aktivasi enzim α -amylase and β -amylase (Nascimento et al., 2006).

5. Karbohidrat Total

Buah merupakan organ penyimpanan cadangan energi tanaman yang banyak mengandung karbohidrat, baik dalam bentuk pati, gula sederhana (glukosa, fruktosa, sukrosa), maupun serat (selulosa, hemiselulosa, pektin). Hasil laboratorium menunjukkan kandungan karbohidrat total pada buah nanas matang fisiologis sebesar 16,78 %. Terjadi penurunan kandungan karbohidrat total pada buah nanas matang kuning menjadi 15,56 %. Hal ini disebabkan karena selama proses pematangan, buah mengalami perubahan fisiologis, biokimia, dan enzimatis yang sangat memengaruhi komposisi karbohidratnya. Pada buah nanas yang belum terlalu matang, karbohidrat disimpan dalam bentuk pati. Pati ini berfungsi sebagai cadangan energi untuk perkembangan buah. Pada saat buah memasuki tahap pematangan, terjadi aktivitas enzimatis (amilase, glukamilase) yang menghidrolisis pati menjadi gula sederhana sehingga kandungan karbohidrat menjadi turun dan peningkatan kandungan gula. (Wills et al., 1998).

6. Kadar Air

Berdasarkan hasil laboratorium menunjukkan bahwa kandungan kadar air pada buah nanas matang fisiologis sebesar 81,66 % sedangkan pada buah nanas matang kuning sebesar 82,95 %. Terjadi peningkatan kadar air pada buah nanas matang kuning. Kadar air dalam buah yang meningkat disebabkan oleh perombakan propektin yang tidak larut menjadi pektin yang larut. Kemudian pektin akan didegradasi menjadi asam poligalakturonat yang menghasilkan hasil samping air (Usman, 2011). Hasil perombakan pektin seiring dengan perubahan tingkat kematangan, pada umumnya buah-buahan mengalami serangkaian perubahan komposisi kimia maupun fisiknya, diantaranya perubahan kandungan asam-asam organik, gula dan karbohidrat lainnya (Kader, 2002). Hal ini lah yang menyebabkan kadar air dalam nanas akan cenderung meningkat.

7. Kadar Abu

Kadar abu pada buah adalah ukuran kandungan total mineral (anorganik) yang tersisa setelah seluruh bahan organik terbakar sempurna. Kadar abu mencerminkan jumlah mineral seperti kalium, kalsium, magnesium, fosfor, besi, dan lain-lain. Tingkat kematangan buah memengaruhi kadar abu karena selama proses pematangan terjadi perubahan fisiologis dan biokimia yang melibatkan metabolisme mineral. Pada buah nanas matang fisiologis menunjukkan kadar abu sebanyak 0,37 % dan pada buah nanas matang kuning terjadi

penurunan kadar abu menjadi 0,22 %. Menurut Winarno (2004), kandungan mineral pada buah relatif stabil, tetapi konsentrasinya tampak menurun seiring bertambahnya kandungan air saat matang. Pematangan buah juga mempengaruhi kandungan zat gizi karena perubahan fisiologis, termasuk “dilusi mineral” akibat peningkatan air dan gula. Kadar abu buah menurun pada buah matang karena konsentrasi mineral tampak lebih rendah akibat pertambahan volume buah (Purnomo, 2012).

8. Kadar Lemak dan Energi dari Lemak

Sebagian besar buah segar bukan sumber utama lemak. Kandungan lemak pada buah-buahan seperti apel, jeruk, pisang, nanas, mangga relatif sangat rendah (<1%). Sesuai dengan hasil uji laboratorium yang menunjukkan kadar lemak pada nanas matang fisiologis hanya sebesar 0,07 % dan terjadi penurunan kadar lemak yang tidak signifikan pada buah nanas matang kuning sebesar 0,06 %. Pada buah-buahan rendah lemak seperti nanas, kematangan tidak memengaruhi kadar lemak secara signifikan. Begitu juga dengan kandungan energi dari lemak pada buah nanas matang fisiologis sebesar 0,63 Kcal dan pada buah nanas matang kuning sebesar 0,54 Kcal. Pada buah yang memiliki kadar lemak yang rendah (seperti nanas), kontribusi energi dari lemak tetap kecil dan tidak berubah banyak akibat dari proses pematangan.

9. Serat Kasar

Berdasarkan hasil uji laboratorium, kandungan serat kasar pada buah nanas yang matang fisiologis sebesar 0,39 % sedangkan pada buah nanas yang matang kuning sebesar 0,62 %. Terjadi peningkatan kandungan serat kasar pada buah nanas matang kuning. Peningkatan serat kasar pada buah nanas disebabkan oleh kandungan selulosa, hemiselulosa, dan lignin yang tinggi pada bagian kulit nanas. Kulit nanas mengandung serat kasar yang cukup tinggi dibandingkan dengan bagian buah lainnya, seperti daging dan empulur (Rikawati, 2018).

10. Kadar Protein

Hasil laboratorium menunjukkan bahwa kandungan protein pada buah nanas matang fisiologi sebesar 0,73 % dan terjadi penurunan kandungan protein pada buah nanas matang kuning menjadi 0,59 %. Pada umumnya kandungan protein total buah cenderung menurun seiring bertambahnya tingkat kematangan. Menurut Kader (2002), terjadi perombakan senyawa nitrogen. Pada saat buah berkembang, terjadi sintesis protein untuk pertumbuhan jaringan baru. Namun, saat buah memasuki tahap pematangan, sintesis protein berkurang dan cadangan nitrogen digunakan untuk respirasi dan pembentukan senyawa rasa, aroma, dan pigmen. Selain itu terjadi peningkatan aktivitas protease pada saat buah matang untuk memecah protein menjadi asam amino bebas, yang kemudian ikut dalam proses metabolisme dan pembentukan senyawa volatil aroma.

11. Kalori

Kalori pada buah terutama berasal dari karbohidrat: pati, gula, serat, dan sedikit protein/lemak. Selama proses pematangan, komposisi karbohidrat buah berubah, sehingga kandungan energi yang tersedia (kalori) juga sedikit berubah. Hasil laboratorium menunjukkan adanya penurunan kandungan kalori pada kedua sampel buah nanas. Pada buah nanas matang fisiologis, kandungan kalori sebesar 70,67 Kcal sedangkan pada buah matang kuning sebesar 65,14 Kcal. Respirasi buah selama pematangan menyebabkan pati berubah menjadi gula, meningkatkan rasa manis, dan sedikit meningkatkan energi metabolik yang tersedia. Namun apabila buah terlalu matang, beberapa kandungan gula terkonversi ke gas, sehingga nilai kalori bisa sedikit turun, meski tidak signifikan (Wills et al., 2007).

3.3 Pendaftaran Nanas Bikang sebagai Indikasi Geografis (IG)

Proses pendaftaran Indikasi Geografis (IG) di Indonesia diatur dalam Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2016 dan Peraturan Pemerintah Nomor 51 Tahun 2007. Secara garis besar, proses pendaftaran Indikasi Geografis (IG) yang dilakukan oleh Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis (MPIG) Nanas Bikang dilakukan dengan beberapa tahapan sebagai berikut:

1. Persiapan Dokumen Teknis
2. Pengajuan Permohonan ke DJKI
3. Pemeriksaan Administratif
4. Pemeriksaan Substantif
5. Pengumuman Permohonan
6. Masa Keberatan (*Opposition*)
7. Pendaftaran dan Penerbitan Sertifikat IG
8. Penggunaan dan Pengawasan Pasca-Pendaftaran

Sertifikat Indikasi Geografis (IG) Nanas Bikang sudah diterbitkan oleh Kementerian Hukum Republik Indonesia sebagai berikut :



Gambar 5. Sertifikat Indikasi Geografis (IG) nanas bikang (Suryadi et al., 2025)

4 KESIMPULAN

Penelitian ini telah berhasil mendeskripsikan karakteristik morfologi dan mutu nanas bikang serta telah terdaftar sebagai Indikasi Geografis Kabupaten Bangka Selatan di Kementerian Hukum Republik Indonesia dengan Nomor Sertifikat Pendaftaran ID G 000000222. Melalui upaya pendaftaran Indikasi Geografis, Kabupaten Bangka Selatan tidak hanya melindungi sebuah produk, tetapi juga mengukuhkan identitas daerah, meningkatkan daya saing daerah, serta mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis komoditas unggulan lokal. Nanas Bikang sebagai IG adalah langkah strategis untuk memastikan bahwa keunggulan ini dapat diwariskan dan terus memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat Bangka Selatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dan kontribusinya dalam penulisan artikel ini. Ucapan terima kasih khusus disampaikan kepada Kepala Badan Perencanaan Pembangunan, Penelitian dan Pengembangan Daerah, Kepala Dinas Pertanian Pangan Perikanan Kabupaten Bangka Selatan, dan Ketua Masyarakat Perlindungan Indikasi Geografis Nanas Bikang yang telah menyediakan data, fasilitas, dan dukungan teknis secara menyeluruh sehingga penelitian ini dapat dilaksanakan dan tersusun dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Hadiati, S. (2011). Karakterisasi dan evaluasi plasma nutfah nanas. *Jurnal Hortikultura*, 21(3), 201–210.
- Herlinawati, L., Ningrumsari, I., & Anggraeni, T. (2022). kajian konsentrasi gula dan asam sitrat terhadap sifat kimia dan organoleptik selai pisang nangka (*Musa Paradisiaca* *Formatypica*). *Agritekh*, 2(2), 72-89. <https://doi.org/10.32627/agritekh.v2i2.397>
- Hidayat, R., Suryani, A., & Lestari, D. (2020). Karakteristik mutu dan preferensi konsumen terhadap nanas lokal Indonesia. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 11(2), 85–94.
- Hossain, M. F., Akhtar, S., & Anwar, M. (2015). Nutritional value and medicinal benefits of pineapple. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 4(1), 84–88.
- Kader, A. A. 2002. Postharvest Technology Of Horticultura Crops. 3rd ed. Pub.No. 3311. University of California.
- Mansyah, E., Sudarsono, & Sukma, D. (2010). Karakterisasi morfologi tanaman buah tropika sebagai dasar pemuliaan. *Jurnal Agronomi Indonesia*, 38(3), 181–188.
- Nascimento, G.G.F., Locatelli, J.L., Freitas, P.C., & Silva, G.L. 2006. Antibacterial Activity of Plant Extracts and Phytochemicals on Antibiotic-Resistant Bacteria. *Brazilian J. Microbiol.* 31, 247-256.
- Paull, R. E., & Chen, N. J. (2003). Postharvest physiology, handling and storage of pineapple. *Horticultural Reviews*, 29, 253–279.
- Purnomo, H. (2012). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. UB Press.
- Rangnekar, D. (2011). Geographical indications and local development: A review of the literature. University of Warwick.
- Rifai, MA. 1976. Sendi-sendi Botani Sistematis. Bogor: LBN-LIPI Rukmana, R. 1996. Nenas Budidaya dan Pascapanen. Kanisius.
- Rikawati, A. M., Dewi, Y. S. K., & Lestari, O. A. (2018). *Kajian Formulasi Puree Daging dan Puree Empulur Nanas (Ananas comosus (L.) Merr) dalam Pembuatan Cookies*. Universitas Tanjungpura.
- Usman, D. S. B. 2011. Karakteristik dan Antioksidan Bunga Rosela Kering (*Hibiscus sabdariffa* L.). Skripsi. Teknologi Pangan. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Surabaya.
- Wills, R., McGlasson, B., Graham, D., & Joyce, D. (1998). Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals. 4th Edition. UNSW Press.

- Wills, R., McGlasson, B., Graham, D., & Joyce, D. (2007). *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals*. 5th Edition. UNSW Press.
- Wilson. (2016). *Encyclopedia of Foods*. Acad. Press 5(3): 248–253. doi: 10.1016/B978-012219803 8.50009-0.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia.