

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Gula merah merupakan hasil olahan nira yang berbentuk padat dan berwarna coklat kemerahan sampai dengan coklat tua. Gula merah mempunyai kegunaan sendiri bagi masyarakat Indonesia sehingga sulit digantikan oleh pemanis lainnya, Gula merah banyak dipakai dalam proses pembuatan olahan makanan tradisional Indonesia. (Castano et al, 2001 dalam Rosanti 2016). Nira yang digunakan sebagian besar berasal dari kelapa, aren, tebu dan jenis palma lainnya dalam bentuk cetakan atau bubuk. Selain dikonsumsi di tingkat rumah tangga, gula merah juga menjadi bahan baku berbagai industri makanan seperti kecap, tauco, produk biskuit dan berbagai produk makanan tradisional. Gula merah juga semakin banyak dikonsumsi di berbagai negara sebagai konsumen akhir maupun sebagai bahan baku dan bahan tambahan pada industri (Utami, 2008).

Tebu atau yang dalam bahasa latin disebut (*Saccharum officinarum L*), memiliki peran yang sangat penting bagi Indonesia. Tanaman tebu termasuk ke dalam tanaman rumput-rumputan. Tanaman ini tumbuh di daerah tropis, tetapi juga dapat berkembang dengan baik di daerah subtropis pada berbagai jenis tanah dari dataran rendah hingga ketinggian 1400 meter di atas permukaan laut. (Arifin, 2013). Tebu merupakan salah satu komoditas penghasil gula yang dapat meningkatkan perekonomian Indonesia. Untuk menjaga produktivitas tebu, pemerintah berupaya meningkatkan penanaman tebu untuk mengata si rendahnya produksi gula Indonesia. (Rozi et al., 2020).

Gula tebu adalah produk pangan olahan berupa gula yang diperoleh dari tanaman tebu (*Saccharum officinarum L*). Gula tebu saat ini banyak digunakan untuk berbagai keperluan, khususnya sebagai pemanis pada makanan. Salah satu aplikasi gula olahan yang saat ini banyak digunakan di pasaran adalah gula merah cetak, yang berasal dari bahan baku tebu, Gula merah yang biasa digunakan untuk konsumsi rumah tangga memiliki beberapa manfaat, yaitu sebagai pemanis,

penambah rasa, dan pewarna. Selain itu, gula merah juga digunakan sebagai bahan baku industri kecil, mulai dari makanan dan minuman yang biasanya diproduksi dalam skala industri rumah tangga.. Perkembangan produksi gula dari tahun 2017 hingga 2021 cenderung berfluktuasi. Pada tahun 2018, produksi gula sebesar 2,17 juta ton, turun 19,25 ribu ton (0,88 persen) dibandingkan tahun 2017, sedangkan pada tahun 2019, produksi gula sebesar 2,23 juta ton, naik 55,32 ribu ton (2,55 persen) dibandingkan tahun 2018. Sementara itu, pada tahun 2020, produksi gula sebesar 2,12 juta ton, turun 103,65 ribu ton (4,65 persen) dibandingkan tahun 2019, dan selanjutnya pada tahun 2021, kembali mencatatkan kenaikan sebesar 224,93 ribu ton (10,60 persen) menjadi 2,35 juta ton. (BPS Indonesia, 2021).

Tebu merupakan salah satu mata pencaharian masyarakat di Kecamatan Kayu Aro Barat, Kabupaten Kerinci, Provinsi Jambi. Sebagian besar penduduknya hidup dari petani tebu yang sudah turun temurun dibudidayakan. Luas areal perkebunan tebu sekitar 1650 ha. Produksi utama adalah gula merah yang sebagian besar dipasarkan ke luar daerah untuk bahan baku kecap. Jenis tanaman tebu yang ada merupakan keturunan dari tanaman induk yang sudah ada sejak jaman Belanda, yaitu bibit yang ditanam dan dipelihara dari tanaman induk yang sudah ada. Akibatnya, produktivitas tebu menjadi rendah dan kualitas produk tebu yang dihasilkan bervariasi. Tebu merupakan komoditas yang sangat penting untuk mengimbangi peningkatan konsumsi dan ketersediaan gula nasional. Tanaman tebu dataran tinggi di Kabupaten Kerinci pada awalnya hanya ditanam di Kecamatan Kayu Aro Barat, namun sejak tahun 2010 telah berkembang hingga ke Kecamatan Siulak. (BPS, 2020).

Provinsi Jambi merupakan salah satu daerah yang terdapat beberapa tempat tumbuhnya pohon aren, yaitu Kabupaten Kerinci, Kabupaten Merangin dan Kabupaten Batanghari. Kabupaten Kerinci memiliki salah satu desa yang berpotensi untuk menanam pohon aren, yaitu Desa Air Terjun di kecamatan Siulak dengan jumlah penduduk 678 jiwa dan luas wilayah 69,59 km^2 . (BPS, 2020).

Aren (*Arenga pinnata* Merr.) adalah pohon serbaguna yang tersebar luas dari pantai timur India hingga Asia Tenggara. Aren masih termasuk dalam

keluarga yang sama dengan pohon kelapa, yang merupakan bagian dari keluarga Palmae (kacang-kacangan). Seperti halnya pohon kelapa, pohon palem memiliki banyak kegunaan dan hampir semua bagian dari tanaman ini dapat dimanfaatkan. Menurut Mashud (2011), Nira aren dapat diolah menjadi gula, arak dan bioetanol, buah mudanya dapat dibuat manisan, batangnya dapat diolah menjadi tepung, daunnya dapat digunakan untuk membuat atap, seratnya dapat diolah menjadi produk kerajinan, dan lain-lain. Selain itu, tanaman aren dapat menghasilkan produk makanan seperti kolang kaling dari buah betina yang sudah masak dan tepung aren untuk bahan makanan berupa kue, roti dan biskuit yang berasal dari pengolahan empulur batang tanaman dan seratnya digunakan untuk sapu dan saringan air sumur. (Mariati, 2013).

Aren (*Arenga pinnata* Merr) merupakan tanaman perkebunan yang potensial untuk dikembangkan di masa mendatang. Tanaman ini memiliki nilai ekonomi yang tinggi karena menawarkan banyak manfaat. Tanaman Aren dapat dimanfaatkan sebagai penghasil nira, sebagai sumber energi terbarukan berupa bioetanol, sebagai sumber karbohidrat, sebagai campuran makanan dan minuman, serta sebagai tanaman penutup tanah yang terdegradasi. (Ferita dkk 2015).

Produk dari tanaman aren dipasarkan dalam skala besar setiap harinya dan permintaan akan produk ini memenuhi kebutuhan domestik dan ekspor. Hampir semua bagian dari tanaman aren bermanfaat dan dapat digunakan untuk berbagai keperluan, baik bagian fisik (daun, batang, serat, akar, dan lain-lain) maupun bagian produksi (buah, nira, dan pati/tepung). Salah satu manfaat gula aren juga dapat digunakan dalam konsumsi tambahan makanan rumah tangga sebagai pemanis, penambah rasa dan warna. Tidak hanya digunakan sebagai salah satu bahan baku dalam industri skala kecil, tetapi juga dalam makanan dan minuman yang biasanya diproduksi dalam skala industri rumah tangga (Lempang,2012).

Produk gula aren memiliki beberapa keunggulan dibandingkan gula tebu, yaitu umur simpan yang lebih lama, bentuk yang lebih menarik, harga yang lebih mahal dibandingkan gula tebu, rasa dan aroma yang lebih terasa, mudah diperkaya dengan bahan lain seperti yodium, vitamin A atau mineral. (Mustaufik dan Haryanti, 2006). Salah satu masalah mendasar yang sering dijumpai pada

gula aren dan gula tebu adalah kurangnya kesadaran akan kotoran yang terjadi selama proses produksi, seperti tidak diperhatikannya kebersihan area pemasakan dan pengotor yang ikut serta dalam proses produksi seperti gumpalan-gumpalan sisa kebakaran, lebah, dan kotoran serangga lainnya, sehingga kualitas gula aren dan gula tebu yang dihasilkan belum memenuhi standar mutu nasional (SNI). Gula aren dan gula tebu cenderung memiliki kualitas yang berbeda dari produsen yang berbeda, kebersihan dan perawatan pada alat juga dapat mempengaruhi kualitas gula aren dan gula tebu yang dihasilkan. Membandingkan kualitas gula aren dan gula tebu tentu saja akan menimbulkan daya saing yang tinggi di pasaran. Oleh karena itu, konsumen perlu mengetahui dengan pasti produk mana yang cocok sebagai bahan tambahan dari produk turunannya untuk kebutuhan produksi makanan atau minuman sehari-hari.

Berdasarkan pemaparan latar belakang diatas maka penulis terdorong untuk mengamati mutu bahan baku gula tebu , mutu bahan baku gula aren dan melihat perbandingan mutu yang terbaik dari produk gula tebu dan gula aren sebagai bahan baku tambahan yang sangat cocok dipakai untuk kebutuhan pembuatan makanan atau minuman di daerah Kecamatan Kayu Aro Barat, Kabupaten Kerinci. Berdasarkan hal – hal diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang **“Perbandingan Mutu antara Gula Tebu dan Gula Aren di Kecamatan Kayu Aro Barat Kabupaten Kerinci”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

- 1 . Untuk mengetahui mutu gula tebu dan gula aren yang diproduksi di Kabupaten Kerinci.
2. Untuk mengetahui mutu terbaik dari produk gula tebu dan gula aren di Kabupaten Kerinci dari Uji Total Padatan Terlarut Brix, Total kotoran, dan Uji organoleptik.

1.3 Hipotesis penelitian

H0: Apakah terdapat perbandingan mutu antara gula tebu dan gula aren di Kabupaten Kerinci.

H1: Terdapat perbandingan mutu antara gula tebu dan gula aren di Kabupaten Kerinci.

1.4 Manfaat penelitian

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat membantu sebagai data untuk informasi tambahan sehubungan dengan informasi di bidang inovasi modern hortikultura terkait dengan korelasi sifat gula tebu dan gula aren.