

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 ANALISIS SITUASI

Kecamatan Semboro terdiri dari 6 desa yaitu desa Rejoagung, Semboro, Sidomekar, Sidomulyo, Pondokjoyo, Pondokdalem. Kecamatan Semboro terletak di bagian barat dan Kabupaten Jember dengan jarak 35,5 kilo meter dari Ibukota Kabupaten. Secara geografis kecamatan Semboro terletak pada ketinggian 25 meter di atas permukaan laut, dengan luas wilayah 6,73 km², dengan luas areal persawahan sekitar 2.607,8 hektar. Jumlah penduduk di kecamatan Semboro sebanyak 43,805 jiwa dengan kepadatan penduduk rata-rata 1.113,7 jiwa/km², sebagian besar penduduk bekerja di sektor pertanian. Sedangkan yang lain bekerja di sektor industri, perdagangan dan jasa dll.

Kecamatan Semboro merupakan wilayah strategis untuk pengembangan usaha pengolahan gula merah berbahan baku tebu, Menurut Badan Pusat Statistik Jember tahun 2008, luas areal budidaya tebu di Kecamatan Semboro pada tahun 2008 sekitar 491 hektar. Masih besar nya peluang usaha pembuatan gula berbahan baku tebu (baik gula merah/ gula kristal putih) membuat sejumlah petani di Jember, khususnya di kecamatan Semboro mulai membuka usaha diversifikasi pengolahan gula berbahan baku tebu menjadi gula merah cair atau pun padat.

Luas nya areal pertanian dengan komoditas tebu, mendukung ketersediaan bahan baku tebu untuk usaha pengolahan gula merah. Ke depan usaha ini sangatlah potensial seiring dengan permintaan dan konsumen yang semakin meningkat. Era globalisasi membawa konsekuensi zona perdagangan bebas. Komoditas asing bisa deras masuk ke Indonesia, mengalahkan komoditas lokal. Gula putih terancam, namun diversifikasi produk gula berbahan baku tebu berupa gula merah siap bersaing. Gula merah cair atau pun padat bisa menjadi substitusi dari gula putih. Gula merah banyak digunakan untuk pemanis makanan/ jajanan, bumbu masak, terutama gula merah cair banyak di serap di sektor industri.

Pengembangan usaha gula merah di kecamatan Semboro sudah dilaksanakan oleh beberapa petani tebu, salah satunya dilakukan oleh kelompok usaha SOYA AGRINA yang didirikan tahun 2008 dipimpin oleh Bapak H. Samuji Zarkasi, di mana kelompok usaha ini sebagai pioner/perintis beberapa kelompok usaha gula merah yang lain, yang ada di Kecamatan Semboro dan sekitarnya.

Dengan adanya usaha pembuatan gula merah yang dikelola oleh H.Samuji, saat ini mampu memberikan dampak positif bagi masyarakat sekitar. Pada musim giling tiba

mampu menyerap tenaga kerja sekitar 10 — 20 orang, yang bekerja dalam proses pembuatan gula merah.

Dalam hal penyediaan bahan baku, tebu untuk usaha pembuatan gula merah yang di kelola oleh H. Samuji, tebu yang digunakan selain dari hasil budidaya dari lahan sendiri, juga di bantu oleh kelompok mitra petani tebu sebagai penyedia bahan baku tebu yang siap digiling. Menurut hasil pengamatan usaha gula merah yang ada di Kecamatan Semboro, menjadi suatu kegiatan ekonomi alternatif petani tebu dalam memasarkan hasil kebunnya. Selama ini pada saat musim panen tiba, petani tebu hanya menyuplai hasil panennya ke Pabrik Gula kristal Putih. Keterlambatan panen tebu yang di lakukan oleh pihak Pabrik sering kali merugikan petani tebu, keterlambatan panen/tebang tebu tersebut menyebabkan tebu menjadi kering, bobot dan rendemen rendah.

Dengan adanya usaha pembuatan gula merah cair ataupun padat sangat membantu petani tebu dalam memasarkan hasil teburnya. Selama ini pengembangan usaha gula merah di Kecamatan Semboro masih bersifat konvensional, produksi gula dimulai dengan tahapan penggilingan tebu untuk memisahkan cairan nira (larutan gula) dari ampas tebu (bagas). Selain sukrosa, nira tebu juga mengandung bahan pengotor berupa bahan-bahan non-gula hingga 50%, seperti gula pereduksi, asam organik, asam anorganik, asam amino, protein, pati, Jilin, gum, mineral (seperti kalium, magnesium, kalsium, dan silika), bahan pembentuk warna (klorofil), dan bahan tersuspensi lainnya. Bahan pengotor tersebut harus dipisahkan sedini mungkin sebelum nira diproses lebih lanjut untuk menghindari masalah warna, inversi sukrosa, peningkatan viskositas, dan pembentukan molase yang berlebih. Kuantitas dan kualitas produk akhir sangat ditentukan oleh efisiensi proses pemisahan bahan pengotor tersebut.

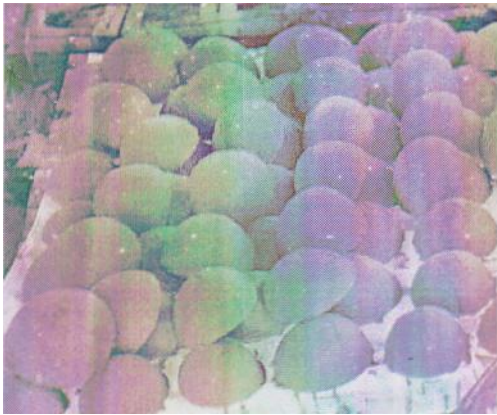
Proses selanjutnya adalah memasukan nira dalam wajan-wajan besar untuk diuapkan airnya hingga pada tingkat kemasakan 80% menjadi gula merah yang siap di packing dan dipasarkan ataupun pemasakan 100% untuk gula merah padat.

Skala produksi kelompok usaha gula merah Soya Agrina sudah relatif besar di mana per harinya sudah mampu menggiling tebunya hingga 30 ton tebu. Untuk saat ini ketersediaan gula merah masih relatif rendah dibandingkan dengan tingkat kebutuhan untuk pasokan industri ataupun kebutuhan rumah tangga yang masih cukup melimpah. Maka dengan adanya diversifikasi produk gula merah berbahan baku tebu yang memiliki kualitas bagus dengan biaya produksi rendah masih sangat terbuka untuk pengembangannya.

Peluang pengembangan usaha gula merah berbahan baku nira tebu dalam bentuk cair, masih cukup luas di mana sektor industri masih kekurangan stok bahan baku gula merah cair, hal ini menambah motivasi petani untuk memperluas skala usahanya dengan mengembangkan usaha gula merah berbahan baku tebu. Untuk gula merah cair dari segi kepraktisan dalam pemakaian dan penanganannya lebih menguntungkan. Beberapa keuntungannya antara lain mudah pada waktu pemakaian , menghemat energi panas yang di butuhkan (karena tidak perlu di olah hingga padat), tidak memerlukan tenaga pencetak gula karena mudah dalam pengemasannya cukup dituang ke dalam plastik atau jirigen, kebersihan terjamin, mengurangi tingkat kegosongan sehingga wama akan menjadi lebih bagus dan mutu akan lebih seragam. Produk gula merah cair sebagai salah satu diversifikasi produk gula, berbahan baku tebu yang mempunyai peluang besar untuk memenuhi kebutuhan dari sektor industri.

Selain peluang pengembangan gula merah cair, gula merah berbahan baku nira tebu juga berupa gula merah padat, di mana tingkat pemasakaannya sampai dengan 100%, kemudian dicetak untuk di padatkan dalam bathok-bathok kelapa atau pun dicetak dalam potongan-potongan bambu. Dalam proses selanjutnya untuk memenuhi kebutuhan konsumen baik industri/masyarakat pada umumnya gula merah padat yang di hasilkan di bagi dalam dua jenis kualitas yaitu untuk kualitas A bentuk gulanya kuning terang dan berkristal bening bisa digunakan untuk campuran coklat dan pembuatan kue.

Untuk gula dengan kualitas B bentuknya agak coklat dan bisa digunakan untuk produk permen dan Kecap.



Gambar 1.1 Produk Gula Merah Padat

Berjalannya kelompok usaha gula merah di kecamatan Semboro dalam pemenuhan kebutuhan tebunya selain dari budidaya sendiri, juga menampung tebu dari para petani tebu lain, yang berada di wilayah kecamatan Semboro ataupun daerah-daerah di Kecamatan tetangga misalkan Kecamatan Tanggul, Bangsal dan Rambipuji.

1.2 Rumusan Masalah Yang di Hadapi Mitra

Ada beberapa permasalahan mitra yang bisa kita amati, baik untuk mitra usaha Soya Agrina sebagai pelaku usaha yang mengembangkan gula merah maupun untuk mitra penyedia bahan baku yaitu petani tebu.

Proses pembuatan gula merah yang dilakukan oleh mitra pengapdian setelah tebu digiling dan diambil niranya, penyaringan nira masih belum optimal. Maka untuk lebih meningkatkan mutu hasil dan memenuhi kebutuhan pangsa pasar pada maka ada beberapa permasalahan-permasalahan mitra sebagai berikut:

1. Belum dikelola secara maksimal potensi pengembangan gula merah sebagai substitusi dari gula putih.
2. Belum diterapkan transfer teknologi tepat guna pada tahap pemurnian nira yang mudah diterapkan oleh pelaku usaha gula nira cair untuk mengatasi rendahnya kualitas dari gula nira cair yang di hasilkan dan dapat meminimalisir biaya produksi..
3. Penggunaan bahan baku tebu yang masih seadanya belum memenuhi syarat tebu MBS (manis bersih dan sehat) sehingga berpengaruh terhadap kualitas dan kuantitas gula merah yang dihasilkan.

4. Perlu adanya pengembangan usaha yang bisa meningkatkan pendapatan mereka dan juga bagaimana cara membuat pembukuan sederhana agar bisa mengetahui perkembangan usaha mereka.

Permasalahan mitra berikutnya adalah pada petani tebu sebagai penyedia bahan baku tebu untuk usaha pembuatan gula merah. Beberapa permasalahan mitra adalah sebagai berikut:

1. Produksi tebu di areal lahan budidaya masih relatif rendah.
2. Ketersediaan pupuk kimia yang terbatas dan sulit di dapatkan.
3. Pengetahuan tekhnis budidaya yang tepat masih relatif rendah.
4. Masih minimnya pengetahuan mengenai kualitas tebu MBS dan bagaimana cara pembukuan sederhana agar bisa mengetahui perkembangan usaha budidaya mereka.

Bila permasalahan mitra usaha gula merah dan mitra petani bias teratasi maka di harapkan pendapatan mereka juga akan meningkat, baik pelaku usaha gula merah maupun petani tebu sebagai penyedia bahan baku tebu.



Gambar 1.2 Alat penggiling nira tebu