

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki keanekaragaman sumber daya hayati yang sangat potensial untuk dikembangkan. Akan tetapi, karena belum ada strategi dan masih kurangnya pengembangan atas agroekosistem setempat. Hal tersebut bisa dilihat dari kegiatan budidaya serta industri pengolahan sampai dengan pemasaran. Sehingga peluang yang ada belum bisa dimanfaatkan secara maksimal.¹

Kecenderungan meningkatnya permintaan pasar akan produk-produk agroindustri serta tersedianya sumber daya yang cukup besar telah memberikan harapan bahwa agroindustri ini cukup prospektif dan menciptakan nilai tambah bagi setiap pelaku usaha yang terlibat dan memiliki potensi. Disamping itu, berpengaruh pada penciptaan lapangan kerja dan pemerataan pendapatan terbaik dari hasil pengembangan agroindustri.¹

Pengembangan tanaman aren di Indonesia sangat prospektif, di samping dapat memenuhi kebutuhan konsumsi dalam negeri atas produk-produk yang berasal dari pohon aren, dapat juga meningkatkan penyerapan tenaga kerja, penghasilan petani, pendapatan negara, dan dapat pula melestarikan sumber daya alam serta lingkungan hidup.²

Kabupaten Garut merupakan salah satu kota pengrajin gula aren dan gula semut di Indonesia yang berkembang dengan pesat khususnya di Kecamatan Bungbulang, dan beberapa Kecamatan lainnya di kawasan Garut selatan dan utara. Untuk meningkatkan kualitas gula aren dan gula semut di Kabupaten Garut perlu

adanya pengujian dari produk gula aren tersebut agar dapat bersaing dengan produk gula aren dan gula semut dari daerah lain.³

Tabel I.1

Data jumlah pengepul Gula Aren di Kabupaten Garut 2017

No	Kecamatan	Jumlah
1	Pakenjeng	12
2	Bungbulang	23
3	Cihurip	2
4	Banjarwangi	11
5	Singajaya	5
6	Cisewu	11

Sumber: Disperindag yang diolah oleh peneliti

Dilihat dari tabel I.1 penulis ingin melakukan pengujian terhadap gula aren yang ada di kecamatan Bungbulang dikarenakan kecamatan Bungbulang merupakan sentral gula aren di Kabupaten Garut dan penulis menggunakan 5 sampel untuk dilakukan pengujian terhadap kandungan karbohidrat dan boraks.

Pengujian kandungan karbohidrat dan boraks, dapat membuat produk gula aren dan gula semut terjamin kualitasnya sehingga dapat juga menjadi peluang untuk dapat dipasarkan ke luar negeri. Hal ini tentu tidak mudah, ada beberapa standar kualitas gula aren serta gula semut yang harus dipenuhi untuk dapat bisa memasarkan gula aren dan gula semut tersebut. Gula aren yang baik adalah gula aren yang memiliki karakteristik sesuai syarat mutu Badan Standardisasi Nasional (BSN) Indonesia, yaitu SNI 01-3743-1995 disajikan pada Tabel I.2.⁴

Tabel I.2

Mutu Gula Aren menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01- 3743-1995)

No	Keadaan	Satuan	Persyaratan (%)
1	Bentuk		Normal
2	Bau		Normal
3	Rasa		Normal dan khas
4	Warna		Kuning sampai kecoklatan
5	Bagian yang tidak larut air	%bb	Maksimal 1,0
6	Air	%bb	Maksimal 10,0
7	Abu	%bb	Maksimal 2,0
8	Gula reduksi	%bb	Maksimal 10,0
9	Sukrosa	%bb	Minimal 77,0
Cemaran logam			
10	Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 2,0
11	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maksimal 10,0
12	Seng (Zn)	mg/kg	Maksimal 40
13	Timah (Sn)	mg/kg	0
14	Raksa (Hg)	mg/kg	Maksimal 0.03
15	Arsen (As)	mg/kg	Maksimal 40,0

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, 1995.

Sedangkan untuk kualitas gula semut harus memenuhi standar sebagai berikut:

Memenuhi SNI (SII 0268-85), Memenuhi syarat mutu gula semut organik,
Memiliki kadar air maksimal 2%, Memiliki ukuran mesh antara 12-18, syarat gula
semut dalam SII 0268-85 antara lain sebagai berikut :

Tabel I.3

Standar Mutu Gula Semut menurut Standar Nasional Indonesia SII 0268-85

No	Komponen	Kadar
1	Gula (Jumlah Sukrosa dan Gula Reduksi)	Minimal 80
2	Sukrosa (%)	Minimal 75
3	Gula Reduksi (%)	Maksimal 6
4	Air (%)	Maksimal 3
5	Abu (%)	Maksimal 2
6	Bagian-bagian Tidak Larut Dalam Air	Maksimal 1
7	Zat Warna	Yang Diiijinkan
8	Logam-logam Berbahaya (Cu, HG, Pb, As)	Negatif
9	Pati	Negatif
10	Bentuk	Kristal/Serbuk

Sumber: Dit. Dagang Kecil Menengah dan Produk Dalam Negeri, Kemendag

Sedangkan syarat gula semut organik yang populer di pasar internasional antara lain :

Tabel I.4

Syarat gula semut organik yang populer di pasar internasional

No	Syarat
1	Terbebas dari bahan kimia (pestisida, herbisida dan lainnya) dan bebas dari pengawet dan pewarna makanan
2	Murni 100% berbahan nira, baik kelapa maupun aren
3	Tingkat Kehalusan Butir adalah 18 mesh
4	Kadar air maksimal 1,5%
5	Terbebas dari campuran seperti batu, kerikil, kertas dan pencemaran seperti plastik, nira yang hangus dan bahan berbahaya lainnya

Sumber: Dit. Dagang Kecil Menengah dan Produk Dalam Negeri, Kemendag

Gula semut merupakan gula merah versi bubuk dan akrab disebut gula merah kristal. Dinamakan gula semut karena bentuknya mirip rumah semut yang bersarang di tanah. Gula semut dibuat dari nira, yang di Indonesia produksinya berasal dari nira pohon kelapa dan nira pohon aren (enau). Kedua pohon ini termasuk dalam jenis tumbuhan palmae sehingga dalam bahasa asing, secara umum gula semut disebut sebagai Palm Sugar atau Palm Zucker.⁵

Sedangkan Gula aren sendiri merupakan produk yang banyak dibutuhkan oleh masyarakat luas, sehingga pangsa pasar untuk gula aren sangatlah tinggi, saat ini di Garut sendiri banyak gula aren yang dipasarkan tanpa pengujian kualitasnya dengan baik, hal ini tentu membuat ragu masyarakat untuk mengkonsumsi gula aren tersebut. Untuk mendapatkan kepercayaan dari masyarakat akan produk gula aren tersebut dilakukan beberapa pengujian dengan maksud untuk meningkatkan kualitas gula dari segi produk agar bisa bersaing di pasaran dan memenuhi kebutuhan pasar dalam negeri maupun luar negeri atau ekspor.

Berdasarkan latar belakang di atas rumusan masalah dari penelitian ini adalah permasalahan ditingkat pengrajin gula aren di kabupaten Garut, tingginya penyimpangan produk, sehingga tidak sesuai dengan parameter mutu nasional gula aren (SNI 01-3743-1995). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis mutu gula aren dan gula semut dalam upaya standarisasi produk.

Manfaat dari hasil penelitian ini adalah memperoleh sumber informasi dalam pembuatan gula aren dan gula semut yang memenuhi parameter sesuai standarisasi nasional Indonesia, dan sebagai strategi yang tepat dalam meningkatkan mengembangkan produk di kabupaten garut.