

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gula merupakan salah satu komoditi penting dan strategis bagi masyarakat. Pentingnya gula tidak hanya dirasakan bagi konsumen sebagai pengguna akhir namun juga bagi kalangan industri sebagai produsen yang mengolah komoditi gula menjadi produk dengan *value added* tersendiri. Sebagai komoditi strategis, gula senantiasa dicermati oleh pemerintah terutama dalam hal pergerakan harganya. Sebagai salah satu komoditi pokok masyarakat Indonesia, pemerintah pun berkewajiban untuk menjamin ketersediaan gula di pasar domestik pada tingkat harga yang terjangkau bagi seluruh masyarakat.

Provinsi Gorontalo ternyata memiliki pabrik gula yang besar dan lebih efisien dibanding pabrik-pabrik gula yang ada di Jawa. Karena PT. PG. Gorontalo Unit PG. Tolangohula ini memiliki alat-alat yang sudah canggih, dan memiliki kapasitas produksi 8.000 per hari. PT. PG. Gorontalo Unit PG. Tolangohula merupakan andalan perekonomian Gorontalo dan mampu menyerap banyak tenaga kerja. Tujuan utama didirikannya pabrik gula di daerah itu dahulu untuk memenuhi kebutuhan gula di Sulawesi terutama di Gorontalo dan Sulawesi Utara. Daerah tersebut sangat potensial untuk tanaman tebu sehingga produksi gula pun melimpah. PT. PG. Gorontalo Unit PG. Tolangohula mempunyai target produksi gula rata-rata 26.500 ton dalam sekali panen, selebihnya pabrik juga menghasilkan tetes.

Stasiun pemurnian merupakan salah satu faktor yang penting terhadap kualitas gula produk, sehingga dapat dikatakan bahwa kualitas gula produk sangat bergantung pada proses pemurnian nira mentah menjadi nira jernih (Sunantyo, 1995 : Utami, S dan Sumarno, 1996). Proses pemurnian ialah proses nira ditambahkan susu kapur dengan dipanaskan, kemudian didapatkan kotoran dan nira jernih yang kemudian dipisahkan dengan cara pengendapan. Tujuan utama dari perlakuan ini adalah dapat diperoleh hasil nira yang jernih. Proses pemurnian nira adalah proses untuk membuang atau menghilangkan zat organik dan anorganik bukan gula yang terdapat dalam nira gula kasar (*crude*), sehingga diperoleh nira gula dengan kadar sukrosa yang maksimum dan jernih. Proses pemurnian nira gula kasar dapat dilakukan melalui proses karbonatasi atau sulfitasi. Proses pemurnian nira (karbonatasi atau sulfitasi) dilakukan dengan cara mencampur nira kasar yang mengandung kapur dengan gas CO₂ (karbonatasi) dan SO₂ (sulfitasi) yang dilanjutkan dengan proses pengumpulan dan pengendapan bahan bukan gula dan penyaringan untuk mendapatkan nira murni. Di PT. PG. Gorontalo, Unit Tolangohula proses pemurnian nira dengan metode sulfitasi yaitu proses penjernihan nira dengan dicampur susu kapur dengan belerang.

Proses pemurnian nira mentah adalah bagian dari proses pengolahan gula yang paling penting, prinsip dari pemurnian yaitu memisahkan bukan gula dengan tidak mengurangi kandungan gula pada nira itu sendiri. Proses pemurnian nira merupakan tahap kedua dalam pengolahan gula setelah pengilingan, proses pemurnian nira di PT. PG Gorontalo Unit PG Tolangohula sudah menggunakan alat-

alat yang canggih dan tenaga kerja yang professional dibidangnya maka hasil gula produknya sudah tidak diragukan lagi.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang diambil adalah :”Bagaimana proses pemurnian nira mentah (*Raw juice*) menjadi nira murni (*Clear juice*)” ?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah : Untuk mengetahui proses pemurnian nira mentah (*Raw Juice*) menjadi nira murni (*clear juice*) di PT. PG. Gorontalo Unit PG. Tolangohula Desa Lakeya, Kecamatan Tolangohula, Kabupaten Gorontalo.

1.3.2 Manfaat

Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah :

1. Sebagai pengetahuan tambahan bagi penulis dalam bidang pengolahan gula yang khususnya dalam bidang pemurnian nira.
2. Sebagai literatur ataupun materi tambahan bagi intitusi UNG khususnya fakultas pertanian dan Pabrik gula dalam bidang pemurnian nira.
3. Diharapkan penelitian ini akan berguna bagi Masyarakat yang berminat mempelajari proses pemurnian nira.