

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gula aren telah dikenal oleh masyarakat Indonesia sebagai salah satu pemanis makanan dan minuman yang bisa menjadi pengganti gula pasir (gula tebu). Gula aren diperoleh dari proses penyadapan nira aren yang kemudian dikurangi kadar airnya hingga menjadi padat. Produk gula aren ini adalah berupa gula cetak dan gula semut. Gula cetak diperoleh dengan memasak nira aren hingga menjadi kental seperti gulali kemudian mencetaknya dalam cetakan berbentuk setengah lingkaran (Bank Indonesia, 2008). Gula aren memiliki potensi untuk dikembangkan di Gorontalo. Hal ini terlihat dari jumlah pohon aren di Provinsi Gorontalo hanya memiliki 791 Ha (Dinas Perkebunan dan Peternakan Provinsi Gorontalo 2007).

Sebagian besar pengrajin gula merah di Provinsi Gorontalo memanfaatkan tanaman aren untuk diambil niranya sebagai bahan baku gula merah dan sabut untuk bahan bangunan. Akses ke lokasi tanaman aren yang umumnya terletak di daerah pedalaman tergolong sulit. Tanaman aren umumnya terdapat di daerah yang tergolong sulit sehingga pengrajin gula merah merupakan masyarakat, yang tinggal di sekitar lokasi tanaman. Hal ini untuk memudahkan pengambilan dan pengangkutan nira ketempat produksi. Hasil gula merah biasanya dijual ke pedagang pengumpul yang juga berlokasi di dekat pengrajin atau pedagang pengumpul di pasar desa. Produksi gula merah tiap usaha rumah tangga pengrajin masih sedikit, berkisar antara 3–15 kg dengan rata-rata 7,8 kg perhari. Dengan mengacu pada data jumlah pengrajin gula merah dari Dinas Koperasi, Perindustrian dan Perdagangan Tahun 2007 sebanyak 487 unit usaha, diperoleh

jumlah produksi gula aren di Provinsi Gorontalo tahun 2008 sebanyak 1.367.496 kg, yang pada tahun 2007 baru mencapai 1.048.708 kg. (Soeseno, 2007).

Gula aren selama ini menjadi sumber mata pencaharian penting bagi para petani di sentra-sentra produksinya. Salah satu sentra produksi gula aren di Kabupaten Bone Bolango, Propinsi Gorontalo yaitu Ikatan kelompok Masyarakat (IKM) Pahangga Mini yang berlokasi di Kecamatan Bulango Utara, Desa kopi. Pengolahan gula merah aren di IKM ini, masih menggunakan alat yang sederhana. Terutama dalam proses pemasakan masih menggunakan tungku dan kayu bakar sehingga membutuhkan tenaga yang lebih besar dan waktu yang lama.

Pada proses pemasakan gula aren hal yang penting diperhatikan adalah pengaturan suhu pemasakan. Proses pemasakan di Ikatan Kelompok Masyarakat (IKM) Pahangga Mini membutuhkan waktu yang lama, karena menggunakan tungku sederhana dengan bahan bakar kayu, sehingga suhu pemasakan tidak tetap. Hal ini menyebabkan produksi gula aren di IKM Pahangga Mini hanya dapat dilakukan sekali dalam sehari. Kapasitas produksi gula merah aren di IKM Pahangga Mini mencapai 2.160 kg/tahun. Produksi ini lebih tinggi dari produksi rata-rata gula aren di Provinsi Gorontalo pada tahun 2007 yaitu 2.153 kg/tahun.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis mengangkat topik tentang “ Proses pengolahan gula merah aren” di IKM **Pahangga Mini** ”.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam kajian ini adalah bagaimana proses pengolahan gula merah aren, di IKM Pahangga Mini Desa Kopi Kec. Bulango Utara Kab. Bone Bolango.

1.3 Tujuan

Tujuan dari kajian ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan gula merah aren di IKM Pahangga Mini.

1.4 Manfaat

1. Sebagai bahan informasi untuk membangun industri pengolahan hasil pertanian berbahan baku nira aren.
2. Menambah pengetahuan untuk pengembangan daya kreatif dibidang ilmu pengetahuan tentang pengolahan gula merah aren Kec. Bulango Utara Kab. Bone Bolango.