

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Indonesia adalah negara yang memiliki banyak kekayaan alam terutama dibidang pertanian. Salah satu hasil pertanian yang memberikan nilai ekonomis tinggi yaitu gula merah. Gula merah dapat diperoleh dari nira tebu, siwalan, aren dan kelapa. Pohon-pohon tersebut mudah dijumpai di berbagai daerah Indonesia seperti Jawa, Sumatra, Madura serta daerah-daerah lain dan tidak tergantung pada kondisi tertentu. Seperti siwalan, komoditas ini dapat tumbuh dengan mudah dan banyak dijumpai baik di Jawa maupun di luar Jawa. Masyarakat terdahulu hingga sekarang sudah banyak yang mengolah gula merah dari nira siwalan tersebut. Nira merupakan cairan manis yang terdapat di dalam bunga tanaman aren, kelapa dan siwalan yang diperoleh dengan cara penyadapan. Sedangkan untuk mendapatkan nira dari tebu yaitu dengan cara yang sama, namun dengan perkembangan teknologi pemerasan nira menggunakan mesin pemeras seperti yang sudah digunakan di pabrik gula.

Gula merah atau gula palma merupakan produk olahan yang diperoleh dari pengolahan nira segar tumbuhan palma. Agroindustri usaha gula merah umumnya terdapat di pedesaan pada skala rumah tangga dengan tingkat permodalan yang kecil tetapi berkontribusi besar dalam memberikan tambahan pendapatan bagi rumah tangga pengrajin.

Pada dasarnya gula merah dari berbagai sumber tersebut secara sifat fisik hampir tidak dapat dibedakan secara pasti, karena jika dilihat dari warnanya yaitu coklat kemerahan. Sedangkan warna dari gula merah tersebut dipengaruhi oleh proses pembuatannya, temperatur, lama pemasakan dan adanya teknik pengolahan yang berbeda-beda. Sebagian besar gula merah yang ditemui di pasar lokal cukup bervariasi, terutama dalam hal penampakan dan sifat fisiknya, yaitu warna, kadar abu dan kekerasannya. Keragaman mutu produk di pasaran dapat disebabkan oleh beberapa hal, yaitu rendahnya teknologi proses yang digunakan, variasi bahan baku, dan kondisi proses pengolahan yang tidak konsisten. Menurut Rosby (2004), proses produksi gula merah yang selama ini dikerjakan menggunakan

teknologi sederhana dan bersifat tradisional inilah yang menyebabkan hasil produksi gula merah sangat bervariasi.

Di Dusun Ruberu Desa Kertagenna Tengah Kadur Pamekasan terdapat beberapa pengrajin gula merah siwalan berskala industri rumah tangga dan masih bersifat tradisional.

Menurut pengrajin gula merah di Dusun Ruberu, gula merah yang bermutu baik terbuat dari nira yang segar dengan penampakan gula merah yang kering, keras, tidak mudah meleleh serta warna gula merah yang kuning kecoklatan sampai coklat. Sedangkan gula merah yang mutunya kurang baik terbuat dari nira yang telah asam dengan penampakan gula merah yang berair, agak lunak, mudah meleleh dan warna gula merah yang coklat kekosongan.

Permintaan gula merah yang semakin meningkat di pasaran membuat pengrajin gula merah di Dusun Ruberu untuk menjaga kualitas gula merah siwalan dengan selalu menjaga kondisi mutu mulai dari bahan baku, produk dalam proses sampai produk jadi agar gula merah yang dihasilkan mempunyai mutu yang baik dan dapat diterima konsumen dengan baik.

Pengendalian mutu adalah kegiatan untuk memastikan apakah kebijaksanaan dalam hal mutu (standar) dapat tercermin dalam hasil akhir. Dengan kata lain pengendalian mutu merupakan usaha untuk mempertahankan mutu atau kualitas dari produk yang dihasilkan, agar sesuai dengan spesifikasi produk yang telah ditetapkan berdasarkan kebijaksanaan pimpinan perusahaan. Pengendalian mutu dari suatu produk dapat dilakukan mulai dari bahan baku (raw material), produk dalam proses hingga produk jadi (Assauri, 1993).

Praktek kerja lapang ini bertujuan untuk mengetahui aktifitas pengendalian mutu dan proses produksi gula merah siwalan di Dusun Ruberu Desa Kertagenna Tengah Kadur Pamekasan.

1.2. RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana proses produksi gula merah siwalan di Dusun Ruberu Desa Kertagenna Tengah Kadur Pamekasan?
2. Bagaimana aktifitas pengendalian mutu produksi gula merah siwalan di Dusun Ruberu Desa Kertagenna Tengah Kadur Pamekasan?

1.3. TUJUAN PRAKTEK KERJA LAPANG

1. Mengetahui proses produksi gula merah siwalan di Dusun Ruberu Desa Kertagenna Tengah Kadur Pamekasan.
2. Mengetahui aktifitas pengendalian mutu gula merah siwalan di Dusun Ruberu Desa Kertagenna Tengah Kadur Pamekasan.