

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang dan Masalah

Luas area perkebunan kelapa di Lampung adalah 126.129 Ha untuk jenis Kelapa Dalam dan 2.828 Ha untuk jenis Kelapa Hibrida. Luas area perkebunan kelapa di Kabupaten Pesawaran adalah seluas 13.840 Ha untuk jenis Kelapa Dalam dan 594 Ha untuk jenis Kelapa Hibrida (Lampung Dalam Angka, 2012), 20 Ha diantaranya terdapat di Desa Purworejo Kecamatan Negerikaton Kabupaten Pesawaran (Profil Desa Purworejo, 2010). Hal ini menunjukkan perlunya dikembangkan usaha agroindustri kelapa, salah satunya adalah pembuatan gula merah kelapa. Industri rumah tangga dari pembuatan gula merah kelapa merupakan suatu usaha dalam peningkatan pendapatan petani. Jenis gula kelapa berdasarkan bentuknya ada gula semut, gula petak dan gula tempurung. Proses pembuatannya hampir sama, namun ada beberapa tambahan perlakuan untuk menghasilkan produk tersebut.

Kebutuhan gula merah kelapa selalu mengalami perubahan yang cenderung meningkat. Peningkatan tersebut terjadi seiring meningkatnya pendapatan penduduk, jumlah penduduk serta semakin banyak industri pangan yang menggunakan gula merah kelapa sebagai bahan bakunya (Anonim, 2007a). Namun keberadaan agroindustri ini ternyata belum mampu mensejahterakan penderes. Pemasalahan yang kerap menimpa penderes adalah masalah rendahnya

harga dan mutu produk yang tidak sesuai dengan standard dan permintaan pasar. Penderes harus menghabiskan waktu yang cukup lama untuk mengembangkan usahanya, bahkan ada yang tidak bertahan dalam usaha ini. Faktor-faktor tersebut secara langsung maupun tidak langsung akan berpengaruh pada kuantitas, kualitas, maupun kontinuitas produksi gula merah kelapa yang dihasilkan masih rendah sehingga keuntungan yang diperoleh penderes gula merah kelapa tidak bisa maksimal.

Konsistensi mutu produk merupakan suatu cara yang harus dilakukan agar cacat produk dapat diminimalkan. Mutu produk harus dijaga dan cacat produk harus dikendalikan agar konsistensi dapat dilakukan dengan baik (Purnomo, 2008).

Produk gula merah kelapa dengan mutu yang konsisten dapat dihasilkan dengan menerapkan *Standard Operating Procedure* (SOP) yaitu: SOP penerimaan bahan baku, *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP), SOP pengolahan gula merah kelapa, SOP distribusi dan transportasi dan lain sebagainya.

Kegiatan penelitian ini dilakukan dengan cara survai tentang cara-cara pengolahan gula merah kelapa dari pengambilan nira sampai dengan menjadi produk gula merah kelapa. Kemudian dilakukan penyusunan *draft* SOP proses pengolahan gula merah kelapa mulai dari tahap penyadapan nira kelapa sampai menjadi produk gula merah kelapa. Penyusunan *draft* SOP pengolahan gula merah kelapa mengacu pada Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). CPPB-IRT adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman, dan layak untuk dikonsumsi (BPOM, 2002). Penyusunan *Draft* SOP yang akan dibuat merupakan prosedur kerja yang

meliputi persiapan bahan baku dan bahan pendukung, persiapan peralatan yang digunakan, dan proses pengolahan gula merah kelapa. Objek atau sasaran dalam pembuatan *draft* SOP adalah para pengrajin gula merah kelapa di Desa Purworejo Kecamatan Negeri Katon Kabupaten Pesawaran yang mana tempat tersebut sudah sangat lama sebagai sentra pengrajin gula merah kelapa. Diharapkan hasil *draft* SOP pengolahan gula merah kelapa ini dapat menjadi bahan acuan penyusunan SOP pengolahan gula merah kelapa pada masa yang akan datang dan diterapkan pada CPPB-IRTnya.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk memperbaiki mutu gula merah kelapa yang dihasilkan oleh industri rumah tangga di Desa Purworejo Kecamatan Negeri Katon Kabupaten Pesawaran melalui penyusunan *draft* SOP dan penerapannya pada pengrajin gula merah kelapa.

1.3. Manfaat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman bagi pengrajin gula merah kelapa di Desa Purworejo Kecamatan Negeri Katon Kabupaten Pesawaran dalam pengolahan gula merah kelapa sehingga dihasilkan gula merah kelapa dengan mutu yang lebih baik dan konsisten serta menjadi referensi pada pelatihan bimbingan teknis UKM produk gula merah kelapa.