

Permasalahan dan Tantangan dalam Pengembangan Penjaminan Mutu Gula kelapa dan Aren

Kukuh Haryadi, SP
LPPSLH



Kiprah LPPSLH

- Bergerak dipendampingan gula kelapa sejak tahun 1993
- Tahun 2008 - sekarang bermitra dengan Hivos untuk pengembangan gula kelapa di Kabupaten Banyumas, Purbalingga dan Banjarnegara.
- Tahun 2015 bermitra dengan Pemerintah daerah Kebumen dan Cilacap yang menggandeng Kementerian Perindustrian
- Saat ini capaian pendampingan sudah terbangun 3 Koperasi Yaitu Koperasi Nira Satria Banyunas, Koperasi Nira Kamukten Banjarnegara dan Koperasi Nira Perwira Purbalingga.
- Intervensi pendampingan dari pembangunan kelembagaan produsen, Peningkatan mutu, fasilitasi akses pasar dan membangun jaringan dengan berbagai pihak.

Pentingnya Standar Mutu



- » Kepastian Mutu Spesifik
- » Kepuasan Pelanggan
- » Meningkatkan daya saing pasar
- » Membentuk budaya mutu
- » Meningkatkan SDM industri kecil
- » Melindungi konsumen

Bagaimana untuk Menjamin Mutu?

- Penjaminan Mutu Partisipatif melalui Internal Control System (ICS).
- Penjaminan Mutu melalui proses pengakuan pihak ketiga dengan Sertifikasi :
 - Sertifikat P-IRT → Dinas Kesehatan kab/kota
 - Sertifikat HACCP → BPOM/lembaga Swasta
 - Sertifikat Halal → LPPOM MUI.
 - Sertifikat MD → BPOM
 - Sertifikat Organik → SNI-BSN, CU, IMO dll
 - Sertifikat Sistem → ISO-9001 (SMM)



PENERAPAN ICS

(Internal Control system)

Penjaminan Kualitas tingkat Internal / kelompok

- ICS bisa diterapkan untuk menjamin kualitas produk organik
- ICS bisa diterapkan untuk menjamin kualitas produk non Organik
- ICS, menjadi kunci operasionalnya adalah pada sistem pendataan dan penjaminan kualitas produk, ada penerapan Quality control produk, menjaga kualitas produk sesuai permintaan konsumen, dan menjaga kepercayaan pasar agar pasar bisa berkelanjutan
- ICS bisa berjalan jika ada pengorganisasian petani dan pengorganisasian produk

Permasalahan Penjaminan Mutu Gula Kelapa dan Aren

- Sarana produksi yang masih belum memenuhi standar GMP (*Good Manufacturing Practice*)
- Masih minimnya Pengetahuan dan kesadaran pelaku industri Kecil tentang pentingnya Mutu Produk
- Masih Kurangnya Konsistensi pelaku industri kecil dalam penerapan standar mutu
- Masih kurangnya pemahaman standar mutu produk di setiap aktor dalam rantai nilai
- Masih kurangnya pengetahuan tentang budidaya aren untuk meningkatkan mutu dan produktifitas tanaman pohon kelapa dan aren
- Teknologi yang diterapkan masih sederhana dalam peningkatan mutu produk

Permasalahan Mutu Gula Aren



Permasalahan Mutu Gula Kelapa



Tantangan Penjaminan Mutu Produk

- Tuntutan berbagai standar mutu memerlukan pembiayaan yang besar
- Faktor Cuaca masih menjadi permasalahan peningkatan Mutu Gula
- Masih minimnya dukungan Pembenahan sarana dan prasarana sesuai standar mutu
- Pendampingan peningkatan kualitas masih terbatas
- Pengakuan standar mutu antar negara berbeda
- Pengurusan standar mutu ke pihak ke tiga masih sulit dan membutuhkan prasyarat yang rumit
- Masih minimnya dukungan lembaga litbang dalam menciptakan teknologi tepat guna untuk peningkatan mutu
- Persaingan usaha seringkali membuka kelemahan dari sisi mutu produk dari berbagai aspek

Solusi Penjaminan Produk

- Penelitian dan pengembangan (R&D) tentang peningkatan mutu produk dari proses hulu ke hilir.
- Dukungan sarana dan prasarana produksi untuk perbaikan standar mutu ditingkat industri rumah tangga.
- Regulasi kebijakan untuk mendukung berbagai standar mutu yang disyaratkan konsumen
- Pendampingan tentang manajemen mutu yang dilakukan secara berkelanjutan.
- Pengembangan teknologi tepat guna yang mendukung standar peningkatan mutu
- Penguatan standar mutu di Indonesia agar diterima di negara di dunia
- Sinergitas program antar sektor yang mendukung perbaikan mutu produk gula kelapa dan aren.
- Penyusunan Roadmap penguatan daya saing gula kelapa dan aren yang didukung dengan penganggaran APBN dan APBD

Terima Kasih



Standar Pembuatan Gula Semut

- Berdasarkan standarisasi proses yang telah dilakukan maka prosedur standar pembuatan gula semut adalah sebagai berikut:
- Penyaringan nira dengan saringan 150 mesh
- Standarisasi pH nira sampai 6.5
- Pemanasan dalam wajan stainless (skala kompor 3) sampai mengental sambil diaduk
- Pengadukan dengan intensitas yang lebih cepat setelah suhu mencapai 120 °C (ditandai dengan munculnya buih/gelembung yang lebih banyak dan kecil-kecil)
- Pengecilan api setelah suhu mencapai 125 °C (ditandai dengan terbentuknya kristal pada bagian pinggir penggorengan) sambil terus dilakukan pengadukan cepat.
- Penghentian proses pemanasan dengan mengangkat wajan dari atas kompor/tungku
- Pengadukan cepat tetap dilanjutkan secara kontinu hingga terbentuk kristal gula semut
- Pengayakan 10 mesh dan 18 mesh
- Pengeringan suhu 60°C selama 2 jam (hingga kadar air < 3 %)