

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nira kelapa sawit mengandung gula tinggi seperti glukosa (hingga 86%) dan sukrosa sekitar 15-17%, menjadikannya bahan baku alternatif yang potensial untuk produksi gula merah terutama ketika nira aren atau tebu sulit didapat (Siswati et al., 2022). Pengolahan nira ini dapat memberikan nilai tambah ekonomi buat petani dan pelaku usaha kecil. Namun, kualitas gula merah dipengaruhi oleh komposisi nira, proses pemasakan, dan kondisi lingkungan seperti kelembaban dan suhu (Harjanti et al., 2024).

Nira sawit adalah cairan berupa getah yang dihasilkan oleh pohon sawit yang sudah tidak berbuah dan ditebang. Nira sawit mengandung sejumlah besar glukosa yang mencapai 86,0%. Ketika nira aren dan tebu sulit ditemukan maka alternative lain muncul yaitu dengan menjadikan nira sawit sebagai bahan dasar pembuatan gula merah (Nurdjanah et al., 2024). Satu pohon sawit bisa menghasilkan kurang lebih 1 liter air nira dalam satu hari. Dengan volume tersebut juga bisa menghasilkan 1 kilo gula merah. Banyaknya air nira yang keluar dari pohon kelapa sawit tersebut tergantung besar kecil ukuran pohon kelapa sawit (Wahyuni et al., 2022).

Manfaat gula merah sangat bervariasi terutama untuk kebugaran jasmani, namun di beberapa daerah membuat gula merah dengan bahan dasar nira sawit. Lalu bagaimana dengan kandungan yang ada didalamnya? Apakah baik untuk dikonsumsi, dan apakah cita rasa yang dihasilkan tetap sama dengan gula merah yang berasal dari tebu atau nira aren. Beberapa penelitian tentang gula merah dari nira sawit telah banyak dilakukan meskipun begitu masih banyak masyarakat atau orang-orang yang masih baru mengetahui bahwasanya nira sawit bisa menjadi bahan dasar pembuatan gula merah. Sebagian masyarakat menganggap bahwa jika mengonsumsi gula merah dapat meningkatkan daya tahan tubuh ketika berolahraga, namun yang sebenarnya terjadi adalah gula merah tidak bisa meningkatkan daya tahan secara instan tanpa adanya latihan teratur saat berolahraga. Gula merah hanya menekan pembentukan asam laktat yang ada pada tubuh agar kadar asam laktat tidak naik secara drastis (Astani & Noer 2022).

Kebutuhan gula merah meningkat setiap tahunnya, yang tidak dapat diimbangi oleh tingkat produksi gula nasional. Peningkatan tersebut terjadi seiring dengan meningkatnya

pendapatan penduduk serta makin banyak industri yang menggunakan gula merah sebagai bahan bakunya. Gula merah merupakan salah satu untuk memenuhi kebutuhan gula di pasar dan yang sangat penting gula merah untuk pendapatan rumah tangga ketika menunggu panen kelapa sawit dan pada saat hasil perkebunan kelapa sawit tidak bisa memenuhi kebutuhan keluarga di kecamatan pegajahan khususnya Desa Pegajahan (Nur et al., 2024).

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana kandungan gula dalam nira kelapa sawit yang dapat dimanfaatkan untuk produksi gula merah?
2. Bagaimana proses pengolahan nira kelapa sawit menjadi gula merah secara efisien?
3. Seberapa layak secara ekonomi usaha produksi gula merah dari nira kelapa sawit?
4. Apa faktor-faktor yang memengaruhi kualitas gula merah yang dihasilkan dari nira kelapa sawit?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

1. Mengetahui kandungan gula pada nira kelapa sawit sebagai bahan baku gula merah.
2. Menganalisis proses produksi gula merah dari nira kelapa sawit secara efektif dan efisien.
3. Menilai kelayakan ekonomi usaha produksi gula merah dari nira kelapa sawit.
4. Mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi kualitas gula merah hasil produksi.

1.4 MANFAAT PENELITIAN

Memberikan alternatif pemanfaatan nira kelapa sawit sebagai bahan baku gula merah saat nira aren dan tebu sulit diperoleh. Menjadi solusi meningkatkan nilai tambah ekonomi bagi petani dan pelaku usaha di daerah kelapa sawit. Membuka peluang usaha baru yang ramah

lingkungan dan berkelanjutan dari limbah atau tanaman sawit yang sudah ditebang. Membantu pengembangan teknologi pengolahan gula merah yang lebih efisien dan berkualitas.