

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar belakang**

Tanaman tebu (*Saccharum officinarum*) merupakan salah satu tanaman penting penghasil gula. Hal ini dikarenakan, lebih dari setengah produksi gula dunia berasal dari tanaman tebu (Supriyadi, 1992). Menurut Sutardjo (2002), batang tebu memiliki kadar gula (sukrosa) sebesar 20%. Sukrosa merupakan karbohidrat golongan disakarida yang tersusun atas glukosa dan fruktosa. Satu gram sukrosa mengandung 4,5 kalori. Kadar sukrosa yang tinggi dalam batang tebu menjadikan tanaman tersebut sebagai bahan baku produksi gula tebu yang baik.

Proses pengolahan gula tebu pada awalnya sederhana yaitu dengan cara memeras batang tebu yang sudah dipanen lalu air perasan (nira) disaring. Nira yang telah disaring tersebut kemudian dimasak dan dikeringkan hingga terbentuk kristal gula (Sudiatso, 1982). Menurut Setyohadi (2006), proses tersebut mengalami perkembangan seperti adanya penambahan tahap pemurnian, tahap penguapan dan tahap pemisahan kristal gula tebu.

Menurut Hafsah (2002), gula tebu merupakan komoditas strategis karena termasuk salah satu dari sembilan kebutuhan pokok masyarakat Indonesia. Gula tebu banyak dimanfaatkan oleh masyarakat terutama industri makanan dan minuman sebagai sumber kalori, bahan pemanis, bumbu masakan dan bahan pengawet makanan. Permintaan gula tebu sebagai pemenuhan kebutuhan pangan masyarakat akan meningkat seiring dengan peningkatan jumlah penduduk. Tahun 2011, ketika jumlah penduduk Indonesia mencapai 241 juta, kebutuhan gula nasional mencapai 3,2 juta ton (Herimas, 2012).

Menurut Purwanto (2008), diproyeksikan pada tahun 2026 ketika jumlah penduduk Indonesia mencapai 301 juta, kebutuhan gula nasional mencapai 5,2 juta ton. Peningkatan jumlah kebutuhan pangan khususnya gula tebu inilah yang melatar belakangi penulis untuk melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Pabrik Gula Candi Baru Sidoarjo.

PT. Pabrik Gula Candi Baru Sidoarjo adalah salah satu pabrik gula yang bernaung dalam PT. RNI (Rajawali Nusantara Indonesia). PT. RNI (Rajawali Nusantara Indonesia) tersebut merupakan salah satu perseroan terbatas yang menaungi beberapa pabrik pengolahan tebu menjadi kristal gula seperti Pabrik Gula Krebet Malang dan Pabrik Gula Madu Baru Yogyakarta.

Gula tebu yang diproduksi oleh PT. Pabrik Gula Candi Baru adalah gula jenis SHS 1A. Gula tebu jenis SHS 1A merupakan gula yang memiliki standard warna ICUMSA 200-300, warna kristalnya putih dan kristal gulanya lebih halus. Gula tebu jenis SHS 1A merupakan gula yang dapat dikonsumsi secara langsung atau sebagai tambahan bahan makanan dan minuman.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah sebagai berikut :

- a. Mengetahui keseluruhan bahan baku utama dan bahan baku penunjang serta memahami fungsinya dalam proses produksi gula tebu.
- b. Memahami keseluruhan unit pengolahan gula pasir seperti proses produksi, dan analisa produk utama beserta produk samping serta cara pemasaran produk.

- c. Memperoleh pengetahuan dan mengetahui secara langsung penerapan ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan, khususnya yang berkaitan dengan proses pengolahan gula tebu.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan dengan cara observasi, terlibat langsung dalam proses analisa produk dan hasil sampingnya, melakukan wawancara dengan karyawan pabrik dan mengumpulkan data – data yang diperlukan untuk menyusun laporan ini.

### **1.4. Waktu dan Tempat**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan selama 1 bulan mulai tanggal 1 Juni 2012 sampai 30 Juni 2012 di PT. Pabrik Gula Candi Baru yang berlokasi di Jalan Candi No.10, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur.