



GULA RUMAHAN, MUTU PABRIKAN

Revolusi industri terjadi pada abad ke-19, ditandai dengan penemuan mesin uap oleh James Watt. Walaupun revolusi Industri terjadi di Eropa, tetapi imbasnya sampai ke negeri-negeri di belahan dunia lainnya, termasuk negeri kita. Sebelum budaya industri masuk ke negeri ini, kebutuhan masyarakat dapat dipenuhi oleh produk-produk berbasis manusia, bukan berbasis mesin. Itulah kenapa, ada banyak sekali kekayaan nenek moyang kita berupa perkakas-perkakas sehari-hari yang dibuat dari bahan alam dan diolah dengan teknik pembuatan yang sederhana.

Misalnya untuk mengukus nasi, ada *dandang* dan *kukusan*. Kemudian untuk membajak sawah ada *wluku* yang ditarik kerbau. Dan banyak lagi perkakas lainnya yang semua bisa dibuat di alam dan diolah dengan usaha manusia, tidak memerlukan mesin. Contoh lainnya ada, *gentong*, *gogok*, *lampah*, *irig*, selongsong ketupat, *irus*, *ilir* dan banyak lagi lainnya.

Begitu pula dengan bahan dan bumbu masak, tidak perlu bumbu racik instan merk apapun, karena *bauang*, *brambang*, *muncang*, *sled ry*, *ketumbar* dan *kunir* tinggal dipanen saja di

Kehadiran mesin-mesin industri bersamaan dengan datangnya Belanda pra Kemerdekaan saat itu, sehingga mulai dikenal oleh masyarakat kita perkakas berbasis mesin, mulai dari sepeda, jembatan besi hingga hadirnya mesin-mesin pabrik pengolahan gula tebu.

Hingga zaman terus bergulir, mesin berkembang di negeri ini. Bahkan tidak sedikit kini anak bangsa kita yang ahli di bidang permesinan. Memang sudah menjadi *rejaning jaman*, sehingga saat ini produk berbasis mesin mendominasi. Ketika tidak dikontrol, maka produk berbasis manusia menjadi tersingkirkan. Kakek-kakek pengrajin *ciri & muthu* kini kalah bersaing oleh anak merk *blender*. Ibu-ibu rumah tangga sudah malas menanam palawija di pekarangan rumah, karena kini lebih praktis membeli aneka merk bumbu instan.

Lalu apa jadinya kalau keadaan ini tidak dikendalikan? Bisa-bisa kita menjadi tergantung habis-habisan pada mesin dan industri. Kalau hal itu terjadi, maka siaplah hidup semakin repot, karena harga-harga barang hasil industri akan selalu naik dari masa ke masa. Maka ketika masa itu tiba, berarti kita sudah terjebak pada kondisi dijajah industri.

Padahal Industri sebetulnya bukanlah ancaman, justru adanya mesin dan industri adalah peluang kita untuk memiliki alat bantu. Mesin dan Industri menjadi ancaman, ketika kita malas menjaga kemampuan diri dan bergantung pada produk-produk yang mereka hasilkan. Sepanjang kita masih menjaga kemampuan diri dan mengkonsumsi produk hasil industri secara wajar, maka mesin dan industri tidak akan menjadi ancaman bagi kita.

Negeri kita ini kaya akan tanaman tebu, sehingga gula tebu dikembangkan disini sejak zaman VOC dulu. Di negeri kita juga berlimpah jumlah tanaman kelapa, sehingga gula kelapa secara turun temurun terus terwariskan dengan segala inovasinya. Dilihat dari kacamata industri, kedua jenis gula ini memiliki keunikan masing-masing. Gula tebu dalam pengolahannya untuk dapat *mass-production* membutuhkan mesin-mesin besar, oleh karenanya pabrik-pabrik gula besar didirikan di banyak daerah di negeri ini.

Berbeda dengan gula kelapa, dalam pengolahannya tidak membutuhkan mesin-mesin besar, sehingga gula kelapa berkembang di dapur-dapur rumahan oleh para pelaku usaha pedesaan. Oleh karenanya, pengolahan gula kelapa disebut sebagai *home-industry*. Dan karena berupa *home-industry*, maka bidang pengolahan gula kelapa menjadi bidang yang sangat potensial menyerap SDM dalam jumlah besar.

Pengolahan gula tebu yang membutuhkan investasi mesin produksi berkapasitas besar disebut sebagai jenis usaha padat modal, sedangkan pengolahan gula kelapa yang mempeleuangi diserapnya banyak orang disebut jenis usaha padat karya. Baru-baru ini sebuah perusahaan agrobisnis terkemuka di negeri ini telah berhasil merancang berbagai mesin pengolahan hasil pertanian. Salah satu diantaranya adalah mesin pengolahan madu yang mengolah madu dari bentuk cair menjadi bentuk serbuk.

SALAM REDAKSI

Puji Syukur kehadirat Allah Yang Maha Rahman, kita dilahirkan di bumi Nusantara ini, sehingga di malam hari led, kita masih dinikmati untuk mendengarkan kumandang takbir dari masjid dan langgar disekitar kita.

Telaian daun kelapa muda (janur) telah memadu diri menjadi sebangun selongsong anyaman ketupat, pertanda hari Fitri nan Raya telah tiba. Kami segenap redaksi Majalah Pongkor mengucapkan Selamat Hari Raya Idul Fitri, semoga berkah Idul Fitri senantiasa meliputi kita semua.

Memasuki bulan Syawal ini, semoga ditengah kesibukan menghadiri padatnya undangan hajatan, kita masih dinikmati untuk menjalankan ibadah puasa Syawal.

Nira kelapa sebagai bahan baku pembuatan gula kelapa dalam beberapa hal memiliki kesamaan dengan madu. Maka, kemungkinan besar nira kelapa diolah dengan mesin sebagaimana madu sangatlah mungkin untuk dikerjakan. Lalu, kenapa perusahaan tersebut tidak menyiapkan mesin khusus pula untuk mengolah nira menjadi gula? Perusahaan tersebut justru memilih untuk tetap membeli produk jadi berupa gula kelapa Kristal produk *home-industry*.

Mengapa perusahaan tersebut memilih membeli produk yang diolah oleh petani, bukannya menyiapkan mesin bisa jadi adalah karena pengolahan menggunakan mesin membutuhkan biaya lebih tinggi ketimbang membeli gula kelapa yang diolah secara manual oleh petani. Dengan kata lain, nilai jual gula kelapa kristal buatan *home-industry* lebih rendah dibanding nilai jual apabila gula tersebut diolah menggunakan mesin. Hal ini menandakan, prospek harga jual gula kelapa kristal kedepan masihlah baik dan cerah.

Maka bagaimana upaya kita untuk mewujudkan nilai jual gula kelapa kristal yang lebih baik? Tidak lain dan tidak bukan adalah dengan memperbaiki mutu hasil produksi. Harga selalu berbanding lurus dengan mutu. Maka semakin meningkat mutu hasil produksi, dimana standar higienie dan organic dari produk terpenuhi dengan baik, diproduksi rumahan tapi mutunya mutu pabrikan, tentu pasar akan memberikan penghargaan yang lebih tinggi atas produk yang kita hasilkan.

Maka mari kita bersamasama berupaya meningkatkan mutu hasil produksi, dalam rangka mewujudkan visi gula kelapa kristal diterima oleh masyarakat dengan penghargaan yang baik, sebagaimana masyarakat menghargai gula tebu maupun gula jagung yang telah terstandarisasi dengan baik.#

MEMBUAT

GULA KELAPA KRISTAL

Disusun oleh : Kelompok Tani Sekar Mancung

Peralatan

- Wajan (besi / aluminium / stenless)
- Soled (besi / kayu)
- Awal-awal (Terbuat dari kayu)
- Guseran (Tempurung / Batok Kelapa)
- Ayakan mes 16 /18 (stenless)
- Saringan Nira mws 100 (stenless)
- Nampan / Loyang (Anyaman Bambu / Aluminium / stenless)

Bahan

Cara

- Nira yang telah diambil dari kebun terlebih dahulu disaring dengan Mes 100 untuk menyaring kotoran
- Setelah nira bersih kemudian bisa langsung dimasak seperti biasa orang memasak nira / mengolah nira pada umumnya 4-5 jam atau lebih
- Setelah nira mulai surut atau biasa disebut munjuk baru dikasi pepes yaitu minyak kelapa atau santan kelapa
- Setelah nira berwarna kemerah-merahan atau menua pada suhu kira-kira 110_c-120 derajat celcius, maka nira harus diangkat dari tungku
- Nira kemudian didinginkan sambil diaduk-aduk sampai mengental
- Setelah kental mulai sedikit demi sedikit diratakan di wajan secara merata untuk proses Solidifikasi (pemadatan)
- Setelah padat gula mulai disorok / disoled yang selanjutnya mulai diproses Granulasi / Kristalisasi dengan cara diguser hingga lembut