

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tebu (*Saccharum officinarum* L.) merupakan tanaman musiman yang berperan sebagai bahan baku utama dalam produksi gula nasional (Amaliya *et al.*, 2025). Gula sebagai komoditas strategis dimanfaatkan secara luas dalam berbagai produk pangan dan minuman sehingga memiliki peranan penting dalam kehidupan sehari-hari (Sulistiyanto *et al.*, 2021). Kondisi tersebut tercermin dari stabilitas harga tebu di pasar yang relatif stabil dan tidak mengalami penurunan secara signifikan (Margaritha *et al.*, 2024). Sebagai tanaman yang tumbuh di wilayah tropis, tebu memiliki nilai ekonomi yang tinggi, terutama pada bagian batang yang mengandung nira dengan kadar gula yang tinggi (Jafar, 2024). Salah satu produk olahan tebu yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah gula merah tebu (*brown cane sugar*) (Maharani *et al.*, 2014). Di Provinsi Sumatera Barat, gula merah tebu dikenal dengan sebutan “gula saka”, yaitu pemanis alami yang banyak dimanfaatkan dalam pengolahan makanan tradisional Minangkabau, seperti tauco dan kecap, serta digunakan sebagai bahan baku maupun bahan tambahan pada berbagai kegiatan industri (Melly *et al.*, 2019).

Pengolahan tebu menjadi gula saka dapat meningkatkan nilai tambah karena tebu yang semula dipasarkan sebagai bahan mentah diolah menjadi produk dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi. Proses pengolahan nira tebu menjadi gula saka mengakibatkan terjadinya perubahan bentuk dan fungsi produk yang berdampak pada peningkatan nilai jual, perpanjangan daya simpan, serta perluasan peluang pemasaran (Putri *et al.*, 2025). Selain itu, rendemen gula saka berbahan baku nira tebu cenderung lebih stabil sehingga mampu menurunkan risiko produksi (Nugroho dan Madjid, 2025). Provinsi Sumatera Barat merupakan salah satu produsen utama gula saka di luar Pulau Jawa (Adriani *et al.*, 2019). Potensi produksi terbesar terkonsentrasi di Kabupaten Agam yang

memiliki luas areal perkebunan tebu terluas di Sumatera Barat, yaitu mencapai 3.460 ha (BPS Sumbar, 2025). Produksi tebu di Kabupaten Agam tersebar di enam kecamatan, yaitu Kecamatan Matur, Kecamatan IV Koto, Kecamatan Canduang, Kecamatan Palembayan, Kecamatan Baso, dan Kecamatan Palupuh (Badan Pusat Statistik Kabupaten Agam, 2025).

Kecamatan Matur, khususnya Nagari Tigo Balai, merupakan salah satu sentra produksi tebu terbesar di Kabupaten Agam. Data Badan Pusat Statistik Kabupaten Agam (2025) menunjukkan bahwa luas lahan perkebunan tebu di Kecamatan Matur mencapai 1.718 ha dengan total produksi sebesar 1.136,15 ton. Ketersediaan areal perkebunan yang luas tersebut menjadikan pengolahan tebu menjadi gula saka sebagai salah satu alternatif pengembangan agroindustri yang berpotensi meningkatkan nilai tambah produk pertanian serta kesejahteraan Masyarakat (Adeana, 2025). Nilai tambah merupakan peningkatan nilai ekonomi suatu komoditas akibat proses pengolahan, pengangkutan, atau penyimpanan dalam suatu rangkaian produksi (Herlyadisti *et al.*, 2019). Pengembangan gula saka pada skala usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) masih menghadapi berbagai kendala, terutama pada aspek mutu produk akhir (Ambarsari *et al.*, 2017).

Proses produksi yang masih dilakukan secara tradisional menyebabkan pengendalian mutu belum diterapkan secara optimal (Maharani *et al.*, 2014). Kondisi tersebut berpotensi menghasilkan produk dengan mutu yang tidak seragam serta belum memenuhi standar mutu nasional (Wening *et al.*, 2024). Dampak yang ditimbulkan dapat memengaruhi daya saing produk, stabilitas harga, serta menghambat perkembangan agroindustri gula saka di Sumatera Barat (Melly *et al.*, 2019). Standar mutu gula saka dalam penelitian ini mengacu pada SNI 01-6237-2000 tentang Gula saka. Standar tersebut menetapkan parameter pengendalian mutu yang meliputi keadaan organoleptik (bau, rasa, warna, dan penampakan), bagian yang tidak larut dalam air, kadar air, kadar gula pereduksi, kadar sukrosa, bahan tambahan pangan berupa pengawet, cemaran

logam, dan cemaran arsen. Hasil penelitian Ambarsari *et al.* (2017) menunjukkan bahwa kadar air gula saka yang diuji berada pada kisaran 12,08-20,37 %. Nilai tersebut melampaui batas maksimum kadar air yang dipersyaratkan oleh SNI 01-6237-2000, yaitu 8 % untuk mutu I dan 11% untuk mutu II. Kadar air yang tinggi dapat menurunkan mutu fisik produk, mempercepat kerusakan, serta mengurangi daya simpan (Assah dan Indriaty, 2018).

Penelitian terdahulu di Kabupaten Agam telah mengkaji berbagai aspek agroindustri gula saka. Ayesha *et al.* (2016) meneliti perilaku pengrajin gula saka tradisional, sedangkan Melly *et al.* (2019) mengkaji manajemen risiko rantai pasok agroindustri gula saka. Selanjutnya, Novitri dan Midawati (2024) menyatakan bahwa agroindustri gula saka di Kabupaten Agam mengalami perkembangan yang didukung oleh ketersediaan bahan baku tebu rakyat dan penerapan teknologi produksi yang meningkatkan volume produksi serta pendapatan produsen. Menurut Nugroho dan Madjid (2025), keterbatasan informasi mengenai gula saka menjadi salah satu kendala dalam pengembangannya, padahal komoditas ini memiliki peluang yang besar untuk berkembang di masa depan.

Uraian tersebut menunjukkan bahwa penelitian terdahulu lebih banyak berfokus pada aspek produksi, manajemen usaha, dan peningkatan pendapatan. Kajian mengenai hubungan antara nilai tambah hasil pengolahan dan mutu produk gula saka berdasarkan standar nasional masih relatif terbatas. Mutu produk yang baik berkontribusi terhadap penciptaan nilai tambah, peningkatan kepuasan konsumen, serta keberhasilan perusahaan dalam menghadapi persaingan pasar (Nasution dan Maharani, 2025). Kondisi tersebut menunjukkan perlunya penelitian yang mengkaji nilai tambah dan mutu produk secara terpadu guna memberikan gambaran yang lebih menyeluruh mengenai kinerja agroindustri gula saka di Kabupaten Agam. UMKM Gula Saka Tiga Saudara di Nagari Tigo Balai dipilih sebagai lokasi penelitian karena proses produksinya masih menerapkan teknik pengolahan tradisional yang

merepresentasikan karakteristik produksi gula saka yang umum diterapkan oleh sebagian besar pengrajin di Kecamatan Matur. Berdasarkan pertimbangan tersebut, penelitian ini dilaksanakan dengan judul **"Analisis Nilai Tambah dan Mutu Gula Saka di UMKM Tiga Saudara, Nagari Tigo Balai, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam, Sumatera Barat."**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana nilai tambah pengolahan nira tebu menjadi gula saka pada UMKM Tiga Saudara, Nagari Tigo Balai, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam, Sumatera Barat?
2. Bagaimana mutu gula saka yang dihasilkan oleh UMKM Tiga Saudara, Nagari Tigo Balai, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam, Sumatera Barat berdasarkan SNI 01-6237-2000?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Menganalisis nilai tambah pengolahan nira tebu menjadi gula saka pada UMKM Tiga Saudara, Nagari Tigo Balai, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam, Sumatera Barat.
2. Menganalisis mutu gula saka yang dihasilkan oleh UMKM Tiga Saudara, Nagari Tigo Balai, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam, Sumatera Barat, berdasarkan SNI 01-6237-2000.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini sebagai berikut:

1. Penelitian ini diharapkan memberikan kontribusi ilmiah melalui penyediaan informasi mengenai nilai tambah dan mutu gula saka hasil pengolahan nira tebu pada UMKM di Nagari Tigo Balai, Kecamatan Matur, Kabupaten Agam, Sumatera Barat, berdasarkan SNI 01-6237-2000.

2. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan evaluasi bagi pelaku usaha dalam memperbaiki proses produksi untuk meningkatkan mutu dan nilai tambah gula saka. Selain itu, hasil penelitian ini diharapkan menjadi sumber informasi bagi instansi terkait sebagai bahan pertimbangan dalam penyusunan program pengembangan gula saka di Kabupaten Agam, Sumatera Barat.

