

# KEWIRASAHAAN AGROINDUSTRI

## Studi Kasus: Agroindustri Pangan

TIP – FTP – UB

# LATAR BELAKANG

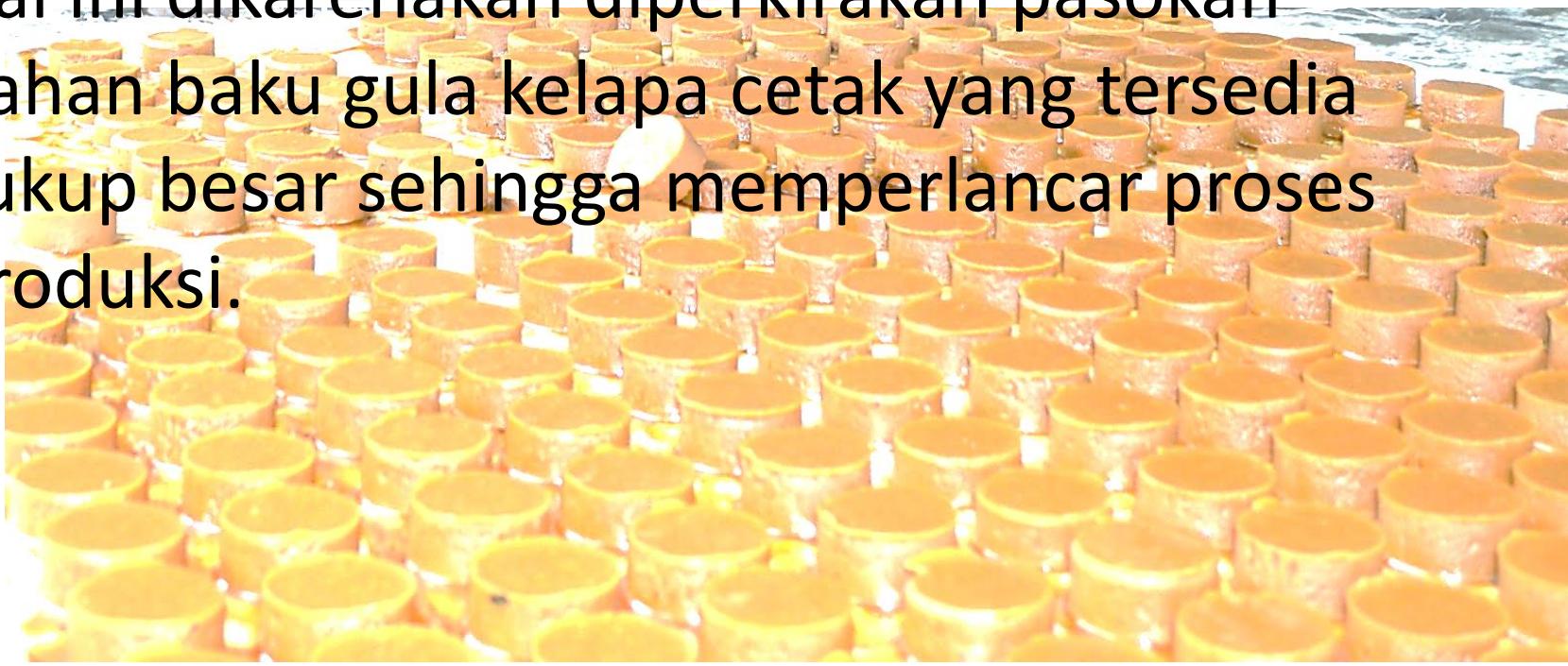
- Data Bulog tahun 2001
  - Konsumsi gula nasional 3,3 juta ton/tahun.
  - Kemampuan produksi gula sekitar 1,6 juta ton/tahun
- Data Kemenperin dan Kementan tahun 2014
  - Kebutuhan gula nasional 5,7 ton/tahun (2,8 juta ton GKP dan 2,9 juta ton GKR)
  - Produksi gula nasional 2,58 juta ton.
- Tren peningkatan kebutuhan 6-9% per tahun
- Pada kesempatan seperti ini, gula palma dapat memasuki peluang pasar sebagai pengisi kekurangan konsumsi gula

# DESKRIPSI PRODUK

- Gula semut merupakan salah satu bentuk diversifikasi gula merah yang berbentuk serbuk atau butiran kecil-kecil yang berwarna kuning hingga kecoklatan. Gula semut dihasilkan dari pengolahan nira palma, baik nira yang berasal dari pohon kelapa (*Cocosnucifera.*), pohon aren (*Arengapinnata.*), dan pohon lontar (*Borassusflabelifer*)

# PEMILIHAN LOKASI

- Wilayah Kecamatan Nglegok di Kabupaten Blitar merupakan salah satu lokasi yang tepat untuk pendirian unit pengolahan gula semut.
- Hal ini dikarenakan diperkirakan pasokan bahan baku gula kelapa cetak yang tersedia cukup besar sehingga memperlancar proses produksi.



# PROSES PRODUKSI GULA SEMUT

- Penyediaan Bahan Baku
- Pemasakan
- Kristalisasi
- Pengemasan

# MESIN DAN PERALATAN

No	Nama Mesin/Peralatan	Fungsi	Kapasitas	Jumlah
1.	Mesin pengaduk	melarutkan gula kelapa cetak dengan cara melarutkannya dalam air yang disertai pemanasan. memasak dan mengaduk larutan gula kelapa sampai kekentalan tertentu.	30 kg	20 unit
2.	Mesin perajang	merajang gula kelapa cetak sehingga mudah untuk dilarutkan.	150 kg/jam	4 unit
3.	Mesin pengkristal	membentuk butiran-butiran (kristal) gula semut.	30 kg	20 unit
4.	Pengering kabinet	mengeringkan produk gula semut.	1 ton	1 unit
5.	Mesin penyaring 20 mesh	menyaring butiran-butiran gula semut sehingga diperoleh ukuran yang seragam.	200 kg/jam	2 unit
6.	Saringan 40 mesh	menyaring kotoran pada gula kelapa cetak yang telah dilarutkan	30 liter	20 buah
7.	Timbangan besar	menimbang berat gula kelapa cetak yang akan diproses.	50 kg	5 buah
8.	Timbangan kecil	menimbang produk gula semut	2 kg	5 buah
9.	Sealer	untuk mengemas produk gula semut		3 buah
10.	Bak besar	tempat gula semut setelah dikeringkan	50 kg	8 buah
11.	Ember besar	tempat penyaringan larutan gula kelapa	20 liter	20 buah
12.	Ember kecil	untuk menuangkan air pada pemasakan	5 liter	15 buah
13.	Blender	menghaluskan gula semut yang tidak lolos mesin penyaring	0,5 kg	2 buah
14.	Pengaduk kayu (1 m)	mengaduk larutan gula saat dimasak		20 buah
15.	Sendok plastik	untuk penimbangan dan pengemasan		10 buah

# Gula Semut



[Sumber: jasa.dioriginal.com](http://Sumber: jasa.dioriginal.com)

# Contoh Produk Gula Semut



[Sumber:emirahmi.bismajoglosemar.com](http://emirahmi.bismajoglosemar.com)



[Sumber:indotrading.com](http://indotrading.com)

**CONTOH KASUS LAIN ???**