

RINGKASAN

Di Indonesia, Jawa Tengah menempatkan posisi kedua di Pulau Jawa yang memiliki jumlah perkebunan kelapa mencapai luas 225 ribu hektar dengan produksi kelapa sebesar 158 ribu ton. Beberapa alternatif yang dapat dikembangkan dari kelapa diantaranya *virgin coconut oil* (VCO), tepung ampas kelapa dan gula kelapa. Salah satu potensi yang ada dan sudah dikembangkan di Kabupaten Banyumas yaitu komoditas gula kelapa. Gula kelapa sangat strategis peranannya sebagai upaya untuk mengurangi ketergantungan pemerintah dan masyarakat terhadap gula pasir dan gula sintetis yang sebagian besar masih impor karena kebutuhan konsumsi gula nasional khususnya terhadap gula pasir semakin meningkat dari tahun ke tahun.

Sejalan dengan kemajuan teknologi dan pola konsumsi masyarakat, produksi gula kelapa tidak hanya terbatas pada gula kelapa cetak, tetapi sudah mulai berkembang dalam bentuk gula kelapa kristal. Gula kelapa kristal merupakan salah satu produk sektor agroindustri dengan potensi pengembangan yang baik dan memiliki potensi ekspor yang cukup besar. Di samping faktor berlimpah dan murah bahan baku gula kelapa kristal, dalam pembuatannya gula kelapa kristal tidak membutuhkan biaya yang besar dan teknologi yang tinggi. Hal ini berbeda dengan teknologi yang digunakan untuk pembuatan gula pasir. Oleh karena itu program diversifikasi industri gula yang berbasis pada tanaman kelapa (*palmae*) sangatlah tepat dan strategis untuk dikembangkan di sentra-sentra tanaman kelapa di seluruh wilayah Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengetahui ragam jenis produk yang dapat dikembangkan dari gula kelapa kristal; 2) Mengetahui jenis urutan prioritas alternatif produk potensial gula kelapa kristal untuk pengembangan skala UMKM di Kabupaten Banyumas.

Ragam jenis produk gula kelapa kristal diketahui dengan mengidentifikasi produk potensial gula kelapa kristal. Identifikasi dilakukan dengan studi pustaka terhadap jurnal, buku, dokumen instansi pemerintah, paten, ataupun laporan ilmiah lainnya dan didapatkan hasil sebanyak 32 produk. Hasil identifikasi yang didapat kemudian didiskusikan bersama pakar berdasarkan kriteria-kriteria yang telah ditentukan yaitu dominansi gula kelapa kristal sebagai bahan baku, fungsional produk, kesesuaian karakteristik gula kelapa kristal terhadap produk yang dihasilkan, dan nilai ekonomis produk. Hasil diskusi ditentukan sebanyak 9 produk yang selanjutnya akan dinilai untuk dipilih sebagai produk alternatif potensial gula kelapa kristal. Penilaian dilakukan dengan mewawancarai pakar pengolahan gula kelapa kristal, Kasi P3 UKM dari Dinas Tenaga Kerja dan Koperasi UKM, dosen dari program studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Jenderal Soedirman, serta dosen dari program studi Agribisnis Universitas Jenderal Soedirman. Pada tahap ini penilaian dilakukan berdasarkan 5 kriteria yaitu potensi pasar, teknologi, ketersediaan bahan baku, modal usaha, dan sumber daya manusia. Hasil wawancara untuk menentukan produk alternatif dihitung dengan menggunakan analisis Bayes untuk didapatkan prioritas pengembangan produk gula kelapa kristal. Penentuan rekomendasi dilakukan dengan mengelompokkan

produk alternatif. Pengelompokan dilakukan dengan menggunakan metode interval.

Hasil identifikasi didapatkan 32 produk yaitu sirup asam jawa, jahe merah instan, temulawak instan, abon ikan, jenang, kukis, bumbu gado-gado, enting-enting kacang, cincau hijau instan, wajik, kecap, bir pletok, bandrek, wedang ronde, wedang uwuh, selai, *nata de citrus*, dodol, biskuit, brownies, bolu gulung, permen jelly, permen susu karamel, jelly drink, sari buah, es krim, bumbu rujak instan, *food bars*, minuman coklat instan, kopi mix instan, *marshmallow*, permen nougat. Urutan prioritas produk potensial gula kelapa kristal berdasarkan analisis Bayes 1) sirup asam jawa, 2) abon ikan, 3) jahe merah instan, 4) temulawak instan, 5) cincau hijau instan, 6) jenang, 7) bumbu gado-gado, 8) enting-enting kacang, 9) wajik. Prioritas pengembangan produk gula kelapa kristal dikelompokkan menjadi 3 kelas yaitu 1) sangat potensial yang terdiri dari produk: sirup asam jawa dan abon ikan, 2) potensial yang terdiri dari produk: jahe merah instan, temulawak instan, cincau hijau instan, dan jenang 3) kurang potensial yang terdiri dari produk: bumbu gado-gado, enting-enting kacang, dan wajik.

SUMMARY

In Indonesia, Central Java puts a second position in the island of Java that has a number of coconut plantations reaching a total area of 225 thousand hectares with coconut production of 158 thousand tons. Some alternatives that can be developed from coconut including virgin coconut Oil (VCO), coconut plup flour and coconut sugar. One of the potential that exists and has been developed in Banyumas Regency is the commodity of coconut sugar. Coconut sugar is very strategic for its rides as an effort to reduce the dependence of government and society on sugar cane and synthetic sugar which is mostly still imported because the need of national sugar consumption in particular against the sugar cane increasingly year by year.

In line with the advancement of technology and the pattern of consumption of people, palm sugar production is not only limited to palm sugar, but has begun to develop in the form of crystal coconut sugar. Crystal coconut sugar are one of the products of the agroindustrial sector with good development potential and have considerable export potential. Besides the abundant factor and cheap raw material of crystal coconut sugar, in the making of crystal coconut sugar does not require a large cost and high technology, this is different from the technology used for the manufacture of granulated sugar. Therefore, the diversification of sugar industry based on coconut plants (palmae) is very precise and strategic to be developed in the centers of coconut plantations in all parts of Indonesia. The research aims to: 1) know the range of products that can be developed from crystal coconut sugar; 2) to determine the type of alternative priority order of crystal coconut sugar potential products for SMES scale development in Banyumas district.

Various types of crystal coconut sugar products are known by identifying potential products of crystal coconut sugar. The identification was conducted with the study of the Library of journals, books, documents of government agencies, patents, or other scientific reports and obtained results by 32 products. The results of identification obtained and then discussed with experts based on the criteria that have been determined that is the dominance of crystal coconut sugar as raw material, functional products, suitability characteristic of crystal coconut sugar to Products, and the value of economimistic products. The results of the discussion are determined by 9 products that will subsequently be assessed to be selected as potential alternative products of crystal coconut sugar. The assessment was conducted by interviewing the crystal coconut sugar processing expert, Kasi D3 from the Department of Manpower and SMES cooperative, lecturer from Food Science and Technology program of Jenderal Sudirman University, and lecturer from Agribusiness program of Jenderal Sudirman University. At this stage the assessment is conducted based on 5 criteria namely market potential, technology, availability of raw materials, business capital, and human resources. The interview results to determine the alternative product calculated using Bayes analysis to obtain the priority of the development of

crystal coconut sugar products. Determining recommendations are done by grouping alternative products. Grouping is done using the interval method.

The results of the identification obtained 32 products are javanese tamarind syrup, instant red ginger, instant temulawak, shredded fish, jenang, cookies, gado-gado seasoning, enting-enting beans, grass jelly green instant, wajik, soy sauce, beer pletok, bandrek, wedang ronde, wedang uwuh, jam, nata de citrus, dodol, biscuit, brownies, bolu roll, candy jelly, caramel milk candy, jelly drink, fruit juice, ice cream, instant seasoning, food bars, instant chocolate drink, instant coffee mix, marshmallow, nougat candy. The order of potential product priorities for crystal coconut sugar based on the analysis of Bayes 1) tamarind syrup, 2) fish shredded, 3) Instant red Ginger, 4) Instant Temulawak, 5) Instant green Grass jelly, 6) Jenang, 7) Gado-Gado Seasoning, 8) enting-enting nut, 9) diamond. The development priorities of palm sugar products in the group into 3 classes are 1) very potential consisting of products: Javanese tamarind syrup and fish shredded, 2) potential consisting of products: instant red ginger, instant Temulawak, instant green grass jelly, and Jenang 3) Less potential consisting of products: Gado-Gado seasoning, enting-enting beans, and Wajik.