

Proses Produksi Sari Kurma Al-Jazira Di CV. Amal Mulia Sejahtera Ciomas–Bogor

Fitra Ananda¹, Titi Rohmayanti²

¹Prodi Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, fitraanandaa11@gmail.com

²Prodi Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, titi.rohmayanti@unida.ac.id

ABSTRAK

Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) merupakan buah yang kaya nutrisi dan berpotensi dikembangkan menjadi produk pangan fungsional, salah satunya sari kurma. Meskipun konsumsi kurma di Indonesia cenderung meningkat saat bulan Ramadhan, pemahaman mengenai proses produksi sari kurma secara rinci masih terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses produksi sari kurma Al-Jazira di CV. Amal Mulia Sejahtera dan mengidentifikasi faktor-faktor yang memengaruhi kualitas produknya. Penelitian dilakukan dengan metode deskriptif kualitatif melalui observasi langsung, wawancara dengan supervisor Quality Assurance, kepala gudang, serta pekerja bagian produksi, dan dokumentasi kegiatan produksi. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan hasil lapangan terhadap standar mutu pangan serta literatur terkait. Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi sari kurma meliputi tahapan blending, penyaringan, pemasakan, penambahan bahan tambahan, pencampuran, pengisian, hingga pengemasan. Pemilihan kurma berkualitas sebagai bahan baku utama, pengolahan dengan suhu terkontrol, serta penggunaan kemasan PET berstandar keamanan pangan menjadi faktor kunci dalam menjaga mutu produk. Sistem penyimpanan FIFO turut memastikan kualitas tetap terjaga selama distribusi. Namun, keterbatasan penggunaan alat semi-manual pada tahap pengisian dan pengemasan menyebabkan rendahnya efisiensi produksi. Penelitian ini memiliki batasan pada aspek kuantitatif, seperti analisis kandungan gizi dan umur simpan produk yang belum dilakukan secara laboratorium. Kontribusi penelitian ini adalah memberikan gambaran komprehensif mengenai proses produksi sari kurma di industri lokal, yang dapat dijadikan acuan bagi pengembangan teknologi produksi serta penelitian lanjutan.

Kata Kunci: FIFO, mutu pangan, pengemasan, proses produksi, sari kurma

PENDAHULUAN

Kurma (*Phoenix dactylifera L.*) merupakan komoditas pertanian penting di kawasan Afrika Utara, Timur Tengah, dan beberapa negara Asia, yang dikenal sebagai sumber energi dan nutrisi esensial. Kandungan gula sederhana (glukosa, fruktosa, sukrosa), serat, vitamin, serta mineral menjadikan kurma tidak hanya

dikonsumsi langsung, tetapi juga potensial diolah menjadi berbagai produk pangan fungsional, salah satunya sari kurma (Utami et al., 2017; Primurdia & Kusnadi, 2014). Di Indonesia, konsumsi kurma umumnya meningkat pada bulan Ramadhan. Namun, keterbatasan variasi bentuk produk serta kurangnya minat sebagian masyarakat untuk mengonsumsi kurma segar membuka peluang inovasi dalam bentuk olahan. Sari kurma hadir sebagai alternatif minuman fungsional yang praktis dengan manfaat kesehatan, seperti antioksidan dan sumber energi instan (Fitriani, 2016; Agustin, 2018).

Kualitas produk pangan sangat ditentukan oleh bahan baku dan proses produksinya. Proses produksi yang terkontrol tidak hanya menjamin keamanan, tetapi juga konsistensi mutu produk (Irhami, 2014; Assauri, 2012). Oleh karena itu, kajian terhadap proses produksi menjadi penting untuk memastikan standar kualitas, efisiensi, dan daya saing industri.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses produksi sari kurma Al-Jazira di CV. Amal Mulia Sejahtera, mulai dari pengolahan bahan baku hingga tahap pengemasan, serta mengidentifikasi aspek mutu yang dihasilkan. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi referensi dalam pengembangan industri pangan berbasis buah kurma di Indonesia.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus di CV. Amal Mulia Sejahtera, Ciomas–Bogor. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung terhadap proses produksi sari kurma mulai dari penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, hingga penyimpanan. Selain itu, wawancara dilakukan dengan supervisor Quality Assurance, kepala gudang, serta beberapa pekerja bagian produksi untuk memperoleh informasi mengenai prosedur mutu, kendala yang dihadapi, dan upaya pengendalian kualitas. Dokumentasi berupa foto kegiatan, catatan produksi, serta dokumen standar mutu

perusahaan juga digunakan sebagai data pendukung. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dengan membandingkan hasil observasi dan wawancara terhadap standar mutu dan literatur relevan. Untuk memperjelas temuan penelitian, hasil pembahasan disajikan dalam bentuk tabel yang menggambarkan alur proses produksi, bahan baku, serta standar pengemasan produk sari kurma.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi di CV. Amal Mulia Sejahtera menunjukkan bahwa proses produksi sari kurma dilakukan secara bertahap mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan, hingga pengemasan. Tahapan ini penting untuk menjaga mutu produk agar sesuai dengan standar yang berlaku serta memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin tinggi akan produk pangan fungsional.

Tabel 1. Tahapan Proses Produksi Sari Kurma Al-Jazira

Tahap Produksi	Deskripsi Kegiatan
<i>Blending</i>	Buah kurma dihancurkan menjadi bubur menggunakan blender.
Penyaringan	Bubur kurma disaring untuk memisahkan ampas dan mendapatkan sari kurma.
Pemasakan	Cairan sari dimasak hingga mencapai °Brix 70 dengan suhu maksimal 70°C.
Penimbangan Bahan	Bahan tambahan ditimbang sesuai formula yang ditetapkan.
Pencampuran (<i>Mixing</i>)	Penambahan glukosa dan fruktosa hingga homogen.
Pengisian (<i>Filling</i>)	Produk diisi ke dalam botol PET pada suhu ±50°C.
Pengemasan	Botol diberi label, dimasukkan ke inner box dan dus karton, serta diberi kode produksi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa proses produksi yang dilakukan masih semi-manual, khususnya pada tahap pengisian dan pengemasan. Hal ini berpotensi

memengaruhi efisiensi produksi, meskipun kualitas produk tetap terjaga dengan adanya kontrol mutu dari pihak Quality Assurance. Penerapan metode manual juga menuntut ketelitian pekerja agar produk tidak mengalami kontaminasi atau penurunan mutu.

Kualitas produk sari kurma sangat dipengaruhi oleh pemilihan bahan baku. Kurma yang digunakan adalah kurma Mesir dengan kandungan glukosa, fruktosa, serta sukrosa yang tinggi, sehingga mampu memberikan rasa manis alami tanpa tambahan gula berlebih. Hal ini sesuai dengan temuan Guizani et al. (2010) bahwa kurma merupakan sumber karbohidrat sederhana yang dominan. Selain itu, tahap pemasakan dengan suhu terkendali penting untuk menurunkan populasi mikroba tanpa merusak kandungan gizi, sejalan dengan penelitian Ikawanty (2017) yang menekankan efektivitas suhu 70°C dalam proses pasteurisasi sari buah.

Kemasan yang digunakan berupa botol PET dengan tutup HDPE, dilengkapi label dan karton pengaman. Pemilihan kemasan ini tidak hanya untuk menjaga keamanan produk, tetapi juga untuk mempermudah distribusi. Menurut Kartiko dan Fanani (2021), kemasan memiliki peran penting dalam mempertahankan kualitas dan meningkatkan daya tarik produk di pasar. CV. Amal Mulia Sejahtera juga menerapkan sistem penyimpanan FIFO (*First In First Out*) untuk menjaga kesegaran produk, yang sesuai dengan prinsip pengendalian persediaan dalam industri pangan (Hadinata & Adriyanto, 2019).

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengendalian proses produksi dan pemilihan kemasan yang tepat merupakan faktor kunci dalam menjaga mutu sari kurma Al-Jazira. Meski masih terdapat keterbatasan pada penggunaan peralatan semi-manual, perusahaan mampu mempertahankan standar mutu produk melalui pengawasan ketat dan penerapan SOP yang konsisten. Dengan perbaikan berupa penggunaan mesin otomatis pada tahap pengisian, efisiensi produksi dapat ditingkatkan tanpa mengurangi kualitas produk akhir.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa proses produksi sari kurma Al-Jazira di CV. Amal Mulia Sejahtera melibatkan tahapan blending, penyaringan, pemasakan, penambahan bahan tambahan, pencampuran, pengisian, hingga pengemasan dengan standar mutu yang terkontrol. Kualitas produk sangat dipengaruhi oleh pemilihan bahan baku yang tepat, pengolahan dengan suhu terkontrol, serta penggunaan kemasan yang sesuai standar keamanan pangan. Sistem pengawasan mutu dan penerapan penyimpanan FIFO berperan penting dalam menjaga konsistensi kualitas produk. Meskipun proses produksi masih menggunakan metode semi-manual, perusahaan mampu mempertahankan mutu melalui pengendalian kualitas yang ketat. Namun, keterbatasan ini menjadi tantangan dalam hal efisiensi produksi. Oleh karena itu, penggunaan peralatan otomatis pada tahap pengisian dan pengemasan direkomendasikan untuk meningkatkan produktivitas tanpa mengurangi mutu produk. Kontribusi penelitian ini adalah memberikan gambaran nyata mengenai proses produksi sari kurma di industri lokal sebagai referensi bagi pengembangan produk pangan fungsional berbasis kurma di Indonesia. Penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan analisis kuantitatif terkait kandungan gizi, umur simpan dengan metode akselerasi, serta uji preferensi konsumen guna memperkuat posisi sari kurma di pasar.

REFERENSI

- Agustin, C. (2018). Formulasi es krim sari kurma. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, 10(1), 25–32.
- Assauri, S. (2012). *Manajemen produksi dan operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Indonesia.
- Fitriani, E. (2016). *Keajaiban buah kurma*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Guizani, N., Waly, M. I., Singh, V., & Rahman, M. S. (2010). Dietary dates: A review on health benefits and nutritional values. *Journal of Food Science and Technology*, 47(4), 411–419.

- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. (2019). Tinjauan penyimpanan sistem FIFO pada bahan hewani yang berdampak pada proses pengolahan makanan di Morrissey Hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103–109.
- Ikawanty, B. A. (2017). Otomatisasi proses pasteurisasi sari buah apel. *Jurnal Eltek*, 15(2), 188–200.
- Irhami, F. (2014). *Manajemen produksi dan operasi*. Jakarta: Penerbit Alfabeta.
- Kartiko, H., & Fanani, M. Z. (2021). Pengaruh perbedaan waktu dan suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan teh herbal daun kelapa sawit dengan metode oven-dried. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 3(2), 13–15.
- Utami, N., Nisa, F., & Nurul, H. (2017). Kandungan antioksidan dan nutrisi buah kurma (*Phoenix dactylifera* L.). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 45–52.
- Primurdia, E. G., & Kusnadi, J. (2014). Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma (*Phoenix dactylifera* L.) dengan isolat *L. plantarum* dan *L. casei*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 98–109.