



## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### II.1. Sejarah Pabrik Gula Tjoekir

Pabrik gula Tjoekir merupakan salah satu pabrik Gula yang dimiliki PTPN X, BUMN Perkebunan, yang terletak di wilayah administratif Desa Cukir, Kecamatan Diwek, Kabupaten Jombang, Jawa Timur. Berikut merupakan sejarah pabrik dari PG. Tjoekir Jombang.

Tabel II. 1 Sejarah Pabrik Gula Tjoekir Jombang

Tahun	Keterangan
1884	Pabrik Gula Tjoekir didirikan oleh Nv. Kody En Coster Van Housf Tjoekir.
1925	Pabrik Gula Tjoekir mengalami rehabilitasi pabrik dalam rangka peningkatan kapasitas produksi
1948	Penyelenggaraan penanaman tebu di PG. Tjoekir oleh Badan Penyelenggaraan Perusahaan Gula Negara (BPPGN)
1959-1960	PG. Tjoekir dijadikan Badan Hukum yang berdiri sendiri dimana berada di bawah pengawasan BPUPPN Gula Inspeksi Daerah VI yang berkedudukan di Jalan Jembatan Merah 3 – 5 Surabaya.
1968	Pengeluaran Peraturan Pemerintah No.14 Tahun 1968 kedudukan PG. Tjoekir sebagai badan hukum beralih menjadi Perusahaan Negara Perkebunan.
1973 - 1974	PNP XXII digabung dengan PNP XXI dalam bentuk Persero Terbatas, yaitu PT. Perkebunan XXI – XXII Persero yang berkedudukan di Jalan Jembatan 3 – 5 Surabaya. Pabrik Gula Tjoekir dalam hal ini termasuk inspeksi wilayah IV, yaitu PT. Perkebunan XXI – XXII Persero.
1994	Pada tahun 1994 berdasarkan SK. Menteri Keuangan No.168 tanggal 2 Mei 1994, maka PTP XXI – XXII Persero menjadi grup PTP Jawa Tengah.



## Laporan Praktik Kerja Lapangan

PT. Perkebunan Nusantara X

PG. Tjoekir Jombang

---

---

1996	Peraturan Pemerintah RI No.15 tahun 1996 tentang peleburan Perusahaan Perseroan Persero PTP XXI – XXII menjadi Perusahaan Perseroan yaitu PT. Perkebunan Nusantara X Persero.
1997- sekarang	Sampai sekarang PG. Tjoekir adalah salah satu Unit Pabrik Gula di lingkungan PT.PN 10 yang mempunyai persentase laba tertinggi.

### II.2. Visi Misi

#### A. Visi

Menjadi perusahaan agribisnis Nasional berbasis tebu dan tembakau yang unggul dan berdaya saing di tingkat Regional

#### B. Misi

Sebagai perusahaan industri perkebunan terintegrasi berbasis tebu dan tembakau dalam memberikan nilai tambah (value creation) bagi segenap stakeholders dengan :

1. Menghasilkan produk perkebunan yang bernilai tambah serta berorientasi kepada konsumen
2. Membentuk kapabilitas proses kerja yang unggul (operational excellence melalui perbaikan dan inovasi berkelanjutan dengan tatakelola perusahaan yang baik
3. Mengembangkan kapabilitas organisasi, teknologi informasi dan SDM yang prima
4. Melakukan optimalisasi pemanfaatan aset untuk memberikan imbal hasil terbaik bagi pemegang saham

### II.3. Lokasi dan Tata Letak Pabrik

Pabrik Gula Tjoekir terletak di desa Cukir, Kecamatan Diwek, Kabupaten Jombang, Jawa Timur. Lokasi pabrik terletak di dua jalur lintas jalan raya antara Kota Jombang menuju Kota Pare dan jalan antara Desa Cukir menuju Kecamatan



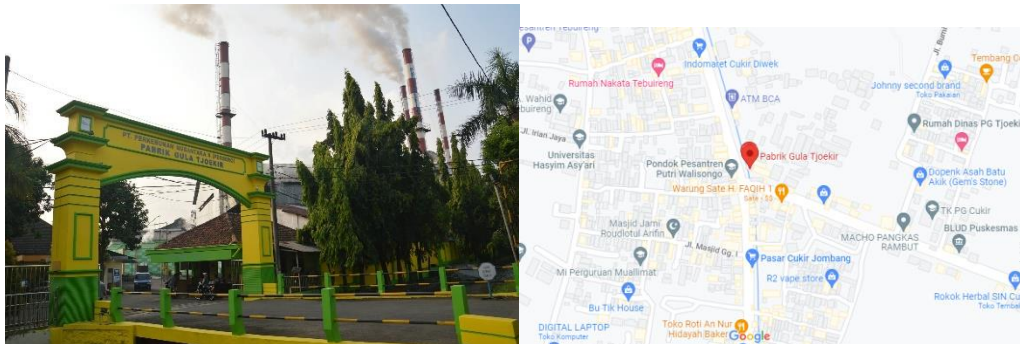
## Laporan Praktik Kerja Lapangan

PT. Perkebunan Nusantara X

PG. Tjoekir Jombang

Mojowarno. Lokasi PG Tjoekir memenuhi beberapa syarat berdirinya pabrik gula, yaitu:

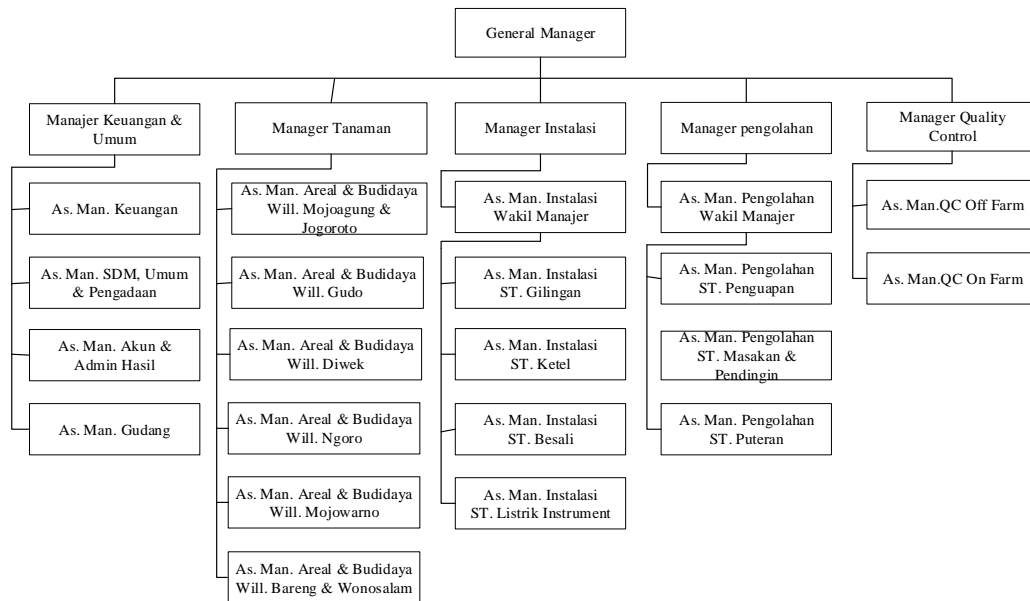
- 1) Pengangkutan bahan baku maupun hasil produksi sangat mudah dan murah.
- 2) Lokasi pabrik gula terletak di daerah pertanian yang dapat dengan mudah dan cepat menunjang pengadaan bahan baku.
- 3) Lokasi pabrik gula terletak dekat dengan sumber air sehingga mudah dalam pemenuhan kebutuhan air untuk pabrik.
- 4) Jarang terjadi bencana terutama banjir karena mempunyai sistem drainase dengan kapasitas yang memadai.



Gambar II. 1 Lokasi Pabrik Gula Tjoekir

### II.4. Struktur Organisasi Pabrik

Pabrik gula Tjoekir merupakan unit produksi dari PT. Perkebunan Nusantara X dimana PG. Tjoekir dipimpin oleh seorang administrator, maka untuk kelancaran pelaksanaan tugas administrator di bantu oleh beberapa kepala bagian meliputi Kepala bagian tanaman, kepala bagian instalasi, kepala bagian pengolahan, kepala bagian administrasi keuangan dan umum, dan kepala bagian *quality assurance*. Berikut merupakan bagan organisasi *quality assurance*



Gambar II. 2 Bagan Organisasi *Quality Assurance*

## II.5. Pengertian Tebu

Tebu (*Saccharum Officinarum L.*) merupakan tanaman perkebunan semusim yang mempunyai sifat tersendiri, sebab di dalam batangnya terdapat zat gula. Di Indonesia tebu banyak dibudidayakan di pulau Jawa dan Sumatra yang pada umumnya lahan untuk usaha tani tebu berasal dari lahan Hak Guna Usaha (HGU) yang didapatkan melalui sewa lahan milik petani, lahan Tebu Rakyat Kemitraan (TRK) lahan milik petani yang bermitra dengan Pabrik Gula (PG) dan lahan Tebu Rakyat Mandiri (TRM) yang tidak bermitra dengan PG. Tebu yang diperoleh dari lahan-lahan tersebut dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan tebu sebagai bahan baku PG (Antika,2020). Tanaman tebu dapat tumbuh pada semua jenis tanah, namun umumnya tanaman ini tumbuh optimal pada pH tanah netral yaitu pH 6-7 dengan kelembapan minimal 70%. Tanaman tebu mengandung nira sebesar 82,5%. Kualitas tebu ditentukan oleh rendeman. Penundaan pengolahan tebu dapat mengalami penurunan rendeman rata-rata 5,2-7,6% perhari (Yuwono,2017).

Nira dihasilkan dari proses penggilingan batang tebu dan mengandung kadar glukosa dengan jumlah tinggi. Warna nira tergantung pada umur tanaman, umumnya berwarna coklat kehijauan.



Tabel II. 2 Komposisi Kimia Nira Tebu

Komponen	Kadar (%)
Gula Pereduksi	0.3-3.0
Sukrosa	8.0-21
Zat Organik	0.5-1.0
Abu	0.3-0.8
Serat	10-16
Air	22-88
Bahan Bernitrogen	0.5-1.10
Zat Anorganik	0.2-0.6

(Honig,1953).

## II.6. Pengertian Gula

Gula adalah suatu karbohidrat sederhana yang menjadi sumber energi dan komoditi perdagangan utama. Gula paling banyak diperdagangkan dalam bentuk kristal sukrosa padat (Mahfud, 2018). Gula dibagi menjadi tiga jenis, yaitu gula kristal putih (*white sugar*), gula kristal mentah (*raw sugar*), dan gula kristal rafinat (*refined sugar*). Gula kristal mentah adalah gula yang diproses untuk digunakan sebagai bahan baku industri. Gula kristal rafinat digunakan sebagai bahan baku untuk industri. makanan dan minuman, gula jenis ini diproses menggunakan bahan baku berupa gula kristal mentah. Gula kristal putih merupakan gula yang dikonsumsi langsung oleh masyarakat tanpa memerlukan proses lebih lanjut (Pujitiasih dkk., 2014).