

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang kaya akan buah-buahan. Buah salak (*Salaca zolacca*) merupakan salah satu buah unggulan nasional karena potensinya yang tinggi untuk dipasarkan dalam negeri. Sebagai buah asli Indonesia, salak mempunyai prospek yang cukup cerah, masyarakat Indonesia menyukai buah ini sehingga konsumsi salak untuk pasaran lokal cukup tinggi. Bahkan meskipun dalam volume yang masih relatif kecil, buah tropis ini sudah menembus pasar luar negeri. Oleh pemerintah, salak ditetapkan sebagai salah satu komoditas yang mendapat prioritas untuk ditingkatkan nilai eksportnya (Yustina dan Farry, 1993).

Di Indonesia terdapat beragam jenis salak yang umumnya dikenal nama masing-masing daerah tempat salak tersebut ditanam, seperti salak Bali, Pondoh, Condet, Padang Sidempuan, Manonjaya, Madura, Ambaraw, Kersikan, Swaru, dan lain-lain. Diantara berbagai jenis salak tersebut, salak pondoh merupakan salah satu varietas buah salak yang banyak dibudidayakan. Buah salak pondoh memiliki kelebihan yaitu memiliki rasa yang manis walaupun masih muda dan nilai ekonominya yang tinggi. Disamping itu salak pondoh harganya lebih tinggi dibanding dengan salak jenis yang lain sehingga mampu untuk meningkatkan pendapatan petani dari hasil panennya (Djaafar *et al.*, 1998).

Sebagai produk hortikultura yang biasanya dipanen dalam kondisi segar, salak merupakan pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable*). Buah salak hanya mampu bertahan 7 - 10 hari setelah pemanenan (Naibaho, 2009).

Akibatnya salak tidak bisa disimpan dalam waktu panjang sebagai buah segar. Hal ini menyebabkan satu permasalahan dalam hal penjualan yang membutuhkan waktu lebih lama dari daya simpan buah salak yang ada sehingga daerah pemasaran terbatas. Kerusakan buah salak antara lain disebabkan oleh kerusakan fisik, mekanis, dan kimiawi (Widodo, 1997).

Buah salak setelah dipanen masih melakukan proses hidup, hal ini ditandai dengan masih terjadinya proses respirasi, transpirasi, dan kegiatan fisiologis lainnya. Proses kimia yang terjadi pada buah salak dapat menyebabkan kerusakan buah salak, sehingga diperlukan penyimpanan untuk memperpanjang umur simpan buah salak. Beberapa cara yang dilakukan untuk memperpanjang umur simpan buah salak masih terbatas pada penggunaan bahan pengemas, penyimpanan suhu rendah, atmosfer terkendali, modifikasi atmosfer, penggunaan zat kimia berupa  $\text{CaCO}_3$  dan pelapisan kulit buah dengan emulsi lilin. Teknologi penyimpanan yang banyak digunakan merupakan suatu cara penyimpanan yang belum dapat dilakukan sendiri oleh petani salak. Selain cara tersebut, ada juga cara penyimpanan alternatif dan dapat diaplikasikan di tingkat petani salak, yaitu penyimpanan dengan menggunakan media pasir.

Penggunaan air pendingin pada penyimpanan media pasir dapat menurunkan suhu didalam pasir sehingga dapat memperlambat reaksi-reaksi metabolisme, selain itu ketersediaan oksigen dalam proses penyimpanan dapat dihambat. Oleh karena itu

diharapkan pada penyimpanan dalam pasir yang didinginkan dengan air pendingin dapat memperpanjang umur simpan buah salak.

## **B. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui umur simpan buah salak dalam penyimpanan dengan menggunakan media pasir.
2. Mengetahui mutu fisik (susut bobot dan kekerasan) buah salak selama penyimpanan.
3. Mengetahui mutu kimia (TPT) buah salak selama penyimpanan

## **C. Manfaat Penelitian**

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat memberi informasi mengenai cara penyimpanan buah salak dalam pasir yang didinginkan dengan air pendingin.

Penyimpanan ini juga merupakan cara penyimpanan alternatif dan dapat diaplikasikan di tingkat petani salak.