

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara dengan iklim tropis, sehingga terdapat berbagai macam tanaman yang dapat tumbuh di dalamnya. Salak merupakan salah satu tanaman hortikultura yang tumbuh di Indonesia. Nugroho & Ningtias (2020) mengatakan di Indonesia, terdapat beberapa varietas salak yang dikembangkan diantaranya salak Pondoh, ambarawa, swaru, sinempun, salak bali, salak gula pasir, dan salak madu. Masyarakat banyak menggemari buah salak karena salak memiliki rasa yang manis, dengan tekstur daging yang tidak berair dan memiliki aroma yang sedang (Hidayati, 2013). Selain itu, salak memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan, diantaranya memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, vitamin C, Kalsium, fosfor, zat besi, serta antioksidan (Karta *et al.*, 2015). Di Indonesia salak memiliki prospek yang baik karena salak dapat tumbuh dengan baik dan dapat memproduksi buah dengan nilai yang tinggi. Pada tahun 2022 produksi salak di Indonesia mencapai 1.147.473 ton, nilai ini mengalami peningkatan produksi dari tahun 2021 yaitu 1.120.242 ton (Badan Pusat Statistik, 2022). Data tersebut menunjukkan bahwa salak dapat dikembangkan di Indonesia. Salak juga merupakan salah satu komoditas dengan pemasok ekspor di Indonesia. Berdasarkan Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2020) Indonesia telah mengekspor ke berbagai negara seperti China, Kamboja, Thailand, Malaysia, Singapura, Saudi Arabia, Netherland, Emirat Arab dan Prancis dengan nilai pada tahun 2019 sebesar 1.698 ton.

Buah salak merupakan buah dengan karakteristik non klimaterik yang mana pematangan buah akan lebih optimal pada saat di pohon dan akan berhenti atau lambat saat dipanen. Menurut Rahayu (2015) kematangan buah salak dapat dilihat pada umur 6-7 bulan setelah penyerbukan. Selain itu, dapat dilihat dari ciri fisiknya yaitu perubahan warna kulit buah menjadi coklat kehitaman, mempunyai sisik yang jarang, dan bulu-bulu pada kulit yang sudah berkurang. Tingkat kematangan dari buah salak dapat menjadi salah satu pengaruh dalam mutu suatu produk salak. Menurut Badan Karantina Pertanian (2014) salak Pondoh dapat dipanen dengan berbagai tingkat kematangan, yaitu dari tingkat kematangan 60% - 80%. Pemanenan buah salak dengan tingkat kematangan tidak mencapai 100%

disebabkan untuk mencegah terjadinya pembusukan buah pada saat di berikan kepada konsumen. Proses pematangan ini dapat merubah baik dari sifat fisik ataupun sifat kimia buah. Perubahan yang terjadi dapat merubah dari segi warna, tekstur buah, aroma buah, serta rasa buah. Hal ini dapat menjadi tolak ukur akan kriteria kesukaan konsumen akan buah salak dengan tingkat kematangan tertentu. Karena preferensi kesukaan tiap konsumen berbeda sehingga dapat menjadi suatu kemungkinan perubahan yang terjadi pada buah salak yang disebabkan dari tingkat kematangan tertentu memiliki tingkatan kesukaan yang berbeda-beda pula, baik dari segi rasa, aroma, visual dan tekstur dari buah salak. Hal ini menunjukkan perlu dilakukannya uji hedonik pada buah salak.

Uji hedonik adalah sebuah pengujian yang digunakan untuk menganalisa sensori organoleptik dalam mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk (Tarwendah, 2017). Uji hedonik atau disebut juga uji kesukaan yang mana uji ini dilakukan dengan melibatkan panelis yang didesain untuk memiliki satu produk atau produk lain secara langsung. Skala hedonik dapat diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut kesukaan ataupun ketidaksukaan. Skala hedonik ini biasa digunakan sebagai perbandingan untuk mengetahui perbedaan. Dengan menggunakan skala numerik ini, analisis dapat dilakukan dengan analisis statistik. Uji hedonik biasa digunakan dalam kegiatan pemasaran, yang mana menurut Susiwi (2009) tujuan dari uji hedonik adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk dan untuk menilai komoditi sejenis atau produk pengembangan secara organoleptik.

Dalam melakukan uji hedonik terdapat beberapa cara yang dilakukan dalam pengambilan datanya seperti menggunakan skala 9 poin ataupun menggunakan gLMS (*general Labeled Magnitude Scale*). Terdapat penelitian yang dilakukan oleh Kalva *et al.* (2014) dengan membandingkan tingkat kesukaan masyarakat terhadap beberapa produk olahan yang mana diperoleh hasil penggunaan gLMS dalam uji hedonik memiliki hasil perbandingan yang lebih valid antar individu dan kelompok. Hal ini dapat terjadi karena gLMS dirancang sebagai refleksi variabilitas yang terjadi pada seluruh subjek, sehingga penggunaan gLMS memiliki keunggulan

dalam merangkum keefektifan yang berkaitan dengan tingkat kesukaan ataupun ketidaksukaan yang dapat dibayangkan dalam bentuk apapun pada membandingkan kelezatan dalam berbagai jenis makanan, serta pembanding dalam individu atau kelompok. Selain itu, dalam uji hedonik, gLMS dibagi menjadi 2 yaitu gLMS sensorik dan gLMS hedonik. *General Labeled Magnitude Scale* (gLMS) hedonik memiliki variasi dari -100 hingga 100, dimana -100 menyatakan “ketidaksukaan terkuat yang bisa dibayangkan” dan 100 menyatakan “kesukaan terkuat yang bisa dibayangkan”. Sifat utama dari gLMS hedonik adalah menilai kesukaan terhadap rangsangan tertentu (contohnya: makanan) dalam konteks semua pengalaman afektif. Sedangkan gLMS sensorik memiliki intensitas rasa dari 0 = tidak ada sensasi hingga 100 = sensasi terkuat yang dapat dibayangkan dalam bentuk apapun (Kalva *et al.*, 2014) sehingga akurasi terkait nilai kesukaan yang diperoleh lebih valid dalam individu dan kelompok.

Terdapat beberapa penelitian di bidang pertanian yang dilakukan untuk menguji tingkat kesukaan pada buah dengan tingkat kematangan yang berbeda seperti pada penelitian Imaduddin *et al.* (2017) dengan menguji pengaruh tingkat kematangan buah belimbing dengan penambahan gula yang mana dihasilkan buah belimbing matang dengan penambahan proporsi gula 4% memiliki nilai kesukaan tertinggi dari panelis. Kemudian penelitian Julianti (2011) dengan menguji tingkat kematangan dan suhu penyimpanan pada buah terong Belanda dengan hasil panelis lebih menyukai warna buah terong dengan suhu penyimpanan 10⁰C dan tekstur pada tingkat kematangan dengan lama penyimpanan <10 hari dengan tekstur yang lunak. Beberapa hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa penelitian tentang tingkat kesukaan masyarakat terkait buah dapat dilakukan. Namun, uji hedonik yang dilakukan pada buah salak Pondoh dengan tingkat kematangan yang berbeda-beda belum pernah dilakukan. Maka dari itu, perlu dilakukannya penelitian tentang uji hedonik pada salak Pondoh dengan tingkat kematangan yang berbeda-beda untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap salak Pondoh melalui uji hedonik, serta produsen salak Pondoh dapat mengetahui tingkat kematangan manakah yang dapat diterima oleh konsumen di Indonesia.

B. Perumusan Masalah

1. Tingkat kematangan buah salak Pondoh manakah yang disukai oleh konsumen?
2. Faktor apa saja yang paling mempengaruhi kesukaan terhadap buah salak Pondoh?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui tingkat kematangan salak Pondoh manakah yang disukai oleh konsumen
2. Untuk mengetahui faktor apa saja yang paling mempengaruhi kesukaan terhadap buah salak Pondoh