

I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Salak (*Salacca zallaca*) merupakan tanaman buah asli dari Indonesia. Buah ini termasuk dalam keluarga Palmae yang diduga berasal dari Pulau Jawa (Widyastuti, 1996). Indonesia adalah negara tropis yang cocok ditumbuhi berbagai macam jenis salak seperti yang dikatakan Santoso (1990) bahwa terdapat banyak varietas salak yang berkembang di Indonesia, akan tetapi salak pondoh (*Salacca edulis Reinw*) yang paling banyak diminati karena memiliki keunggulan seperti memiliki rasa manis, empuk dan tidak sepat pada saat dipetik pada umur belum panen. Selain itu, salak pondoh memiliki kandungan air yang cukup dan memiliki harga jual relatif lebih tinggi (Purnomo, 2001). Buah ini juga memiliki kandungan gizi yang baik karena memiliki 77 Kalori, 0,4 gram Protein, 20,9 gram Karbohidrat, 28 mg Kalsium, 18 mg Fosfor, 4,20 mg zat besi, 0,04 mg Vitamin B, 0,04 mg Vitamin C, 2 mg Air (Rukmana,1999).

Departemen Pertanian menginformasikan bahwa total produksi salak pondoh Indonesia sebesar 508.703 ton dan jumlah tersebut produksi belum memenuhi kebutuhan dan permintaan pasar nasional dan internasional. Persentase pemenuhan untuk pasar lokal sekitar 30%. Tercatat mulai dari tahun 2007 sampai 2012 produksi salak berturut-turut yaitu 805.879, 862.465, 829.014, 749.876, 1.082.125, dan 1.035.407 ton (Badan Pusat Statistik, 2014). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik mencatat selama 2007 hingga September tahun 2012, ekspor salak mencapai 949,5 ton, atau senilai USD 1,04 juta. Pencapaian tersebut meningkat 37,7% dibandingkan periode tahun sebelumnya. Begitu juga dengan salak pondoh yang pada tahun 2012, Pemerintah Sleman mengekspor salak pondoh sebanyak 320,79 ton dan pada tahun 2013 Sleman kembali mengekspor salak sebesar 199,96 ton (Slemankab, 2015).

Seiring dengan bertambahnya jumlah penduduk dan semakin terkenalnya salak pondoh, permintaan untuk produk ini semakin meningkat maka dari itu buah ini banyak dibudidayakan dan dikembangkan di Indonesia sebagai salah satu komoditas buah yang permintaannya tinggi dan bisa menghasilkan. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menangani buah salak sebelum di pasarkan. Pada umumnya buah salak segar hanya dapat bertahan disimpan selama ± 12 hari pada suhu kamar, Kadar air yang cukup tinggi yaitu sebesar 78% dan kandungan karbohidrat sebesar 20.9 % menyebabkan salak lebih mudah busuk jika disimpan pada suhu ruang (Depkes RI, 2000). Buah salak cepat mengalami kerusakan jika tidak segera dimanfaatkan, didukung dengan iklim tropis yang panas dan lembab sehingga daya simpan buah salak segar menjadi pendek. Kerusakan yang terjadi pada buah salak dapat disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya yaitu faktor fisiologis, mekanis, kimiawi, dan mikrobiologi. Setelah dipanen buah salak masih mengalami aktivitas fisiologis yaitu respirasi, transpirasi dan reaksi kimia lain yang menyebabkan penurunan mutu pada buah salak.

Buah salak akan cepat mengalami kerusakan jika tidak segera dimanfaatkan dan diberi penanganan pascapanen yang tepat. Berdasarkan permasalahan yang ada maka perlu adanya teknologi penanganan buah salak segar untuk meningkatkan daya simpan dan menghambat kerusakan. Oleh sebab itu pada penelitian ini dilakukan penyimpanan buah salak pada suhu rendah yang bertujuan untuk meningkatkan daya simpan buah salak tersebut karena pendinginan merupakan salah satu cara yang umum digunakan untuk menghambat penurunan mutu produk (Pantastico, 1986). Penyimpanan dingin dimaksudkan untuk menurunkan suhu produk sehingga akan memperlambat laju respirasi sebelum dilakukan penanganan pascapanen lanjutan. Penyimpanan dengan suhu dibawah suhu optimal dapat menyebabkan kerusakan, sehingga mutu turun. Sebaliknya penyimpanan diatas suhu optimal dapat menurunkan masa simpan produk.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah perlakuan *Hot Water Treatment* berpengaruh dalam mempertahankan kualitas buah salak pondoh selama penyimpanan?
2. Perlakuan *Hot Water Treatment* manakah yang paling efektif dalam mempertahankan kualitas pada buah salak pondoh selama penyimpanan?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perlakuan *Hot Water Treatment* dalam mempertahankan kualitas buah salak pondoh selama penyimpanan.
2. Mengetahui perlakuan *Hot Water Treatment* manakah yang paling efektif dalam mempertahankan kualitas buah salak pondoh selama penyimpanan.