

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salak pondoh (*Salacca edulis* Reinw.) merupakan salah satu komoditi buah tropis yang diminati masyarakat Indonesia karena memiliki rasa manis yang khas. Bahkan kini buah salak telah berkembang menjadi komoditas ekspor. Produksi salak terus mengalami peningkatan. Pada tahun 2010 produksi salak nasional mencapai 749 876 ton meningkat menjadi 1 082 125 ton pada tahun 2011 dan pada tahun 2012 mencapai 990 446 ton dan diperkirakan tahun 2013 produksinya kembali meningkat mencapai 1 018 058 ton. Oleh karena itu salak tetap mendapat prioritas dikembangkan secara agribisnis terutama di daerah sentra produksi (Dirjen Hortikultura 2013).

Salak adalah sejenis palma dengan buah yang biasa dimakan, dalam bahasa Inggris salak disebut *snake fruit*. Buah ini disebut dengan snake fruit karena sisik buah salak mirip dengan sisik ular. Tanaman salak merupakan tanaman berumah dua (dioceous), karangan bunga terdapat pada tongkol majemuk yang muncul diketiak daun, bertangkai, dan mengurai seperti serabut. Tongkol bunga jantan 50–100 cm panjangnya, terdiri atas 4–12 bulir silindris yang masing-masing panjangnya 7–15 cm, dengan bunga yang kemerahan yang terletak disisik-sisik yang tersusun rapat. Tongkol bunga betina 20–30 cm, bertangkai panjang terdiri dari 1-3 bulir yang panjangnya mencapai 10 cm (Thahjadi, 1995). Buah salak berbentuk segitiga agak bulat telur terbalik, runcing dipangkalnya dan membulat diujungnya, panjang 2,5-10

cm, terbungkus oleh sisik-sisik berwarna kuning coklat sampai coklat merah mengkilap yang tersusun seperti genting, dengan banyak duri kecil yang mudah putus diujung masing-masing sisik. Dinding buah tengah (sarkotesta) tebal berdaging, kuning, krem sampai keputihan, berasa manis, masam, atau sepat. Jumlah biji 1-3 butir, coklat hingga kehitaman, keras, 2-3 cm panjangnya (Rismunandar, 1983).

Pengolahan buah salak merupakan salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan buah salak serta menambah nilai ekonomis buah salak. Buah salak segar mudah mengalami kerusakan karena faktor mekanis, fisis, fisiologis, dan mikrobiologis. Hal ini disebabkan karena salak memiliki kadar air yang cukup tinggi yaitu 78% dan kandungan karbohidrat sebesar 20,9% (Depkes RI, 1979). Semua jenis buah segar mempunyai sifat mudah rusak sehingga diperlukan alternatif pengolahan untuk mengatasi masalah tersebut dan menambah daya simpan buah salak (Noerhartati dkk., 2001).

Manisan kurma salak merupakan salah satu produk olahan buah salak yang cukup terkenal dan digemari oleh masyarakat. Salah satu jenis manisan menurut kadar airnya adalah manisan kering. Manisan kering memiliki kadar air kurang dari 15% (Apriyantono, 1985). Proses pengolahan manisan menggunakan gula dalam jumlah besar, gula berfungsi sebagai bahan pengawet dan memberi flavor pada manisan salak sehingga manisan salak dapat menjadi lebih panjang umur simpanya. Proses pengolahan manisan kering atau kurma salak melibatkan berbagai faktor diantaranya konsentrasi gula, waktu pengeringan, dan suhu pengeringan. Pada penelitian ini, pengamatan yang dilakukan adalah pengaruh konsentrasi gula dan

lama pengeringan terhadap kadar vitamin C dan organoleptik rasa kurma salak (Prastianti, 2016).

Manisan merupakan suatu cara pengawetan buah atau sayur yang menggunakan sirup gula sampai mencapai konsentrasi 50-70%. Proses osmosis yang terjadi pada buah-buahan dan sayuran yang direndam dalam larutan gula menyebabkan air keluar dari buah dan sayur. Pada proses dehidrasi osmosis, kehilangan berat mencapai 50%, sedangkan pada buah-buahan tropis proses osmosis menyebabkan air akan keluar sebanyak 40% (Apandi, 1985).

Gula banyak digunakan untuk pengawetan makanan yang berasal dari buah-buahan dan sayuran. Pemberian gula dengan konsentrasi tinggi pada manisan selain bertujuan untuk memberikan rasa manis juga dapat mencegah pertumbuhan mikroba serta mengurangi kandungan air bahan (Satuhu, 1994).

Apabila gula ditambahkan ke dalam bahan pangan dalam konsentrasi yang tinggi (paling sedikit 40% padatan terlarut) sebagian dari air yang ada menjadi tidak tersedia untuk pertumbuhan mikroorganisme dan aktivitas air (A_w) dari bahan pangan berkurang. Produk-produk pangan berkadar gula tinggi cenderung rusak oleh khamir dan kapang, yaitu kelompok mikroorganisme yang relatif mudah rusak oleh panas (seperti dalam pasteurisasi) atau dihambat oleh hal-hal lain (Hidayat, 2007).

Pembuatan manisan sering ditambahkan bahan tambahan sebagai upaya memperbaiki produk yang dihasilkan. Selain gula, bahan tambahan makanan yang biasa ditambahkan adalah kapur sirih atau kalsium hidroksida Ca(OH)_2 . Kalsium hidroksida Ca(OH)_2 merupakan bahan penunjang yang berfungsi untuk menguatkan

tekstur buah yang diolah menjadi manisan sehingga terasa lebih renyah, perubahan ini disebabkan adanya senyawa kalsium dalam kapur yang melakukan penetrasi ke dalam jaringan buah sehingga struktur jaringan buah menjadi lebih kompak karena adanya ikatan baru antara kalsium dan jaringan dalam buah. Penggunaan kalsium hidroksida mampu menghasilkan tingkat kekerasan yang lebih baik pada produk manisan (Bachtiar, 2004).

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah konsentrasi gula dan lama waktu perendaman larutan kapur berpengaruh terhadap sifat fisik dan kimia manisan kurma salak?
2. Apakah konsentrasi gula dan lama waktu perendaman larutan kapur berpengaruh terhadap sifat organoleptik manisan kurma salak?
3. Berapakah konsentrasi gula dan lama waktu perendaman larutan kapur yang dapat menghasilkan manisan kurma salak dengan kualitas yang terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi gula dan lama perendaman larutan kapur terhadap sifat fisik dan kimia manisan kurma salak.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi gula dan lama perendaman larutan kapur terhadap sifat organoleptik manisan kurma salak.
3. Mengetahui konsentrasi gula dan lama waktu perendaman larutan kapur yang dapat menghasilkan manisan kurma salak dengan kualitas yang terbaik

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah kepada masyarakat dan industri pangan mengenai proses pengolahan kurma salak sebagai diversifikasi olahan buah salak.