



IDENTIFIKASI KUALITAS DAN BOBOT MASA SIMPAN BEBERAPA JENIS BUAH SALAK BALI (*Salacca Zalacca Var. Amboinensis*)

Ni Kadek Emawati, I Dewa Nyoman Raka*, I Made Suryana, Farida Hanum, Putu Eka Pasmidi Ariati
Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Mahasaraswati Denpasar

*Corresponding Author: dewaraka13@unmas.ac.id

ABSTRACT

Bali salak fruit (*Salacca zalacca var. Amboinensis*) is one of the preferred fruit plants and has good prospects for cultivation. and the production of salak fruit is very large, so in addition to the fruit that is directly eaten, salak fruit can also be processed into several processed foods. This study, entitled "Identification of the quality and shelf-life of several types of salak Bali (*Salacca zalacca var. Amboinensis*)" was carried out at the center of salak development in Sibetan Village, Karangasem Regency, Bali. This research was carried out from 20 September to 15 November 2021. This study aimed to identify the quality and shelf life of several types of Balinese salak in Sibetan Karangasem. And get the type of salak bali which has the best quality and weight of the shelf life of salak fruit. This study used a completely randomized design (CRD) and randomized block design (RAK) using 8 treatments which were repeated 4 times so as to get 32 treatments, the results of the identification of the quality and weight of the shelf life of salak fruit gave a very significant effect on the number of bunches of fruit, fruit weight, shelf life weight, and had an effect on significantly on the weight of the bunch, the thickness of the flesh and the level of acidity in the medium, the low level of TPT (total dissolved solids), and the high level of vitamin C. And the salak fruit that has the best quality and shelf-life weight is sugar salak with a mass of 48.75 g, and the quality of salak acid content of granulated sugar with a value of 18.3 pH, TPT (total dissolved solids) with a value of 0.34, and vitamin C content with a value of 199.61 mg.

Keywords : Quality, shelf life weight, salak fruit

PENDAHULUAN

Indonesia yang terletak pada garis katulistiwa memiliki iklim yang cocok untuk pertumbuhan berbagai jenis tanaman khususnya buah-buahan. Buah-buahan mengandung nutrisi yang baik bagi kesehatan manusia oleh karena itu dianjurkan untuk mengkonsumsi buah-buahan agar tubuh menjadi sehat dan fit. Merebaknya buah-buahan impor yang membanjiri pasar-pasar tradisional maupun pasar modern di tanah air dapat menekan keberadaan buah-buahan lokal. Salah satu buah yang termasuk asli Indonesia antara lain adalah salak. Salak memiliki nilai ekonomi yang tinggi merupakan salah satu komoditas ekspor sehingga mampu meningkatkan pendapatan keluarga dan sekaligus dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat petani salak pada khususnya. (Rai *et al.*, 2010). Tanaman Salak (*Salacca zalacca var. Amboinensis*) merupakan tanaman asli daerah Asia Tenggara yang sangat populer di Indonesia dan

mempunyai prospek yang baik untuk pasaran dalam negeri maupun luar negeri. Tanaman salak ini termasuk dalam keluarga *palmae* dengan batang tertutup oleh pelepah daun yang tersusun sangat rapat dan juga buah bersisik cokelat tersusun dalam tandan (berada diantara pelepah daun). Salak mempunyai rasa daging yang kelat, asam dan manis. Keunggulan buah salak yaitu memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi seperti karbohidrat 20,9 g dan kalsium 28 mg dan rendah lemak. buah salak mengandung nilai gizi tinggi yaitu zat bioaktif antioksidan seperti vitamin A dan vitamin C, serta senyawa fenolik. (Rai *et al.*, 2010).

Terdapat beberapa varietas salak yang sudah dikenal sebagian masyarakat dan tersebar diberbagai daerah di Indonesia salah satunya yaitu varietas salak Gula pasir dan merupakan komoditas buah unggulan Bali yang berpotensi untuk dikembangkan baik untuk pemenuhan kebutuhan domestik maupun pasar ekspor. Kebutuhan salak pertahun mencapai 420.000 ton.

Kebutuhan ini termasuk untuk ekspor dengan tujuan Singapura, Hongkong, Malaysia, dan sisanya untuk kebutuhan pasar domestik baik sebagai buah segar maupun untuk produk olahan (Sumantra, 2011).

Salak Gula pasir adalah produk unggulan daerah Bali, karena rasa buah manis walaupun umur buah masih muda, tidak ada rasa sepat, tidak masir, daging buah tebal dan biji tidak melekat pada daging buah, sehingga harga per kilogram 4 – 6 kali lebih mahal dibandingkan salak Bali. Sifat buah ini tergolong ideal untuk memenuhi tuntutan pasar baik untuk pasar domestik maupun pasar ekspor (Bank Indonesia, 2004).

Permasalahan yang dihadapi oleh petani salak Gula pasir ialah produksi buah belum kontinyu dan fluktuasi produksi antar musim panen sangat besar. Pada musim panen raya produksi buah banyak sehingga harga jual rendah mencapai Rp 10.000/kg, sebaliknya di luar panen raya jumlah buah sangat terbatas bahkan hampir tidak ada panen dan harga buah sangat mahal antara Rp 35.000 – Rp 40.000, bahkan di toko pusat oleh-oleh khas Bali harganya bisa mencapai Rp 60.000/kg. (Wijana, 1990). Produksi dan kualitas buah salak gula pasir selain dipengaruhi oleh faktor lingkungan juga dipengaruhi faktor internal tanaman. (Rai *et al.*, 2010). mendapatkan faktor lingkungan yang paling berpengaruh dan berkorelasi positif dengan produksi salak Gula Pasir adalah curah hujan, hari hujan dan suhu udara, sedangkan faktor internal tanaman yaitu kandungan nutrisi N, P, dan K daun serta kandungan air relatif daun. Sedangkan menurut Ashari (1995), apabila tanaman ditanam di luar lingkungan tumbuh yang dikehendaki, seperti ketidak sesuaian curah hujan dan distribusi hujan atau tinggi tempat, maka mempengaruhi aktifitas fisiologi yang berdampak terhadap pertumbuhan dan perkembangan tanaman dan produktivitasnya sering kali tidak sesuai dengan yang diharapkan.

Buah salak umumnya dikonsumsi dalam keadaan segar sehingga karakteristik kualitas dalam keadaan segar seperti bentuk, ukuran, kadar air, kesegaran, rasa, aroma, dan lain-lain sangat mempengaruhi tingkat kepuasan konsumen. rendahnya tingkat produksi dan kualitas buah pada pohon buah-buahan disebabkan oleh faktor lingkungan tumbuh yang kurang mendukung atau karena kurang optimalnya proses-proses fisiologis tanaman karena ketidak cukupan hara, air, dan kandungan karbohidrat.

Bali tercatat sebagai sentra produk buah salak, daerah-daerah yang merupakan sentra produksi pada tahun 2019 antara lain Kabupaten Karangasem menempati urutan pertama dengan total produksi buah salak 22.194 ton, Kabupaten Bangli menempati posisi kedua dengan total produksi 2.107 ton, Kabupaten

Gianyar berada pada posisi ketiga dengan total produksi 474 ton, Kabupaten Badung berada pada posisi keempat yang memproduksi buah salak sebesar 331 ton dan Kabupaten Tabanan dengan produksi salak 180 ton. (Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, 2021).

Khusus di Kota Denpasar, buah salak dapat diperoleh di pasar tradisional dan modern. Adapun jenis salak yang tersedia adalah jenis salak Bali, buah salak gula pasir, dan buah salak pondoh. Jenis buah salak Bali yang tersedia di pasar adalah buah salak gondoh, buah salak nenas, dan buah salak nangka. Adapun jenis varietas salak Bali yaitu, salak gondoh, salak nangka, salak gula pasir, salak pade, salak injin, salak gading/bule, salak maong, salak kelapa, salak jaka, salak boni/getih, salak nenas dan salak muani/bekung. (Sumantra, 2011). Setelah dipanen buah salak masih meneruskan proses hidupnya berupa proses fisiologis (perubahan warna, dan perombakan fungsional dengan adanya pembusukan mikroorganisme). Kerusakan pada buah-buahan mudah terjadi pada saat setelah dipanen, hal ini disebabkan karena terjadi kegiatan metabolik. Salah satu proses metabolik adalah respirasi. Semakin tinggi laju respirasi, maka semakin pendek umur simpan dari suatu produk pertanian. Menurut Pantastico (1997) kecepatan respirasi yang tinggi umumnya berhubungan dengan umur simpan yang pendek.

Kondisi yang berbeda sangat memungkinkan produksi dan masa panen yang sangat mempengaruhi daya simpan buah salak agar dapat bertahan dalam waktu yang cukup lama mutu buah salak yang baik diperoleh bila pemanenan dilakukan pada tingkat kemasakan yang baik. Buah salak dapat dipanen setelah benar matang dipohon, biasanya berumur 6 bulan setelah bunga mekar (anthesis). Hal ini ditandai oleh sisik yang telah jarang, warna kulit buah merah kehitaman atau kuning tua, dan bulu-bulunya telah hilang. Ujung kulit buah (bagian buah yang meruncing) terasa lunak bila ditekan. Selama penyimpanan yang dilakukan pada perlakuan dua suhu yaitu, suhu ruang dan suhu dingin dengan menggunakan berbagai perlakuan gas yang berbeda-beda. Umur simpan buah salak dibatasi oleh kerusakan-kerusakan yang terjadi pada proses penyimpanan.

Perbedaan suhu dan komposisi gas yang diberikan ini membuat perbedaan yang cukup signifikan terhadap sampel. Kerusakan buah yang terjadi ditandai dengan kebusukan buah di mana tekstur buah menjadi empuk, daging buah yang awalnya berwarna putih menjadi kecoklatan serta sedikit berair (Rahmawati, 2010).

Banyak upaya yang dilakukan untuk menekan laju kerusakan atau memperpanjang lama simpan satu diantaranya, yaitu dengan menghambat proses

pematangan atau menekan laju respirasi. Respirasi dapat terjadi dengan adanya oksigen (respirasi aerobik) atau dengan tidak adanya oksigen (respirasi anaerobik).Kecepatan kerusakan tergantung pada suhu penyimpanan, konsentrasi O₂ dan CO₂ dalam udara penyimpanan.(Pantastico, 1989).

Proses respirasi dan transpirasi akan menyebabkan komoditi mengalami susut bobot. Respirasi merupakan proses metabolisme dengan cara menggunakan O₂ dalam pembakaran senyawa yang lebih kompleks (pati, gula, protein, lemak, dan asam organik) menghasilkan molekul yang lebih sederhana yaitu CO₂ dan H₂O serta menghasilkan energi yang dapat digunakan oleh sel untuk reaksi sintesa sedangkan transpirasi merupakan proses hilangnya air dalam bentuk uap air melalui proses penguapan. (Vina Herviana Manurung, 2013). Penelitian memiliki tujuan untuk : 1). Mengidentifikasi kualitas dan bobot masa simpan beberapa jenis buah salak bali yang ada di Sibetan Karangasem. 2). Mendapatkan jenis buah salak bali yang memiliki kualitas dan bobot masa simpan terbaik.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di pusat pengembangan salak di Desa Sibetan Kabupaten Karangasem pada tanggal 20 September sampai 15 November 2021. Alat yang di gunakan dalam penelitian ini adalah buah salak secara keseluruhan, dan bagian tanaman salak. Alat untuk pengamatan identifikasi terdiri dari kantong plastik, gunting, mistar, alat pengambil sampel tanaman, GPS, timbangan digital, pisau, blender, kotak kue dan jangka sorong. bahan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi tanaman salak, tanaman salak yang sudah berbuah matang (untuk dijadikan bahan melakukan identifikasi), gula, garam, aquades, indicator pp (phenolphthalein), metafosfat 6%. Metode penelitian di rancang dengan mempergunakan dua rancangan yaitu Rancangan Acak Lengkap (RAL) untuk pengujian di Laboratorium dan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) untuk pengambilan sampel Lapangan dengan delapan perlakuan dan empat ulangan per masing masing varietas buah salak bali. pada penelitian ini dilakukan pengamatan terhadap variable jumlah buah per tandan-1 (buah), Berat buah perbuah dan Beratbuah per tandan-1 (kg), Tebal daging buah (cm),Bobot Masa simpan buah (g), Total asam buah (pH), TPT (total padatan terlarut),Kadar Vitamin C (mg). Data dianalisis dengan uji varian sesuai dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) apabila menunjukkan perbedaan nyata maka dilanjutkan dengan uji BNT pada taraf 5%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Hasil analisis statistik pengamatan kualitas dan bobot masa simpan beberapa jenis buah salak bali dengan beberapa parameter yang diamati menunjukkan hasil berpengaruh sangat nyata ($P < 0,01$) pada parameter pengamatan jumlah buah pertandan, berat buah per buah, dan bobot masa simpan. Sedangkan Berat Buah Pertandan dan tebal daging buah berpengaruh nyata ($P < 0,05$) (Tabel 1) Serta dilakukan pengamatan parameter kadar asam, total padatan terlarut, dan kadar vitamin c yang dilakukan dilaboratorium.

Tabel 1. Signifikan Identifikasi kualitas beberapa jenis salak Bali terhadap parameter yang diamati.

No	Parameter Pengamatan	Signifikansi
1	Jumlah buah pertandan (buah)	**
2	Berat buah perbuah (g)	**
3	Berat buah pertandan (g)	*
4	Tebald aging buah (cm)	*
5	Bobot masa simpan (g)	**

Keterangan : ** : berepengaruh sangat nyata ($p < 0,01$)
* : berepengaruh nyata ($p < 0,05$)

Jumlah Buah Pertandan (Buah)

Hasil analisis statistik jumlah buah pertandan pada tanaman salak menghasilkan berbeda sangat nyata, tertinggi ditunjukkan pada salak gonong dengan nilai rata – rata 48.50 buah, terendah ditunjukkan pada salak porong dengan nilai rata – rata 10.25 buah.(Tabel 2)\

Tabel 2. Pengamatan Kadar asam total padatan terlarut dan kadar vitamin C

No	Parameter Pengamatan	Keterangan
1	Kadar Asam (pH)	Sedang
2	Total Padatan Terlarut	Rendah
3	Kadar Vitamin C (mg)	Tinggi

Keterangan : hasil dapat dibandingkan dengan menghitung hasil sampel mg/100 sehingga dapat disimpulkan.

Berat Buah Pertandan (g)

Hasil analisis statistik pengamatan berat buah pertandan dengan mengamati beberapa varietas salak bali yang telah diamati dengan hasil notasi berbeda nyata yang diukur menggunakan timbangan digital dengan mendapatkan hasil berat buah pertandan yang memiliki berat paling tinggi adalah salak gonong

dengan jumlah rata – rata 1613 g, yang kedua salak gula pasir dengan berat rata – rata 1221 g, yang ketiga salak gondok dengan berat rata – rata 1107 g, yang ke empat salak toris dengan berat rata – rata 1107 g, yang kelima salak nenas dengan berat rata – rata 1083 g,

yang ke enam salak maong dengan berat rata – rata 946 g, yang ke tujuh salak porong dengan berat rata – rata 674 g, yang memiliki berat paling rendah salak nangka dengan berat rata – rata 644 g. (Tabel 3).

Tabel 3. Nilai rata – rata jumlah buah pertandan, berat buah pertandan, berat buah per buah, tebal daging buah, dan bobot masa simpan.

Perlakuan	Jumlah buah pertandan (buah)	Berat Buah Pertandan (g)	Berat Buah Perbuah (g)	Tebal Daging Buah (cm)	Bobot Masa Simpan (g)
Salak Nenas	17.25 bc	1083 d	62.75 a	0.525 g	38.50 ab
Salak Gondok	17.50 bc	1107 c	63.25 a	1.125 b	43.75 a
Salak Toris	19.50 b	1107 c	56.75 ab	0.925 d	26.75 bc
Salak Gula Pasir	17.75 bc	1221 b	68.75 a	1.225 a	48.75 a
Salak Maong	21.50 b	946 e	44.00 bc	1.000 c	26.00 bc
Salak Nangka	10.50 b	644 f	61.25 a	0.825 f	35.75 ab
Salak Porong	10.25 c	674 f	65.75 a	0.875 c	37.50 ab
Salak Gonong	48.50 a	1613 a	33.25 c	0.825 f	14.25 c
BNT 5 %	8.34	16.74	13.57	0.451	14.76

Keterangan : Angka yang diikuti dengan huruf yang Sama pada kolom yang sama enunjukkan berbeda tidak nyata taraf BNT 5%.

Berat Buah Per Buah (g)

Pengamatan buah salak dengan berbagai varietas salak bali dengan mengamati berat buah perbuah salak yang memiliki berat buah paling tinggi dengan melihat dari hasil rata- rata buah yaitu salak gula pasir dengan berat rata – rata 68.75 g, kemudian buah salak yang memiliki berat kedua yaitu salak porong dengan berat rata – rata 65.75 g, kemudian buah salak yang ketiga yaitu salak gondok dengan berat rata – rata 63.25 g, kemudian buah salak yang ke empat yaitu salak nenas dengan berat rata – rata 62.75 g, kemudian buah salak ke lima yaitu salak nangka dengan berat rata – rata 61.25 g, kemudian buah salak ke enam yaitu salak maong dengan berat rata – rata 56.75 g, kemudian buah salak ke tujuh yaitu salak maong dengan berat rata – rata 44.00 g, pada posisi terakhir dengan berat buah salak paling rendah yaitu salak gonong dengan berat rata – rata 33.25 g. (Tabel 3).

Tebal Daging Buah (cm)

Hasil analisis statistik rata – rata tebal daging buah mendapatkan hasil berbeda sangat nyata salak yang memiliki tebal daging buah tertinggi yaitu salak gula pasir dengan tebal buah 1.225 cm, serta dari hasil pengamatan yang memiliki tebal daging buah paling rendah atau tipis yaitu salak gonong dengan tebal daging buah 0.525 cm.(Tabel 3).

Kadar Asam (pH).

Hasil analisis pengamatan yang telah dilakukan dengan menggunakan delapan varietas jenis salak bali dengan hanya menggunakan satu ulangan pada pengamatan kadar asam mendapatkan hasil salak gula pasir memiliki kadar asam paling tinggi dengan total jumlah 18,3 pH, pada posisi kedua salak gonong dengan total jumlah 17,8 pH, pada posisi ketiga salak toris dengan total jumlah rata – rata 16,5 pH, pada posisi ke empat salak porong dengan total jumlah rata-rata 16,5 pH, posisi ke lima salak gondok dengan total berat 16,2 pH, pada posisi ke enam salak nangka dan salak nenas memiliki total kadar asam 15,7 pH, dan pada posisi paling terakhir atau yang memiliki kadar asam paling rendah salak maong dengan berat total 15,3 pH. (Tabel 4).

Kadar Vitamin C (mg).

Hasil analisis pengamatan kadar vitamin c yang telah diamati dengan menggunakan beberapa sampel salak mendapatkan hasil sebagai berikut yaitu salak nenas memiliki 126.18 mg kandungan vitamin c, salak gondok memiliki 126.14 mg kandungan vitamin c, salak toris memiliki 129.61 mg kandungan vitamin c, salak gula pasir memiliki 199.61 mg kandungan vitamin c, salak maong memiliki 175.16 mg kandungan vitamin c, salak Nangka

memiliki 126.12 mg kandungan vitamin c, salak porong memiliki 140.12 mg kandungan vitamin c, dan salak gonong memiliki 122.62 mg kandungan vitamin c.(Tabel 4).

TPT (Total padatan terlarut)

Hasil analisis pengamatan total padatan terlarut yang dilakukan dengan satu kali percobaan mendapatkan hasil sebagai berikut salak nenas 0,42, salak gondok 1,04, salak toris 1,67, salak gula pasir 0,34, salak maong 1,46, salak nangka 0,41, salak porong 1,25, salak gonong 0,39 (Tabel 4)

Tabel 4. Hasil pengamatan Kadar Asam, Kadar Vitamin C dan TPT (Total padatan terlarut)

Perlakuan	Kadar Asam (pH)	Kadar Vitamin C(mg)	TPT (total padatan terlarut)
Salak Nenas	15,7	126.18	0,42
Salak Gondok	16,2	126.14	1,04
Salak Toris	16,7	129.61	1,67
Salak Gula Pasir	18,3	199.61	0,34
Salak Maong	15,3	175.16	1,46
Salak Nangka	15,7	126.12	0,41
Salak Porong	16,5	140.12	1,25
Salak Gonong	17,8	122.62	0,39

Keterangan : Data diatas hasil analisis yang dilaksanakan dilaboratorium.

Bobot Masa Simpan

Pengamatan bobot masa simpan buah dengan menggunakan delapan varietas jenis salak bali menggunakan dealapan varietas jenis salak bali pengamatan yang dilakukan 2 kali sehari dalam waktu dua minggu yang dilaksanakan dilaboratorium Agroteknologi

Fakultas Pertanian dan Bisnis Universitas Mahasaraswati Denpasar.

Selama masa penyimpanan terjadi perubahan bobot masa simpan buah. masing-masing Salak Nenas 38.50 g, Salak Gondok 43.75 g, Salak Toris 26.75 g, Salak Gula pasir 48.75 g, Salak Maong 26.00 g, Salak Nangka 35.75 g, Salak Porong 37.50 g, Salak Gonong 14.25 g, bobot salak gula pasir pada hari ke 15 memiliki nilai bobot paling tinggi yang mencapai 48.75 g. Dalam segi kualitas masa simpan buah salak yang memiliki waktu masa simpan terbaik adalah salak gula pasir.

Pembahasan

Jumlah buah pertandan buah salak memiliki nilai rata – rata tertinggi salak gonong dengan jumlah 48.50 buah yang terendah buah salak porong dengan jumlah 10.25 buah, Berat buah pertandan buah salak yang memiliki nilai rata - rata tertinggi salak gonong dengan jumlah 1613 g yang terendah buah salak nangka dengan jumlah 644 g, Berat buah perbuah buah salak memiliki nilai rata – rata tertinggi salak gula pasir dengan jumlah

68.75 g, yang terendah buah salak gonong dengan jumlah 33.25 g. Tebal daging buah memiliki nilai rata – rata tertinggi buah salak gula pasir dengan jumlah 1.225 cm yang terendah buah salak nenas dengan jumlah 0.525 cm.

Tebal daging buah yang akan mempengaruhi proses respirasi dan masa simpan beberapa jenis buah salak bali dimana masa simpan buah tertinggi diperoleh salak gula pasir pada pengamatan hari ke lima belas memiliki nilai rata – rata 48.75 g, salak yang memiliki bobot masa simpan terendah salak gonong dengan nilai 14.25 g. yang disebabkan semakin tebal daging buah semakin rapat pori pori buah tersebut karena kandungan karbohidrat pada buah salak semakin tinggi sehingga proses respirasi akan semakin lama maka akan menyebabkan masa simpan buah bertahan cukup lama.

Hal ini sesuai dengan hasil penelitian menurut I.A. Rina Pratiwi Pudja (2000), yang menyatakan bahwa selama proses penyimpanan terjadi proses respirasi, dimana pada saat itu akan terjadi pembongkaran ikatan atom-atom karbon dan pemutusan ikatan ion-ion yang telah menjadi senyawa karbohidrat, selanjtnya atom-atom hydrogen yang telah terputuskan ikatannya akan bergabung dengan oksigen membentuk air. Selama penyimpanan susut bobot mengalami peningkatan dengan semakin lamanya penyimpanan, maka akan terjadi kerusakan yang mengakibatkan susut bobot meningkat. Disamping itu, selama penyimpanan berlangsung proses transpirasi yang menyebabkan meningkatnya susut bobot karena penguapan air pada jaringan sayuran akibat adanya perbedaan tekanan uap udara sekitarnya, sehingga semakin cepat proses transpirasi terjadi maka semakin cepat sayuran kehilangan bobotnya.

Untuk kualitas salak sesuai dengan hasil laboratorium diperoleh bahwa kadar asam buah salak tertinggi salak gula pasir dengan nilai 18.3 pH terendah salak salak maong dengan nilai 15.3 pH, TPT (total padatan terlarut) tersalak gula pasir dengan nilai 0,34 , kadar vitamin C buah salak tertinggi salak gula pasir dengan nilai 199.61 mg, terendah salak gonong dengan nilai 122.62 mg.

Penelitian ini didukung hasil penelitian Setyaningrum, A. dan Nur Her R.P. (2013). yang menyatakan bahwa Vitamin C merupakan vitamin yang larut dalam air dan relatif mudah diperoleh dari buah-buahan. Kandungan vitamin ini berbeda antara buah yang satu dengan yang lain, bahkan antar kultivar buah itu sendiri, memperlihatkan bahwa salak Bali dan salak Nglumut mempunyai kadar vitamin C yang tidak berbeda nyata antar keduanya, namun secara signifikan lebih tinggi dibanding salak Pondoh. Menurut. Kadar

vitamin C pada ketiga salak dalam penelitian ini lebih tinggi daripada kadar vitamin C salak asal Malaysia.

SIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil penelitian dapat disimpulkan 1) Identifikasi kualitas dan bobot masa simpan buah salak memberikan pengaruh sangat nyata terhadap jumlah buah pertandan, berat buah perbuah, bobot masa simpan, dan berpengaruh nyata terhadap berat buah pertandan, tebal daging buah dan memberikan kadar asam dalam tingkat sedang, TPT (total padatan terlarut) dalam tingkat rendah, dan kadar vitamin c dalam tingkat tinggi. 2) buah salak yang memiliki kualitas dan bobot masa simpan terbaik adalah salak gula pasir dengan masa bobot 48.75 g, dan dengan kualitas kadar asam salak gula pasir dengan nilai 18.3 pH, TPT (total padatan terlarut) dengan nilai 0,34, dan kadar vitamin c dengan nilai 199.61 mg. Dari hasil penelitian dapat disarankan untuk mendapatkan identifikasi kualitas serta bobot masa simpan beberapa buah salak bali dapat disarankan melakukan penelitian pada saat panen raya sehingga dengan mudah mendapatkan sampel salak dengan mendapatkan hasil yang baik. untuk penelitian selanjutnya terhadap identifikasi kualitas serta masa simpan buah salak dengan menggunakan alat pengukur suhu ruangan guna mengetahui kondisi suhu ruangan disetiap perubahan laju respirasi pada buah salak.

REFERENSI

- Ashari, S. 1995. Hortikultura Aspek dan Budidaya. Jakarta : UI.Press , h 4-85.
- Bank Indonesia 2004. Pola pembiayaan usaha kecil (PPUK). Budidaya salak unggul. Bank Indonesia. pp. 35.
- Pantastico, Er. B. 1989. Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables. The Avi Publishing Company Inc. Westport, Connecticut. 906 Halaman.
- Pantastico, E.R.B. 1997. Fisiologi Pasca Panen. Penanganan dan Pemanfaatan Buah dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika.
- Rai, I. N., C.G.A. Semarajaya, W. Wiraatmaja. 2010. A Study on the Flowering Phenophysiology of Gula Pasir Snake Fruit to Prevent Failure of Fruit-set. J. Hort. 20(3):216-222.
- Rahmawati, M. 2010. Kajian Sifat Kimia Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw) Dengan Pelapisan Khitosan Selama Penyimpanan Untuk Mempredksi Masa Simpannya. Jurnal Teknologi Pertanian 6 (1). Halaman 20-24.

- Sumantra, K. Sumeru Ashari, T. Wardiyati, Agus Suryanto, 2011. Hasil dan mutu buah salak gulapisir pada berbagai ketinggian berbeda di daerah pengembangan baru di Bali. Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Hortikultura. Lembang 23-24 Nopember 2011.
- Vina Herviana Manurung, G. S. S. Djarkasi, T, M, Langi, dan L, E, Luluhan. (2013). Analisis Sifat Fisik Dan Kimia Buah Salak Pangu (*Salacca zalacca*) Dengan Pelilinan Selama Penyimpanan.
- Wijana, G. 1990. Telaah sifat-sifat buah salak Gulapisir sebagai dasar penggunaannya. Fakultas Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. pp. 163.