

Teknologi Penanganan Pasca Panen Buah Salak

Nopember 2002 Agdex : 299 / 56

PENDAHULUAN

Salak si hitam manis yang kian digemari masyarakat selain rasanya manis juga kandungan gizinya tinggi. Biasanya salak dikonsumsi dalam bentuk buah segar. Namun seperti buah-buahan lainnya, salak mempunyai sifat mudah rusak/busuk. Untuk menghindari kerusakan dan menunda kebusukan perlu dilakukan teknologi pasca panen. Dengan penanganan pasca panen yang baik, mutu buah segar dapat terjaga dan kehilangan hasil dapat ditekan.

Berikut akan diuraikan tahapan kegiatan penanganan pasca panen buah salak.

PANEN

A. Umur panen.

- Lakukan pemanenan pada tingkat pemasakan yang tepat (panen optimum).
- Panen terlalu awal (kurang matang) mengakibatkan ukuran buah kecil, aroma lemah, dan rasa manis belum optimal.
- Panen yang terlambat (kelewat matang) mengakibatkan kemasiran, rasa manis berkurang, dan mudah rontok.
- Penentuan umur panen yang tepat bervariasi tergantung pada varietasnya. Untuk salak pondoh terbaik dipanen pada umur 5 - 6 bulan setelah bunga mekar.

B. Tanda-tanda siap panen

- Kulit buah bersih dan mengkilap, susunan sisiknya lebih renggang.

- Bila dipetik mudah terlepas dari tangkai buah.
- Bila dipegang tidak terlalu kasar dan empuk/lembut bila dipijit ujungnya.
- Bila dicium menyebarkan aroma khas yang kuat
- Bila dimasukkan dalam air, terapung.



Gambar : Tanaman salak siap panen

c. Cara panen

- Potonglah tandan yang buahnya sudah matang dengan menggunakan sabit yang tajam atau gergaji.
- Masukkan buah hasil panen kedalam wadah, misalnya peti atau keranjang bambu yang diberi alas daun-daunan secara hati-hati, jangan dilemparkan atau ditumpuk terlalu banyak.
- Lindungi buah hasil panen dari sengatan sinar matahari, simpan ditempat yang teduh.

SORTASI DAN PEMBERSIHAN

- Pisahkan buah yang bagus dan sehat dari yang cacat/rusak atau busuk.
- Bersihkan kotoran yang menempel pada permukaan kulit buah. Gunakan sikat ijuk/plastik dengan gerakan searah susunan sisiknya.
- Bila buah akan dilepas dari tandannya, lakukan pelepasan buah tersebut secara hati-hati. Usahakan agar bagian pangkal buah tidak sobek.
- Kelompokkan buah yang telah bersih menurut bentuk, keseragaman, ukuran, dan tingkat kematangan.

PENGEMASAN

Untuk pemasaran buah salak jarak jauh seperti antar kota atau ekspor, perlu dilakukan pengemasan/pengepakan.

Tujuan dari pengemasan ini adalah :

- Mempermudah dalam penyusunan, baik dalam alat pengangkutan maupun penyimpanan.
- Melindungi buah dari kerusakan selama pengangkutan.

Jenis kemasan :

- Besek/keranjang bambu berkapasitas 5,10 atau 20 kg.
- Peti kayu atau kotak karton berkorugasi ganda yang diberi ventilasi.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pengemasan, yaitu :

- Pertahankan agar buah “ tidak bergerak ”
- Hindarkan buah dari tekanan saat kemasan ditutup atau ditumpuk dalam alat angkut, beri bantalan misalnya potongan-potongan kertas.
- Untuk menjamin sirkulasi udara dalam kemasan, lengkapi dengan ventilasi

yang cukup agar panas akibat proses respirasi buah dapat cepat dikeluarkan.

- Bila bahan kemasan dari karton berkorugasi, maka berilah lapisan emulsi lilin pada permukaan kartonnya.
- Peti kayu atau kotak karton berkorugasi ganda yang diberi ventilasi.

PENYIMPANAN

- Penguapan air pada buah salak sangat cepat sehingga kesegarannya cepat berkurang. Hal ini ditandai dengan penampakan kulit buah yang kering, kusam, dan sulit dikupas.
- Untuk mempertahankan kualitas buah salak segar selama penyimpanan, antara lain dapat dilakukan dengan cara penyimpanan dalam ruang dingin bersuhu 10-12 °C.

Sumber :

*Puslitbang Hortikultura, 1995.
Teknologi Produksi Salak.
Deptan, Jakarta*