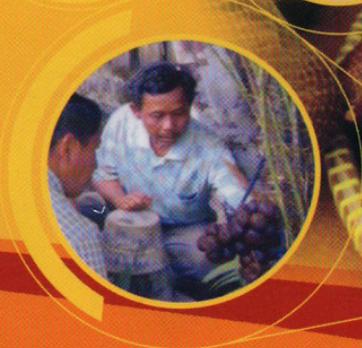


DIVERSIFIKASI PRODUK BUAH SALAK PONDOK



BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN YOGYAKARTA
2005



DIVERSIFIKASI

PRODUK/BUAH/SALAK/PONDOH



Disusun Oleh
Rahima Kaliky
Heny Purwaningsih
Nur Hidayat

BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN
YOGYAKARTA
2005

KATA PENGANTAR

Produksi Salak Pondoh pada musim panen raya sangat berlimpah sehingga menyebabkan harga jualnya relatif rendah, bahkan kadang sebagian hasil produksi tidak terserap pasar.

Untuk memperoleh nilai tambah bagi petani, kelebihan produksi buah salak pada musim panen raya dapat diolah menjadi berbagai produk olahan diantaranya menjadi dodol, asinan dan manisan.

Brosur ini tidak luput dari kelemahan, untuk itu kami mengharapkan saran dan kritik membangun untuk penyempurnaan, Semoga informasi brosur ini bermanfaat.

Yogyakarta, September 2005

, Penyusun

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	iv
PENDAHULUAN.....	1
LUAS PANEN DAN PRODUKSI SALAK PONDOH DI KABUPATEN SLEMAN.....	1
PASOKAN DAN HARGA JUAL BUAH SALAK PONDHOH.....	4
DIVERSIFIKASI PRODUK BUAH SALAK PONDHOH.....	5
DAFTAR PUSTAKA.....	15

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Populasi, produksi, rerata produksi berbagai jenis salak di kabupaten Sleman.....	3
2. Harga rata-rata salak pondoh pada lembaga-lembaga pemasaran pada setiap musim.....	4
3. Komposisi kimia dodol salak.....	8
4. Analisis usaha pengolahan dodol salak pondoh.....	10

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Populasi dan produksi Salak Pondoh di kabupaten Sleman.....	2
2. Populasi dan produksi Salak Gading di kabupaten Sleman.....	2
3. Populasi dan produksi salak di Kab. Sleman.....	3
4. Diagram alir proses pembuatan dodol Salak Pondoh.....	7
5. Dodol Salak Pondoh dalam kemasan.....	8
6. Diagram alir proses pembuatan asinan Salak Pondoh.....	12
7. Diagram alir proses pembuatan manisan Salak Pondoh.....	14

PENDAHULUAN

Tanaman salak didiskripsikan pada tahun 1825 dengan nama ilmiah *Salacca edulis Reinw.* Namun nama tersebut kemudian dikoreksi dengan nama *Salacca zalacca* (Gaertner) Voss. (Schuiling dan Mogege, 1992 dalam Purnomo, 2000). Salak yang dibudidayakan di Indonesia dibedakan atas dua varietas, yaitu *Salacca zalacca* var. *Zalacca* dari Jawa dan *Salacca zalacca* var. *Amboinensis* (becc) Mogege dari Bali dan Ambon

Di Pulau Jawa terdapat beberapa takson dibawah jenis yang diberi nama berdasarkan asal-usul dan tempat budidayanya seperti salak bali, salak condet, salak manonjaya dan salak pondoh.

Salak pondoh (*Salacca zalacca* 'Pondoh') merupakan salah satu komoditas pertanian di kabupaten Sleman yang menjadi primadona dan andalan kabupaten Sleman Tanaman yang mulai dibudidayakan pada tahun 1980-an, pada saat ini telah mendominasi usaha pertanian masyarakat terutama di kec. Tempel, Turi, Pakem dan Ngaglik.

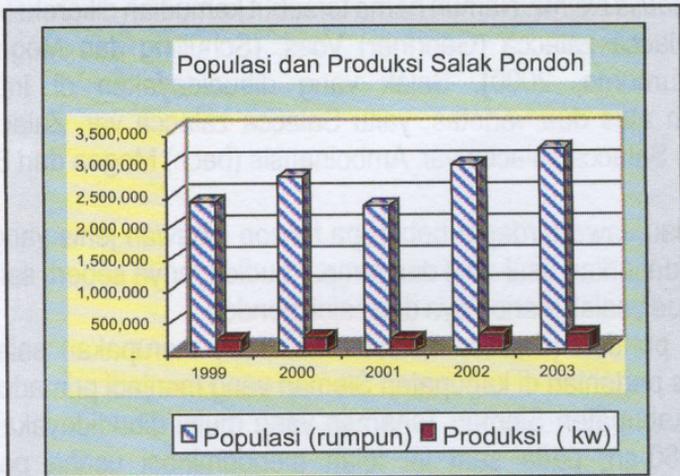
Salak pondoh merupakan salah satu jenis buah yang banyak disukai konsumen. Karena itu dewasa ini banyak orang telah membudidayakan salak pondoh, sehingga salak pondoh tidak hanya ada di Sleman Yogyakarta, tetapi telah dikembangkan secara luas, terutama di Jawa. Pada saat panen raya buah salak pondoh melimpah di pasaran, sehingga mengakibatkan jatuhnya harga jual.

Untuk menangani kelebihan produksi salak pondoh dimusim panen raya, maka perlu diintroduksi teknologi tepat guna dalam penanganan pasca panen, sebagai alternatif untuk memperoleh nilai tambah bagi petani salak pondoh pada saat musim panen raya.

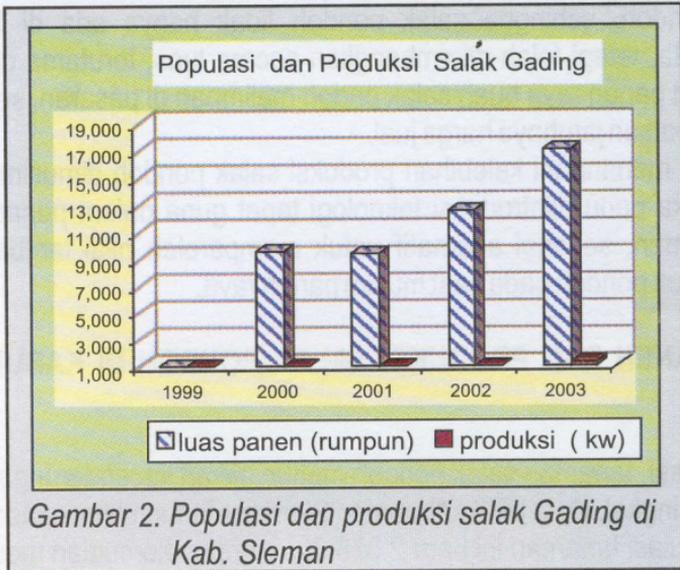
LUAS PANEN DAN PRODUKSI SALAK PONDOH DI KABUPATEN SLEMAN

Populasi tanaman salak pondoh menunjukkan kecenderungan yang terus meningkat. Data BPS kabupaten Sleman menunjukkan, pada tahun 1999 populasi tanaman ini baru 2.378.305 rumpun kemudian meningkat menjadi 3.191.896 rumpun ditahun 2003. Selain salak pondoh, juga

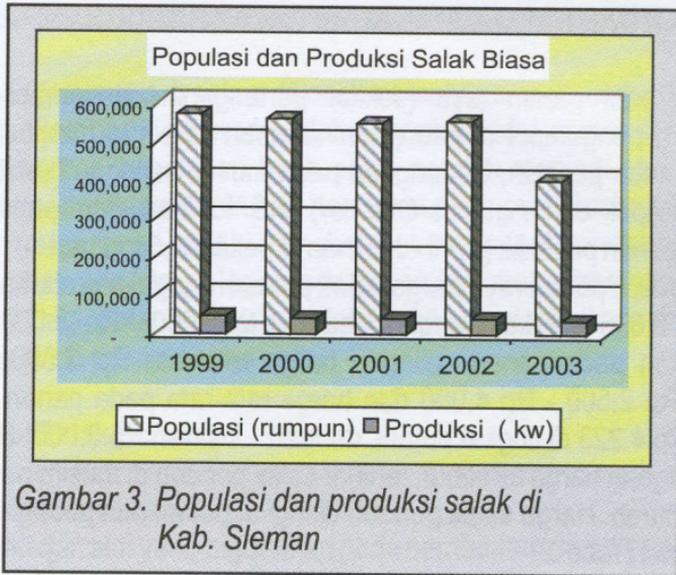
terdapat jenis/spesies salak lainnya diantaranya adalah salak gading dan salak biasa meskipun populasinya relatif kecil dibanding salak pondoh seperti ditunjukkan pada (Gambar 1-3) dan (Tabel 1)



Gambar 1. Populasi dan produksi salak Pondoh di Kab. Sleman



Gambar 2. Populasi dan produksi salak Gading di Kab. Sleman



Tabel 1. Populasi, produksi, rerata produksi berbagai jenis salak di Kabupaten Sleman

Jenis Salak	Uraian	Tahun				
		1999	2000	2001	2002	2003
Salak Pondoh	luas panen (rumpun)	2.378.305	2.759.618	2.305.716	2.940.943	3.191.896
	produksi (kw)	199.225.00	242.831.3	203.386.00	256.887.32	266.938.09
	Rerata prod (kg/rmpn)	7.44	8.80	7.61	8.73	8.36
Salak Gading	luas panen (rumpun)	-	9.466	9.458	12.582	17.002
	produksi (kw)	-	732.67	763.00	1.015.37	1.379.00
	Rerata prod (kg/rmpn)	-	7.74	7.45	8.07	8.11
Salak Biasa	luas panen (rumpun)	571.663	563.441	548.304	554.882	399.499
	produksi (kw)	44.892.00	41.175.00	38.564.00	40.074.48	32.552.10
	Rerata prod (kg/rmpn)	7.85	7.31	5.72	7.22	8.15
Jumlah	luas panen (rumpun)	2.949.968	3.332.525	2.863.478	3.508.407	3.608.397
	produksi (kw)	244.117	284.739	242.713	297.977	300.869
	Rerata prod (kg/rmpn)	8	8	7	8	8

Ket - tidak ada data

PASOKAN DAN HARGA JUAL BUAH SALAK PONDOH

Pada saat panen raya (sekitar pertengahan November-Januari) pedagang pengumpul di kabupaten Sleman rata-rata membeli 10 ton salak pondo per hari. Sedangkan pada musim selingan (sekitar bulan Pebruari-April dan Agustus-Oktober) 4,5 ton/hari dan pada musim walikan/panen pakeklik (April - Juli) hanya sekitar 1,5 ton/hari.

Pada saat panen raya harga salak pondo sangat murah, harga rata-rata Rp 2.633 per kg, dengan kisaran Rp 1.000 - Rp 3.000 per kg. Sedangkan pada panen selingan harga rata-rata Rp 3.898, dengan kisaran Rp 2.500 - Rp 4.000 dan harga rata-rata pada panen pakeklik adalah Rp 4.223 di tingkat petani, dengan kisaran Rp 3.000 - Rp 5.000. Dari keragaan harga tersebut, terlihat salak pondo di musim panen raya sangat murah. Harga salak pondo ditingkat petani dan pedagang dapat dilihat pada (Tabel 2).

Untuk mempertahankan tingkat pendapatan petani di musim panen raya maka salah satu alternatif yang dapat dilakukan adalah mengolah kelebihan produksi yang ada menjadi berbagai produk olahan diantaranya dodol salak untuk mendapatkan nilai tambah.

Tabel 2. Harga rata-rata salak pondo pada lembaga-lembaga pemasaran pada setiap musim

Lembaga Pemasaran	Harga jual rata-rata/musim panen (Rp/kg)			
	Raya	Selingan	Walikan	Rata-rata
Petani	2.633	3.898	4.223	3.584
Pdg.Pengumpul	2.500	4.200	5.000	3.733
Pdg.Pengecer lokal	2.750	4.500	5.000	4.083
Pdg.Besar luar DIY	3.107	5.875	5.875	4.952
Pdg.Pengecer luar DIY	3.475	6.000	6.000	5.158

DIVERSIFIKASI PRODUK BUAH SALAK PONDOK

Buah salak pondok selain dikonsumsi sebagai buah segar, dapat juga diolah menjadi berbagai produk olahan seperti dodol, asinan dan manisan salak pondok. Pengolahan buah salak pondok menjadi aneka produk olahan tersebut dapat dilakukan terutama pada saat musim panen raya, dimana harga buah salak ditingkat petani sangat rendah. Sehingga dengan penerapan teknologi pasca panen tersebut, diharapkan menjadi alternatif bagi petani salak pondok untuk meningkatkan pendapatan terutama pada musim panen raya.

1. Dodol Salak Pondok

Bahan dan Peralatan

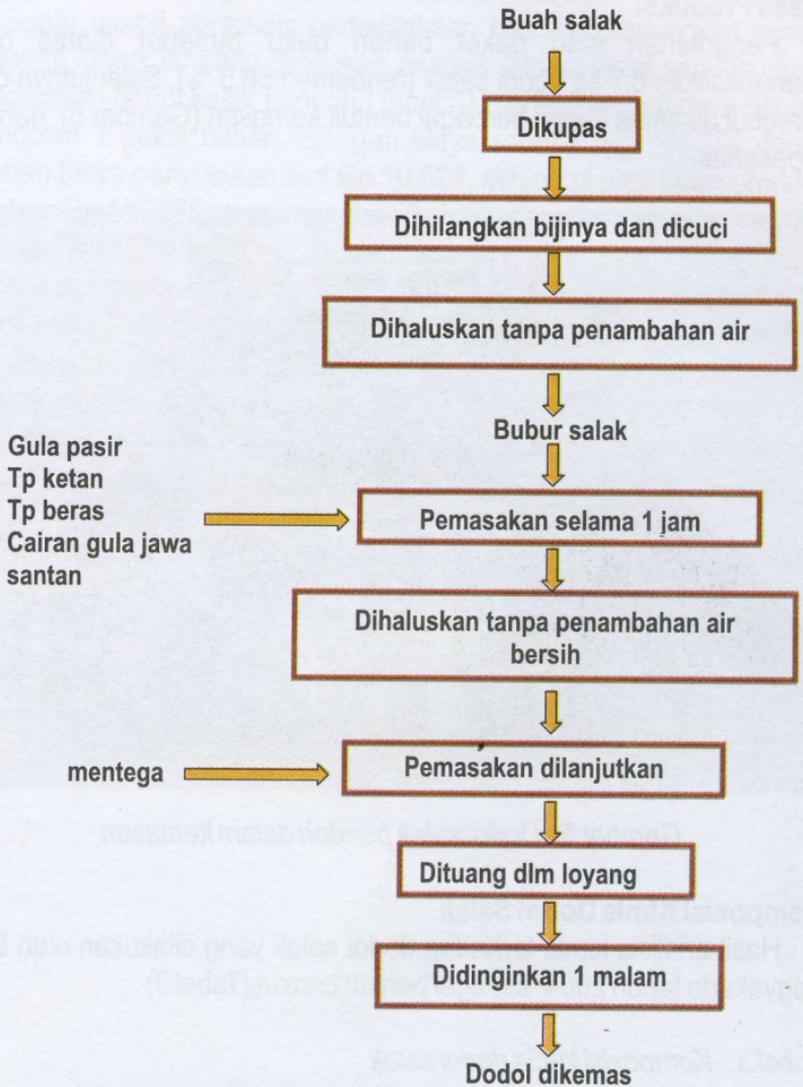
Bahan dan alat yang digunakan pada pembuatan dodol salak adalah :

Bahan :		Peralatan :
Buah Salak	10 kg	Food Processor/Blender
Gula pasir	2,8 kg	Wajan besar
Gula jawa	1 kg	Kompor minyak Timbangan
Tepung ketan	7,84 ons	Panci
Tepung beras	3,38 ons	Saringan stainless
Kelapa	5,5 buah	Loyang plastik
Mentega	2,50 ons	Solet plastik
Benzoat	11 g	Enthong kayu
		Keranjang plastik
		Baskom/ember

Dengan memanfaatkan bahan dan peralatan tersebut, selanjutnya diolah dodol salak pondoh dengan melakukan langkah-langkah sebagai berikut :

1. Mengupas kulit buah
2. Memisahkan daging dan biji, kemudian
3. Dicuci , selanjutnya
4. Diblender/dihaluskan, tanpa menambahkan air hingga halus (bubur salak)
5. Campurkan tepung ketan, tepung beras, gula pasir, cairan gula jawa dan santan bersama bubur salak, kemudian diaduk hingga menyatu, selanjutnya
6. Dimasak diatas api sedang kurang lebih selama 1 jam. Selama proses pemasakan, terus diaduk
7. Setelah tampak masak, tambahkan mentega, dan diaduk merata.
8. Setelah masak, dituang dalam loyang.
9. Dinginkan selama semalam (+ 12 jam), selanjutnya di kemas, dengan kemasan sesuai selera.

Secara ringkas proses pembuatan dodol salak dapat dilihat pada gambar 4



Gambar 4. Diagram alir proses pembuatan dodol salak pondoh

Hasil Produksi

Pengolahan satu paket bahan baku tersebut diatas dapat menghasilkan 6,7 kg dodol salak (rendemen 56,5 %). Selanjutnya dodol tersebut dikemas dalam berbagai bentuk kemasan (Gambar 5), dan siap dipasarkan.



Gambar 5. Dodol salak pondoh dalam kemasan

Komposisi Kimia Dodol Salak

Hasil analisis kimia terhadap dodol salak yang dilakukan oleh BPTP Yogyakarta tahun 2004, sebagai berikut berikut (Tabel 3)

Tabel 3. Komposisi kimia dodol salak

Jenis Salak	Jenis Analisa					
	Kadar air (%)	Kadar abu (%)	Lemak (%)	Protein (%)	Serat kasar (%)	Vit. C (mg/100g)
Salak Pondoh	18,5	1,93	4,50	2,66	1,51	65,97
Salak Lokal	20,28	3,39	3,81	2,73	1,92	56,66

Analisis Usaha Pengolahan Dodol Salak Pondoh

Suatu usaha agribisnis berkelanjutan bila menguntungkan secara ekonomi, untuk itu perlu dilakukan analisis usaha. Hasil analisis usaha pengolahan dodol salak pondoh (Tabel 4) menunjukkan bahwa dengan mengolah 1 paket bahan dengan biaya sebesar Rp 105.754 dan ditambah biaya penyusutan alat Rp 10.621, sehingga total biaya produksi sebesar Rp 116.375, akan menghasilkan pendapatan setiap operasional sebesar Rp 167.500.

Jika panen raya berlangsung selama 2 bulan dan pengolahan dodol 1 bulan 24 kali operasional/proses produksi, sehingga selama panen raya ada 48 kali proses pembuatan dodol, maka pendapatan yang dihasilkan selama musim panen raya adalah \pm Rp 2.454.008, yang merupakan hasil dari pengolahan 480 kg salak pondoh. Hal ini berarti pendapatan yang dihasilkan dari pengolahan setiap kg salak pondoh sebesar Rp 5.112.

Bila harga rata-rata salak pondoh pada musim panen raya adalah Rp 2.633/kg, maka nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan dodol salak adalah Rp 2.475/kg.

Tabel 4. Analisis usaha pengolahan dodol salak pondoh

NO.	TOLOK UKUR	VOLUME	HARGA SATUAN (Rp)	JUMLAH (Rp)
A	Biaya Investasi:			2.549.000
	- Food prosesor	1 Unit	1.800.000	1.800.000
	- Wajan besar	1 Unit	250.000	250.000
	- Kompor minyak	1 Unit	150.000	150.000
	- Timbangan	1 Unit	80.000	80.000
	- Panci	1 Unit	25.000	25.000
	- Saringan Stainless	1 Unit	20.000	20.000
	- Loyang plastik	5 buah	20.000	100.000
	- Baskom	4 buah	20.000	80.000
	- Entong kayu	2 buah	2.000	4.000
	- Keranjang plastik	2 buah	20.000	40.000
B	Penyusutan alat (rata-rata umur teknis 5 tahun) (A/5)			509.800
C	Biaya Produksi sekali proses			105.754
	- Buah salak	10 kg	2.500	25.000
	- Gula pasir	2.80 kg	5.200	14.560
	- Gula merah	1.000 kg	5.000	5.000
	- Tepung ketan	0.784 kg	5.500	4.312
	- Tepung beras	0.338 kg	5.000	1.690
	- Kelapa	5.5 butir	1.500	8.250
	- Mentega	0.250 kg	16.000	4.000
	- Benzoat	0.11 ons	2.200	242
	- Bahan bakar minyak tanah	2 l	1.200	2.400
	- Solet plastik	1 lusin	3.600	3.600
	- Kemasan	1 pak	6.700	6.700
	- Tenaga kerja	1 HOK	20.000	20.000
	- Transportasi	1 hari	10.000	10.000
D	- Biaya Penyusutan setiap proses			10.621
E	Biaya produksi dan penyusutan setiap proses			116.375
F	Penerimaan setiap proses*)	6.70 kg	25.000	167.500
G	Pendapatan setiap proses (F-E)			51.125
H	Biaya proses musim panen raya **)			5.585.992
I	Penerimaan/ musim panen raya **)	321.60 kg	25.000	8.040.000
J	Pendapatan /musim panen raya (I-H)**)			2.454.008

*) produksi dodol = 6,7 kg (rendemen 56,5 %)

**) Pengolahan dodol 24 kali per bulan ,musim panen raya selama 2 bulan (48 kali pengolahan)

2. Asinan Salak Pondoh

Bahan yang diperlukan untuk pembuatan asinan salak pondoh dan cara pembuatannya, sebagai berikut :

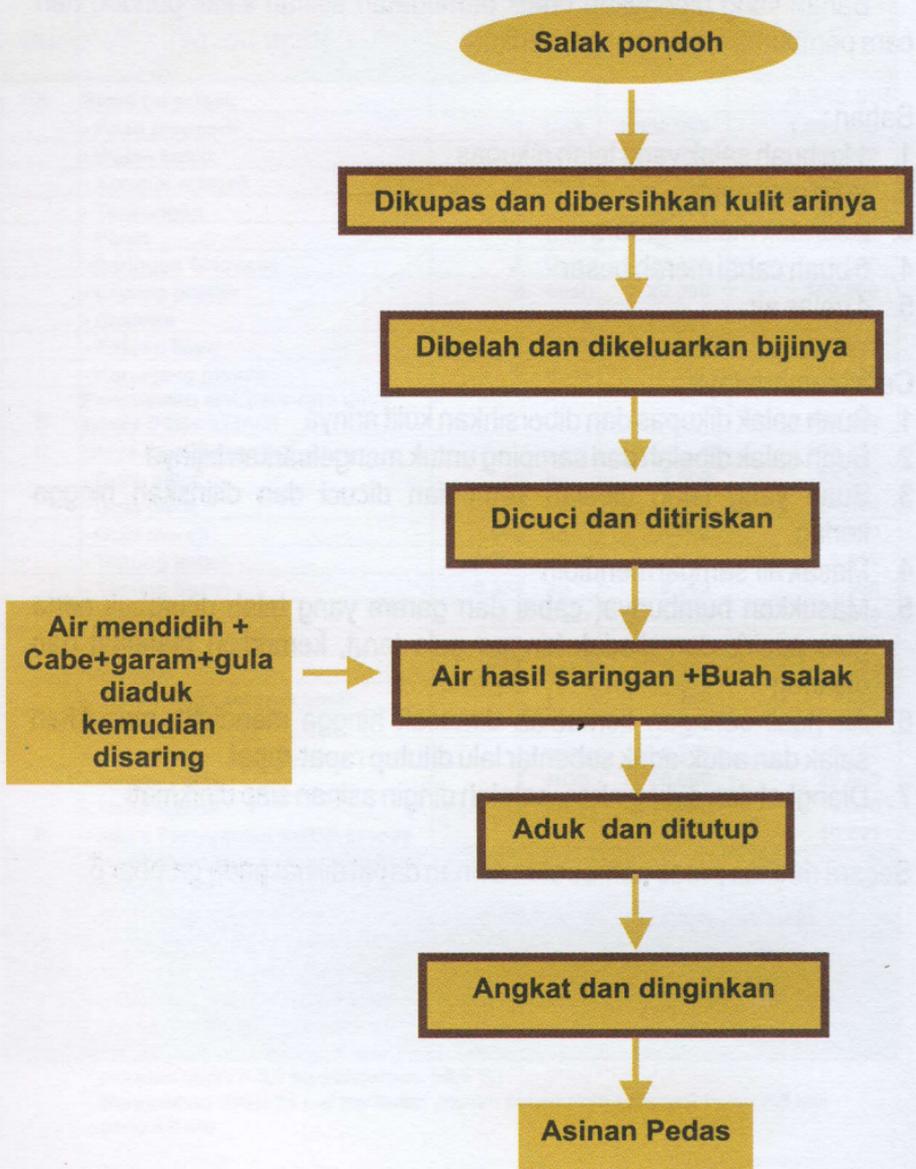
Bahan :

1. 1 kg buah salak yang telah dikupas
2. $\frac{1}{4}$ kg gula pasir
3. 2 sendok makan garam
4. 6 buah cabai merah besar
5. 4 gelas air

Cara membuatnya :

1. Buah salak dikupas dan dibersihkan kulit arinya
2. Buah salak dibelah dari samping untuk mengeluarkan bijinya
3. Buah yang telah dibelah kemudian dicuci dan ditiriskan hingga kering
4. Masak air sampai mendidih
5. Masukkan bumbunya(cabai dan garam yang telah ditumbuk serta gula pasir), dan diaduk hingga gula larut, kemudian diangkat dan disaring
6. Air hasil saringan kemudian dimasak hingga mendidih, masukkan salak dan aduk-aduk sebentar lalu ditutup rapat-rapat
7. Diangkat dan didinginkan, setelah dingin asinan siap dinikmati

Secara ringkas prose pembuatan asinan dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. Giagram alir proses pembuatan asinan salak pondoh

3. Manisan Salak Pondoh

Selain dodol dan asinan, salak pondoh dapat juga diolah menjadi manisan. Bahan yang diperlukan dan cara pembuatan manisan salak pondoh sebagai berikut :

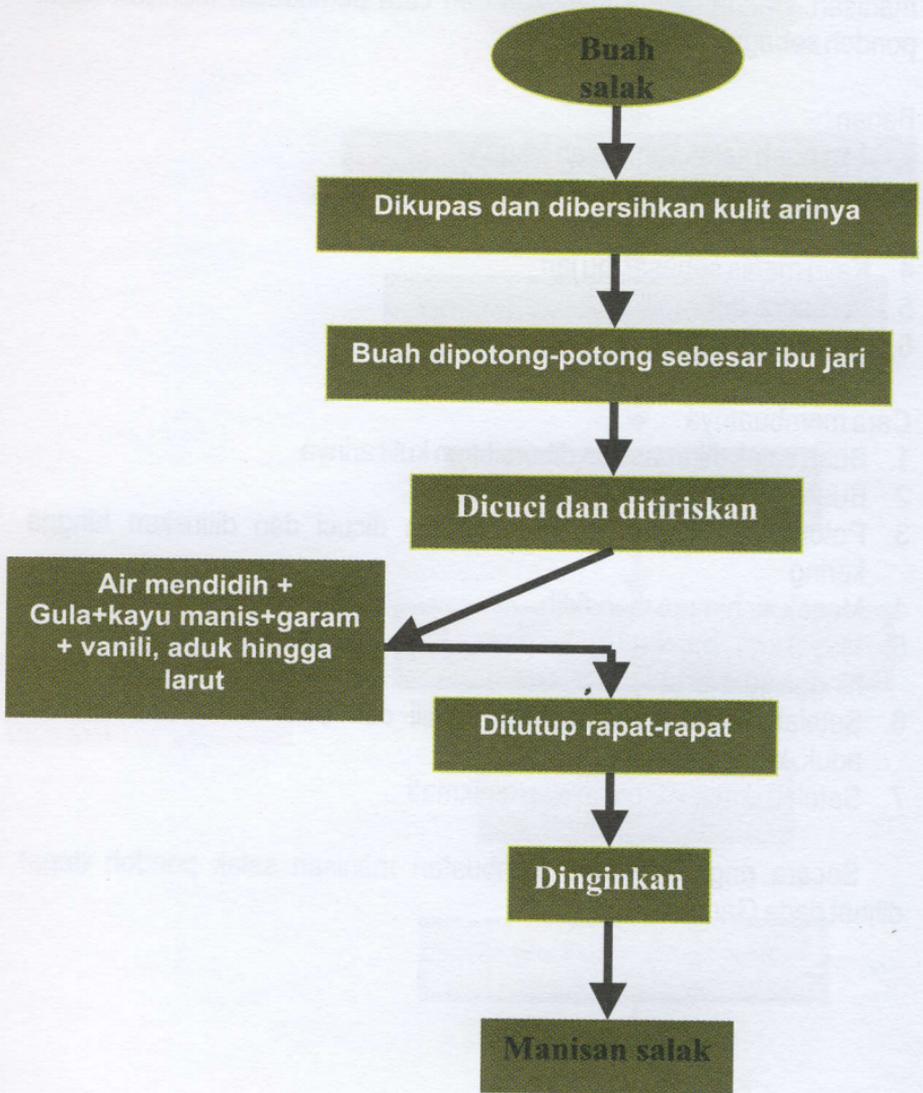
Bahan :

1. 1 kg buah salak yang telah dikupas
2. $\frac{1}{4}$ kg gula pasir
3. $\frac{1}{2}$ sendok makan garam
4. Kayu manis sebesar ibu jari
5. $\frac{1}{4}$ sendok teh vanili
6. 4 gelas air

Cara membuatnya :

1. Buah salak dikupas dan dibersihkan kulit arinya
2. Buah dipotong-potong sebesar ibu jari
3. Potongan-potongan buah kemudian dicuci dan ditiriskan hingga kering
4. Masak air hingga mendidih
5. Masukkan bumbu (gula pasir, kayu manis dan garam), aduk hingga gula larut
6. Setelah mendidih, masukkan vanili dan buah salak dan diaduk-aduk, kemudian ditutup
7. Setelah dingin manisan siap dinikmati

Secara ringkas proses pembuatan manisan salak pondoh dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Diagram alir proses pembuatan manisan salak pondoh

DAFTAR PUSTAKA

- Hidayat. N., Niniek K. W, Heni Purwaningsih, Siti Rahayu, Sri Budhi Lestari, 2004. Laporan Kegiatan. Pengkajian Agribisnis Salak Pondoh Proyek Pembinaan Kelembagaan Pertanian DIY. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).Yogyakarta.
- Kaliky. R., Niniek K. W, Nur Hidayat, Sri Budhi Lestari, Heni Purwaningsih, Titiek. F.D, Blandina A.U, Lestari R. W, dan Immawan Nur S.A., 2003. Laporan Kegiatan. Pengkajian Pemasaran dan Preferensi Konsumen Produk Salak Pondoh di DIY. Proyek Pembinaan Kelembagaan Pertanian DIY. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP).Yogyakarta.
- Purnomo.H, 2000. Budidaya Salak Pondoh. Aneka Ilmu. Semarang.
- Schuiling,D.I., and J.P.Mogea, 1992. *Salacca zalacca* (Gaetner) Voss. In *Plant resources South East Asia No.2 edible fruits and nuts*, ed.E.W.M. Verheij and R.R.Cornel, 181-284, Bogor, Indonesia: Prosea Foundation.