

Salak merupakan salah satu jenis buah yang digemari masyarakat Indonesia. Salah satu permasalahan buah salak adalah mudah busuk jika penyimpanan tidak benar, sehingga membuat tingkat kerugian yang cukup besar. Konsumen biasanya menghindari membeli salak dalam jumlah besar karena resiko cepat busuk jika tidak segera dikonsumsi.

Penanganan pasca panen menjadi salah satu kunci menjaga kualitas buah salak. Pengemasan merupakan salah satu faktor penting yang harus diperhatikan jika ingin menjaga kualitas buah salak selama penyimpanan.

Buah salak yang baru dipetik memiliki tekstur yang agak keras, karena mengalami proses pematangan selama penyimpanan dan terjadinya perombakan zat-zat kimia di dalam buah mengakibatkan tekstur menjadi agak lunak.



Apabila laju respirasi tinggi maka perombakan karbohidrat semakin cepat sehingga buah mengalami kemunduran mutu dan akhirnya buah akan menjadi rusak. Laju respirasi ini akan menentukan potensi pasar dan masa simpan buah yang berkaitan dengan kehilangan air, kehilangan penampakan yang baik, kehilangan nilai nutrisi dan berkurangnya nilai cita rasa.

Suhu dan waktu pengeringan yang relatif lama akan mempengaruhi kadar air. Sedangkan suhu pengeringan dan lama waktu pengeringan yang relatif singkat, dapat mempengaruhi tekstur.

Kerusakan Yang Terjadi Selama Penyimpanan

Susut Berat

Selama penyimpanan terjadi peningkatan susut berat. Produk hortikultura dianggap tidak layak dipasarkan bila mengalami susut berat sekitar 5-10 persen karena memiliki penampakan yang kurang baik, secara fisik dari segi warna dan tekstur kurang baik, sangat sulit dikupas karena kulit melekat erat pada daging buah. Susut berat makin besar dengan semakin lamanya masa simpan. Susut berat terjadi karena adanya transpirasi/penguapan.

Kerusakan Karena Jamur

Buah salak selama penyimpanan kebanyakan rusak karena tumbuh jamur. Jenis jamur yang menyerang buah salak adalah jenis *Aspergillus* sp. Bagian buah yang diserang adalah pada ujung buah. Kerusakan karena jamur dapat



Salak yang terkena jamur *Aspergillus* sp.

dipengaruhi oleh kondisi sanitasi selama pertumbuhan dan perkembangannya di kebun, cara panen, cara penanganan pasca panen, kondisi penyimpanan, sistem transportasi, dan hal ini dapat juga disebabkan karena penirisan buah yang kurang sempurna setelah buah dicuci.

Mencegah Kerusakan dengan Kemasan Besek Tandan

Penggunaan kemasan dengan menggunakan besek dalam bentuk tandan dapat memperpanjang masa simpan buah. Perubahan kandungan zat-zat kimia selama penyimpanan dengan menggunakan kemasan besek relatif kecil. Kemasan besek dalam bentuk tandan dapat menekan laju respirasi buah, sehingga perombakan karbohidrat kompleks menjadi

bentuk karbohidrat yang paling sederhana (gula) dapat dihambat.

Penggunaan kemasan besek dalam bentuk tandan mampu mempertahankan kesegaran buah selama 12 hari dengan kondisi buah yang layak untuk dikonsumsi. Pada kemasan ini terjadi perubahan kimiawi pada salak relatif kecil terhadap vitamin C, total asam, kadar air, dan kadar pati.

Waktu Penyimpanan yang Tepat

Semakin lama penyimpanan, buah salak menjadi lebih manis karena terjadi perombakan pati menjadi gula-gula sederhana oleh adanya enzim amilase dan maltase. Timbulnya aroma yang sedikit kuat selama penyimpanan menunjukkan bahwa buah salak mengalami proses pematangan karena terjadinya perubahan kadar asam-asam organik yang relatif tinggi dalam buah.

Pada penyimpanan selama 15 hari rasa salak masih disukai konsumen, tetapi penampakan buah sudah buram dan agak sulit dikupas. Rasa buah salak yang masih disukai karena dengan



Penyimpanan yang tepat dapat menjaga kualitas buah salak

semakin matang rasa buah salak akan semakin manis akibat terjadinya perombakan karbohidrat kompleks menjadi karbohidrat yang paling sederhana (gula).

Perubahan kandungan vitamin C, total asam, kadar pati dan kadar air mulai terjadi setelah 12 hari penyimpanan. Akan tetapi waktu optimal penyimpanan menggunakan kemasan besek dalam bentuk tandan agar mampu mempertahankan kesegaran buah adalah 9 hari masa simpan. Apabila lebih dari 9 hari biasanya sudah mulai tumbuh jamur.

Untuk memperoleh informasi lebih lanjut hubungi:

Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika (Balitbu)
Jalan Raya Solok Aripa Km. 8 Solok,
Sumatera Barat 27351
Telepon : (0755) 20137
Faksimile : (0755) 20592
Email : balitbu@litbang.pertanian.go.id



Menjaga Mutu

Buah Salak dengan Kemasan Besek Tandan



Pusat Perpustakaan dan Penyebaran Teknologi Pertanian
Kementerian Pertanian Republik Indonesia
2021