

SALAK BALI

DAN PEMBUDIDAYAANNYA

Br.Ind
634.61
GUN
S

Oleh :
Suprio Guntoro
Luh Rinti Rahayu
Suprpto

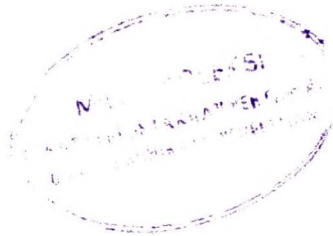
Kerjasama
Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi
Pertanian (IP2TP) Denpasar
Dengan
Pemda TK. I Propinsi Bali

BK 634.61
GUN
5

SALAK BALI

DAN PEMBUDIDAYAANNYA

Oleh :
Suprio Guntoro
Luh Riniti Rahayu
Suprpto



Kerjasama
Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi
Pertanian (IP2TP) Denpasar
Dengan
Pemda TK. I Propinsi Bali

I PENDAHULUAN

BALI dikenal kaya dengan berbagai jenis flora maupun fauna, dan beberapa diantaranya bersifat endemik. Diantara jenis tanaman endemik/khas Bali adalah Salak Bali. Salak Bali terkenal karena memiliki rasa yang khas, daging buah tebal, rasanya manis dengan sedikit masam dan masir.

Salak Bali, diperkirakan berasal dari Desa Sibetan sebuah desa di Kecamatan Bebandem, Karangasem yang memiliki ketinggian sekitar 500 - 600 meter di atas permukaan laut, merupakan daerah lahan kering beriklim basah dengan jenis tanah yang dominan laterit. Kini Salak Bali di Karangasem telah berkembang di 4 (empat) kecamatan yakni Kecamatan Bebandem, Selat, Sidemen dan Rendang dengan populasi tanaman sekitar 8.100.000 pohon. Bahkan saat ini Salak Bali telah berkembang pula di beberapa kabupaten di luar Karangasem, seperti di Kabupaten Gianyar, Bangli, Badung, Tabanan dan Buleleng. Namun salak asal Sibetan Karangasem tetap merupakan primadona karena rasa buahnya yang sulit disamai oleh salak lain.

Sejalan dengan perkembangan pembangunan pertanian yang berorientasi agribisnis, Salak Bali merupakan salah satu komoditas pertanian unggulan Daerah Bali disamping Sapi Bali.

Jika diperhatikan secara seksama ternyata Salak varietas Bali terdiri dari berbagai macam jenis (kultivar), yang hingga kini yang telah diketahui sedikitnya 15 kultivar. Dari ke 15 jenis tersebut salah satunya adalah Salak Gula Pasir, yang berdasarkan SK. Menteri Pertanian No : 584/Kpts/TP.240/7/94 telah ditetapkan sebagai varietas salak unggul, terlepas dari jenis Salak Bali yang lain. Sedangkan keberadaan varietas Salak Bali ditetapkan berdasarkan SK. Mentan No. 585/Kpts/TP. 240/7/94.

Dibandingkan jenis yang lain Salak Gula Pasir memiliki keunggulan terutama pada rasanya yang lebih manis dan lezat, sehingga secara ekonomis harganya bisa mencapai tiga - empat kali lipat harga Salak Bali yang lain. Namun, populasi tanaman ini sangat terbatas. Pada tahun 1996 populasinya diperkirakan baru hanya 421 pohon produktif. Untuk mempercepat peningkatan populasi jenis salak ini IP2TP Denpasar bekerjasama dengan Dinas Pertanian Tanaman Pangan Dati. II Kabupaten Karangasem telah mencoba cara perbanyak tanam dengan teknologi klonal. Berdasarkan evaluasi, menunjukkan bahwa cara ini cukup berhasil dan dapat diterima oleh para petani.

Produksi Salak Bali umumnya mempunyai kecenderungan bermusim. Pada saat musim raya pada bulan Desember - Februari dan gadu antara bulan Juli - Agustus, produksi salak melimpah sehingga harganya sangat murah. Sebaliknya pada saat-saat tertentu produksinya sangat terbatas. Untuk mengatasi hal ini IP2TP Denpasar juga telah mengkaji penerapan teknologi untuk meningkatkan frekuensi panen. Hal ini mengingat secara alamiah bunga salak bisa muncul 2 - 3 bulan sekali, sehingga potensi berbuah/panen semestinya lebih dari 2 kali setiap tahun. Dengan teknik tertentu frekuensi panen bisa ditingkatkan sehingga diharapkan produksi salak akan lebih kontinyu, dan fluktuasi harga dapat ditekan.

Dengan pembinaan sumberdaya manusia melalui penguasaan teknologi baru, diharapkan usahatani Salak Bali akan dapat berkembang dan daya saingnya bisa ditingkatkan.



Kebun Salak Bali. Tanaman ini memiliki bunga sempurna sehingga tidak diperlukan agen dalam penyerbukan.

II KARAKTERISTIK SALAK BALI

A. Ciri-Ciri Umum

Tanaman salak (*Salacca edulis* Reinw) Sinonim : *Salacca Zalacca* (Gaertner) Voss (Schuiling and Mogege, 1991) dibudidayakan di Bali, terutama di Kabupaten Karangasem sebagai varietas *ambonensis* (*Salacca Zalacca* Var. *ambonensis*) dan lebih dikenal sebagai Salak Bali. Belum diketahui secara pasti, kapan salak pertama kali dibudidayakan di Bali.

Menurut sumber dari sebuah lontar, Salak Bali pertama di tanam di Desa Sibetan dari jenis-jenis salak liar, oleh seorang pertapa bernama Dukuh Sakti, di Dusun Dukuh, ujung selatan Desa Sibetan.

Ada 2 varietas salak di Bali yaitu varietas Salak Gula Pasir dan varietas Bali, yang disebut salak Bali. Hasil inventarisasi yang dilakukan oleh yayasan "Wisata Agro Dewata" Denpasar dan Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian Denpasar diketahui bahwa setidaknya ada

15 (lima belas) jenis salak asli yang ada di Bali, yakni Salak Gula Pasir (sudah ditetapkan sebagai varietas tersendiri), Salak Gondok, Salak Nenas, Salak Nangka, Salak Bule(Salak Gading), Salah Getih, Salak Penyalin, Salak Cengkeh, Salak Nyuh (Salak Kelapa), Salak Biji Putih, Salak Raja (Embadan), Salak Mesui, Salak Maong, Salak Bingin dan Salak Injin.

Secara umum Salak Bali memiliki ciri-ciri sebagai berikut :

- Tanaman salak berbatang pendek dengan ruas-ruas yang rapat dan tertutup pelepah daun yang tersusun rapat dan berduri. Daun tersusun rapat dengan anak daun menyirip berbentuk pedang. Dari batang tumbuh tunas baru (yang dapat menjadi anakan) dan tunas bunga. Tinggi tanaman dapat mencapai 7 meter diukur dari atas tanah hingga ujung daun tertinggi. Berakar serabut dan mempunyai akar udara yang selanjutnya menuju tanah sebagai akar biasa.
- Bunga salak termasuk bunga sempurna dimana pada satu pohon terdapat bunga jantan dan bunga betina, yang terdapat pada tandan dan kuntum yang sama. Sifat bunga demikian mengakibatkan bunga Salak Bali bisa menyerbuk sendiri, bahkan diketahui dapat melakukan penyerbukan sebelum seludang tandan tumbuh (sifat kleistogami). Oleh karena itu tidak diperlukan agen lain termasuk manusia untuk melakukan penyerbukan. Hal ini berbeda dengan jenis-jenis salak lain di luar Salak Bali yang banyak tergantung dari manusia dan agen lainnya seperti serangga.
- Buah salak siap panen bila telah berumur 5-5,5 bulan sejak seludang terbuka, bentuk buah segitiga terbalik atau lonjong atau bulat. Kulit terdiri dari sisik tersusun seperti genting berwarna coklat sampai coklat kehitaman (khusus untuk Salak Gading/Bule, kulit berwarna kuning gading keputihan). Daging buah terdiri dari 3 (tiga) segmen, dimana 1-3 kemungkinan segmen induk dan 1-2 segmen anak. Biji

terdapat pada segmen induk 1-3 butir, tetapi kebanyakan 1-2 butir.

- Dikenal 2 (dua) musim berbuah, panen raya (berbuah lebat) dan panen gadu (berbuah sedikit). Panen raya jatuh pada bulan Januari - Maret dan panen gadu enam bulan kemudian, yaitu sekitar bulan Agustus-September.



Salak Bali panen raya antara bulan Januari - Maret. Namun sepanjang tahun produksi selalu ada.

B. Ragam Salak Bali (Ciri Spesifik)

Jika kita amati lebih cermat, terdapat beberapa kultivar Salak Bali yang memiliki ciri-ciri khas. Kendatipun dari segi pohonnya pada umumnya memiliki kemiripan (kecuali pada Salak Bingin), tetapi dari segi bentuk dan rasa buahnya berbeda-beda.

Adapun kultivar-kultivar salak Bali tersebut adalah sebagai berikut :

1. Salak Gondok

Salak Gondok merupakan kultivar yang paling banyak populasinya dan lazim dikembangkan. Konotasi Salak Bali pada umumnya adalah pada Salak Gondok, karena jenis inilah yang paling banyak

diperdagangkan \pm (60%) atau lebih. Bentuknya agak bulat dengan pangkal meruncing. Warna kulit buah coklat dan pada dasarnya terdapat semburat merah, jika dikupas daging buahnya putih kekuningan. Daging buahnya tebal, rasanya manis dengan sedikit berbau cempaka, getas dan berair, sehingga terasa segar. Bijinya kecil dan saat buahnya masak benar, daging buah tidak lagi melekat dengan biji, sehingga bila digoyang akan berbunyi.



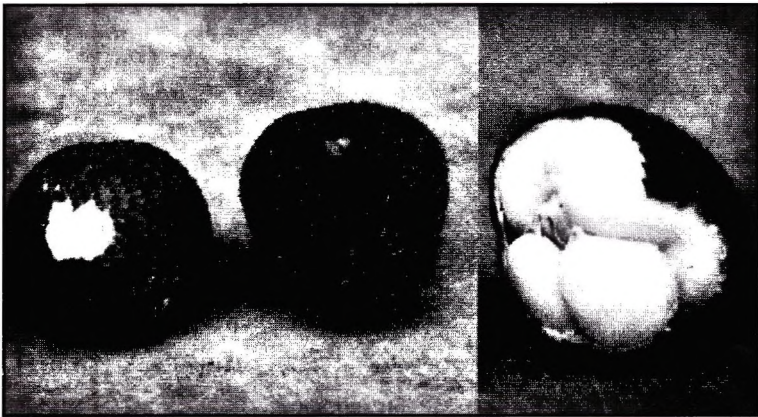
Salak Gondok. Inilah kultivar yang paling banyak populasinya. Salak Bali identik dengan Salak Gondok.

2. Salak Nenas

Bentuk dan kulit buahnya mirip dengan Salak Gondok. Warna kulit buahnya coklat kekuningan. Namun jika dikupas daging buah akan tampak lebih putih dibandingkan Salak Gondok dan rasanya lebih manis dan sedikit masam. Daging buahnya juga tebal dan berair. Populasi Salak Nenas cukup besar, kendati tidak sebanyak Salak Gondok.

3. Salak Gula Pasir (varietas tersendiri)

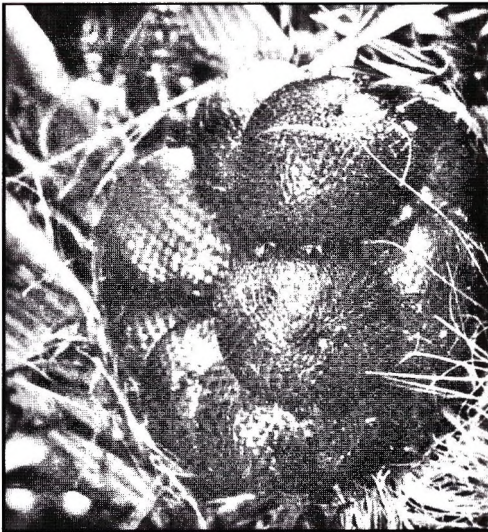
Gula pasir merupakan kultivar Salak Bali yang rasanya paling enak, karena paling manis dan getas. Kulit buahnya coklat kehitaman, sebagaimana jenis Salak Bali yang lain. Dari segi fisik tampak luar tidak berbeda. Perbedaan mencolok akan terlihat bila kulit buahnya dikupas, akan tampak daging buahnya yang berwarna putih. Dibandingkan dengan Salak Pondoh (Yogya), Salak Gula Pasir daging buahnya lebih tebal dan berair. Sejak masih muda Salak Gula Pasir telah berasa manis. Itu sebabnya salak ini harganya jauh lebih mahal dari Salak Bali yang lain, bisa mencapai 4-5 kali lipat. Sayang Salak Gula Pasir populasinya sangat terbatas sehingga produksinyapun terbatas. Sejak tahun 1996 IP2TP Denpasar memperkenalkan teknologi pencangkakan untuk memperbanyak populasi Salak Gula Pasir.



Salak Gula Pasir. Kulit buahnya mirip dengan jenis salak Bali yang lain, tapi jika kulitnya dibuka daging buahnya putih, rasanya sangat manis.

4. Salak Nangka

Berbeda dengan Salak Gula Pasir yang populasinya terbatas, Salak Nangka populasinya lebih banyak, dan produksinya cukup banyak pula terutama di Desa Sibetan dan Kecamatan Bebandem pada umumnya. Buahnya besar berwarna coklat tua kekuningan. Bila kulit buahnya dikupas, daging buahnya tampak kekuningan dengan aroma khas mirip nangka. Rasanya manis walaupun tidak semanis Gula Pasir. Daging buahnya tebal dan berair, sehingga lebih segar.



*Salak Nangka.
Ukurannya relatif besar
dibanding jenis Salak Bali
lain. Rasanya manis
dengan aroma khas,
seperti aroma nangka.*

5. Salak Kelapa (Nyuh)

Warna kulit buahnya coklat kemerahan. Bentuknya lebih bulat dari Salak Nenas, tapi ukurannya hampir sama. Dibandingkan Salak Nenas, Salak Kelapa rasanya lebih sepat. Populasinya cukup banyak, walaupun tidak sebanyak Salak Nenas

6. Salak Injin

Bentuk dan kulit buahnya mirip dengan Salak Nenas. Tapi jika dikupas pada daging buahnya terdapat noda atau garis-garis hitam. Warna hitam tersebut makin jelas dan besar pada buah yang semakin tua.



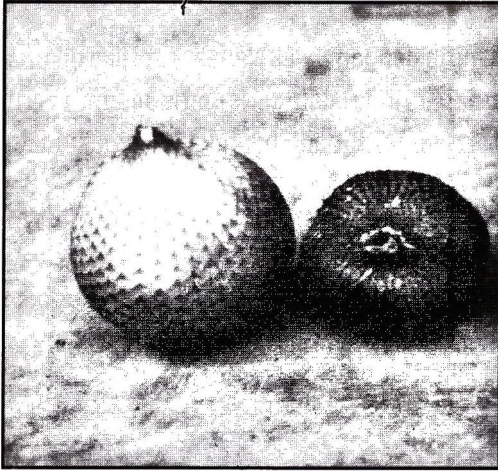
Salak Injin, pada daging buahnya bernoda hitam, rasanya manis

7. Salak Gading (Salak Bule)

Ukuran buahnya sama dengan ukuran buah Salak Bali pada umumnya, namun warna kulitnya putih kekuningan sehingga disebut Salak Gading atau Salak Bule karena seperti kulit orang-orang Barat. Rasa daging buahnya kurang manis dan lebih terasa masam.

8. Salak Embadan/Salak Raja

Bentuknya mendekati Salak Nangka, namun daging buahnya lebih berair sehingga rasanya lebih segar. Dahulu kala Salak Embadan menjadi kegemaran Raja Karangasem, karena itu disebut Salak Raja. Sayangnya populasinya sangat terbatas hanya terdapat di Dusun Dukuh/Sibetan.



*Salak Bule (kiri)
dan Salak Kelapa
(kanan)*

9. Salak Getih

Dari luar bentuknya mirip jenis Salak Bali yang lain. Kulitnya agak kehitaman pada bagian ujung, mirip kulit Salak Gula Pasir. Ukuran buahnya sedikit lebih besar dari Salak Gula Pasir. Jika kulitnya dikupas akan tampak daging buahnya yang merah dan amat mencolok pada daging buahnya yang kecil. Rasa buahnya manis dan segar.



Salak Nenas (kiri) dan Salak Getih (kanan)

10. Salak Cengkeh

Bentuk tanamannya mirip dengan Salak Bali yang lain, tetapi buahnya kecil-kecil dan bulat. Rasa daging buahnya getas dan manis sedikit pedas dengan aroma seperti cengkeh. Buah salak ini biasa digunakan untuk obat sakit perut.

11. Salak Bingin (Beringin)

Tanaman kultivar ini yang paling unik. Sifatnya yang amat berbeda dengan jenis tanaman salak lain terdapat pada daunnya. Daunnya agak “keriting” tidak seperti daun salak yang lain, sehingga mengesankan sebatas seperti tanaman beringin terutama saat tanaman masih muda. Selama ini belum diketahui adanya tanaman Salak Bingin yang menghasilkan buah. Namun salak ini punya prospek untuk dikembangkan sebagai tanaman hias.



Salak Bingin (Salak Beringin) lebih cocok sebagai tanaman hias.

12.- Salak Mesui

Bentuknya mirip Salak Gondok, rasanya manis dengan aroma buah seperti mesui (pohon kayu manis).

13. Salak Biji Putih

Ukuran buahnya seperti Salak nangka, dan warna kulit buahnya mirip dengan jenis Salak Bali yang lain. Namun jika daging buahnya dibuka akan terlihat warna bijinya yang putih, walaupun buah tersebut sudah tua rasa buahnya agak sepat.

14. Salak Maong

Ukuran buahnya sama dengan Salak Bali yang lain, tetapi pada kulitnya ada bintik-bintik putih, mengesankan kulit buah yang kotor.

15. Salak Penyalin

Dibandingkan pohon salak yang lain, tanaman salak ini memiliki pelepah daun yang lebih besar dan keberadaan daun jauh mendekati ujung tangkai. Buahnya mirip dengan Salak Kelapa (Nyuh) tapi rasanya lebih sepat.

C. Kesesuaian Lahan

Salak Bali berasal dari Kabupaten Karangasem dan di kabupaten ini sentranya di Kecamatan Bebandem. Konon Desa Sibetan sebagai salah satu desa di wilayah Kecamatan Bebandem dikenal sebagai sentra utama Salak bali, sekaligus sebagai daerah asal Salak Bali. Salak yang berasal dari Sibetan pada umumnya rasanya manis dan segar, tidak terlalu masam atau sepat. Karena itu agroekosistem yang ada di Desa Sibetan dianggap sebagai agroekosistem yang ideal untuk pengembangan Salak Bali.

Jenis tanah di Desa Sibetan berasal dari bahan vulkanik (inseptal atau andept), pH tanah : 6,2 - 6,7, kedalaman efektif sampai 110 cm, berada pada ketinggian 500 - 650 m dpl, kemiringan tanah 5 % dengan tingkat

erosi ringan. Suhu udara : 20^o-30^o C, curah hujan tahunan sekitar 1.500 mm/tahun, bulan kering selama 4 bulan.

III PAKET TEKNOLOGI BARU DALAM BUDIDAYA

A. PERBANYAKAN TANAMAN DENGAN PENCANGKOKAN

Salah satu ciri khas Salak Bali yang unik dari segi reproduksi karena berumah satu, sehingga untuk penyerbukan tidak diperlukan bantuan manusia atau serangga, sebagaimana salak-salak lain.

Salak Bali mempunyai bunga sempurna (diocious), penyerbukan Salak Bali tergolong kleistogami (penyerbukan sebelum seludang mekar) sehingga sangat mungkin sifat induk terbawa oleh turunannya (tidak tercampur faktor luar). Hal ini terbukti, dengan tidak jelasnya penyimpangan produksi, baik kuantitas maupun kualitas buah yang menggunakan biji sebagai bahan bibit.

Para petani di Bali sejak dahulu umumnya menggunakan biji dalam pembibitan. Biji yang digunakan sebagai bibit diambil dari buah yang berasal dari pohon induk yang sehat dan produktivitasnya baik. Berasal dari buah yang telah masak fisiologis (5-5,5 bulan), bentuk bijinya bulat dan ukurannya tidak terlalu kecil.

Disamping itu, tanaman Salak Bali bisa diperbanyak secara klonal, yakni dengan cara mencangkok anakan. Hal ini telah diteliti oleh BPTP Karangploso, IP2TP Denpasar maupun Fakultas pertanian UNUD.

Dibandingkan dengan cara perbanyak dengan biji, cara pembibitan dengan pencangkokan penyimpangan sifat dan produksi tanaman dari tanaman induknya akan lebih kecil. Disamping itu, dengan bibit cangkokan akan dapat mempercepat masa mulai berbuah hampir separuhnya bila

dibandingkan dengan menggunakan biji. Tanaman asal biji baru berbuah pada umur 5-6 tahun, sedangkan dengan cangkok memerlukan waktu 2,5-3 tahun. Padahal biaya pencangkokan relatif murah sekitar : Rp. 750,-/ buah.

Untuk pencangkokan, anakan diambil dari induk tanaman yang sehat dan mantap, dengan umur anakan sekitar 4 bulan atau telah berdaun 3-5 lembar. Anakan tanaman dipilih yang berada di pinggir untuk memudahkan pencangkokan.

a. Alat dan Bahan

Untuk melakukan pencangkokan diperlukan alat dan bahan sebagai berikut :

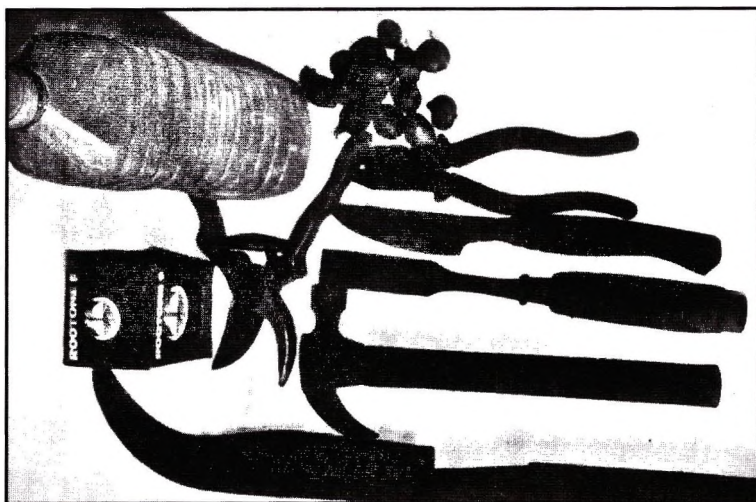
- Sabit (Tah)
- Pisau (Pengutik)
- Pahat
- Botol bekas air mineral ukuran 1,5 liter atau bumbung bambu
- Kawat/tali
- Campuran bokashi dan tanah 1 : 1 atau campuran pupuk kandang dan tanah 1 : 1
- Rootone F atau limbah bawang merah
- Label untuk penulisan tanggal pencangkokan

Adapun langkah-langkah dalam pencangkokan adalah sebagai berikut :

- Pelepah yang mengganggu dibersihkan
- Iris atau bersihkan sepertiga bagian bonggol anakan sampai jaringan tapis terlihat dan olesi rootone F 50 mgr yang telah dicampur air sehingga membentuk pasta (odol) atau limbah bawang 75 gr digerus dicampur sedikit air.
- Siapkan wadah bekas botol air mineral dipotong dengan panjang

kurang lebih 20 cm diameter kurang lebih 10 cm. Di bagian bawah dan samping diberi lubang secukupnya (dengan besi panas) untuk memudahkan keluarnya kelebihan air siraman/hujan.

- Pinggir wadah bagian atas pada satu sisi dipotong ke bawah sedikit disesuaikan dengan bakal batang cangkokan.
- Wadah diisi dua pertiga bagian media campuran bokashi/pupuk kandang dengan tanah.
- Wadah dipasang pada anakan dan diisikan sepertiga bagian sisa media.
- Cangkokan diikat dengan kawat pada induk dan dipelihara yakni menyiraminya dengan air sesuai kebutuhan.
- Cangkokan diberi label dengan menulis tanggal mencangkok untuk memudahkan menentukan umur pemisahan cangkokan.



Alat dan bahan untuk pencangkokan salak.

b. Memupuk dengan Bokashi

Pemupukan pohon induk perlu dilakukan, karena pohon induk yang akan dibuahkan dan dicangkok akan terjadi *persaingan makanan* antara induk dan tunas cangkokan (sebelum tunas berakar). Pupuk yang paling baik dan aman adalah dengan memberikan bokashi minimal 5 kg per pohon. Jika memakai pupuk kandang minimal 20 kg per pohon ditambah dengan sisa-sisa daun salak yang telah dipotong-potong dan dibenamkan.

c. Membuat Bokashi

- Bahan : - Pupuk kandang 20 bagian
- Sekam atau serbuk gergaji 20 bagian.
- Dedak 1 bagian
- Larutan : - 20 liter air
- 5 sendok makan EM 4
- 5 sendok makan gula pasir
- Bahan yang telah dicampur rata disiram larutan secara perlahan-lahan sambil diaduk sampai kadar air mencapai 50 % dengan tanda yaitu bila adonan dikepal akan menggumpal tetapi tidak meneteskan air dari sela jari.
- Adonan dihamparkan di atas tempat kering (ubin, kayu, tanah) dengan tinggi hamparan kurang lebih 20 cm dan ditutup rapat dengan karung goni.
- Pertahankan suhu kurang lebih 40(-50(celcius. Jika terlalu panas tutup dibuka sebentar dan diaduk agar panas turun. Jika terlalu dingin gundukan dipadatkan dan ditutup rapat.
- Setelah pemeraman selama 4 hari bokashi siap dipakai.
- Jika tidak dipakai bokashi dijemur lalu dikemas dalam karung dan disimpan.



Beginilah cara pencangkakan pada anakan tanaman

B. PENINGKATAN FREKUENSI PANEN

Frekuensi panen Salak Bali saat ini umumnya 2 (dua) kali dalam setahun, yaitu pada musim panen raya dan gadu. Umumnya produktivitas yang tinggi dicapai pada saat musim raya yang bisa terjadi antara Bulan Desember-Februari. Di luar masa-masa tersebut produksi salak relatif rendah.

Hal ini menyebabkan harga buah salak berfluktuasi. Pada musim raya, dimana produksi melimpah harga salak anjlok dan sebaliknya menjadi tinggi pada saat produksi rendah. Padahal, secara alami setiap pohon salak dapat menghasilkan bunga setiap 2-3 bulan. Dengan demikian, seharusnya frekuensi panen salak bisa ditingkatkan lebih dari 2 kali dalam setahun.

Hasil pengkajian IP2TP Denpasar menunjukkan bahwa frekuensi panen salak bisa ditingkatkan menjadi 3 kali setahun melalui perbaikan pemupukan, pengairan serta pengendalian penyebab busuk bunga.

Adapun langkah-langkah yang perlu dilakukan untuk peningkatan frekuensi panen adalah sebagai berikut :

- Pemupukan (Za: 300 gr, Urea : 37,5 gr, KCl : 175 gr, SP36 : 100 gr, Dolomit : 150 gr, Borax : 3,75 gr, ZnSO4 : 3,75 gr), per pohon setahun sekali yang diaplikasikan 2 kali. Setengah dosis diberikan setelah panen, dan setengah dosis diberikan 1 bulan kemudian.
- Pengairan 20 lt/pohon/3 minggu selama musim kemarau
- Pengaturan pelepah (sisakan : 16 pelepah) dan penaung
- Perlindungan bunga dengan lamina daun yang dibentuk seperti payung pada saat musim hujan.

Paket teknologi ini telah diaplikasikan pada 182 orang petani dengan jumlah pohon salak hampir 1.800 pohon di Kecamatan Bebandem (Desa Jungutan dan Sibetan). Penerapan teknologi ini dimulai awal Bulan November 1996 pada saat mulai turun hujan. Hasil sementara menunjukkan perbedaan yang sangat nyata dari ukuran besar, panjang, dan irama munculnya seludang bunga lebih tinggi pada penerapan paket teknologi ini dibandingkan cara petani. Frekuensi panen mencapai 3 kali setahun, yaitu pada musim raya, musim gadu dan antara gadu dan raya.



Perlindungan bunga dengan lamina daun, agar bunga tidak terkena air hujan

C. PENJARANGAN BUAH

Penjarangan buah dimaksudkan untuk peningkatan kualitas produksi buah salak. Dari hasil pengkajian yang telah dilakukan di Dusun Karanganyar

Desa Sibetan didapatkan hasil yang paling menguntungkan adalah menjarangkan buah salak menjadi 20 buah per tandan. Penjarangan dilakukan pada umur 2-3 bulan sejak bunga mekar dengan memutar buah-buah yang mempunyai posisi terjepit dengan mempergunakan tang paruh burung. Kualitas yang dihasilkan adalah 10-12 biji/kg.

D. PENGENDALIAN HAMA DAN PENYAKIT

Hama-hama penting yang sering mengganggu tanaman Salak Bali adalah : ulat Gayas, *Silphidae* dan *Pseudo coccus Sp*. Sedangkan jenis penyakit yang banyak menyerang adalah penyakit bercak daun (*Pestalotia Sp*), bercak bunga (*Fusarium S* dan *Marasmius Sp*), busuk buah (*Certocystis paradoxa*, *Fusarium Sp* dan *Aspergillus Sp*), dan *Malformasi* tanaman.

Hama “Gayas” merupakan hama yang tergolong ordo Choleoptera (Kumbang) yang hingga kini belum diidentifikasi spesies maupun genusnya. Dari tahun ke tahun serangan “gayas” cenderung meningkat. Dalam tahun 1997, serangan hama gayas di Karangasem mencapai 47.000 pohon atau pada lahan sekitar 20 Ha. Untuk mengendalikan hama ini dapat dilakukan dengan berbagai metode, antara lain dengan menggunakan “lampu perangkap”. untuk kumbang, dan menggunakan “umpan” berupa batang ubi kayu untuk menjebak larva yang hidup di dalam tanah. Sedangkan penggunaan bahan kimia disamping kurang efektif juga kurang aman, karena residunya pada buah dapat membahayakan konsumen.

Untuk hama *Silphidae* dan penyakit bercak daun dapat dikendalikan secara efektif dengan kombinasi secara mekanis dan dengan pestisida sistemik (insektisida Azodrin dan fungisida Derosal) yang diaplikasikan melalui akar. Masalahnya, aplikasi insektisida pada akar akan menyebabkan terdapatnya residu pestisida dalam buah. Karena itu, cara yang paling aman dilakukan adalah cara mekanis, yaitu menghilangkan bagian tanaman yang terserang. Pemanasan buah pada suhu 60°C selama 30 menit paling tinggi kemampuannya menekan serangan hama *Silphidae* dan penyakit busuk buah yang disebabkan oleh jamur *Ceratocystis paradoxa*, *Fusarium Sp* dan *Aspergillus Sp*.



Larva "Gayas", yang merusak tanaman Salak.

E. PANEN DAN PASCA PANEN

1. Penentuan Saat Petik

Untuk memperoleh mutu dan daya simpan Salak Bali yang optimal, saat petik yang tepat adalah 5 bulan setelah seludang bunga pecah (setelah persarian). Pada umur petik yang tepat, disamping akan diperoleh cita rasa buah yang enak, juga daya simpannya menjadi relatif lama, bisa mencapai 10 hari.

Di lapangan para petani biasanya memetik buah salak pada umur 4-6 bulan sejak bunga mekar. Disamping berpedoman pada umur, maka buah salak yang siap panen bisa dilihat dari tanda-tanda fisik sebagai berikut :

- Warna kulit buah coklat gading atau coklat kemerahan, kecuali pada Salak Gading yang warnanya gading kuning sedikit kehijauan.
- Duri buah jarang
- Besar buah maksimal dan posisi buah pada tandan renggang bila digoyang-goyang, mudah lepas dari tandan.
- Warna biji hitam atau coklat hitam.
- Rasa buah enak dan aroma agak tajam.

2. Cara panen

Buah dipanen pada waktu masa optimal dengan menggunakan alat sabit dengan cara seperti yang telah diuraikan. Waktu petik buah yaitu pagi, siang atau sore hari, tergantung pada keperluan petani. Umumnya dilakukan pada pagi hari dan siang hari, bila penjualannya dilakukan pada siang hari, sedangkan pemanenan dilakukan pada sore hari, bila penjualannya dilakukan pada sore keesokan harinya di pasar-pasar lokal. Pada waktu musim hujan, pemanenan dilakukan setelah hujan, yang maksudnya agar buah-buahan tidak begitu basah dilapisi air hujan, karena keadaan ini akan mempercepat terjadinya pembusukan.

3. Pengumpulan

Setelah buah dipanen, buah langsung dikumpulkan dalam bakul atau keranjang. Buah yang masih dalam tandannya dimasukkan ke dalam bakul. Sebelum buah dimasukkan ke dalam bakul pada dasar bakul dilapisi dengan daun pisang yang kering, untuk menghindari benturan yang keras dengan bakul, sehingga buah terhindar dari memar. Selanjutnya keranjang yang berisi buah salak diangkut ke satu tempat tertentu dalam kebun untuk dikumpulkan. Pengangkutan dilakukan dengan cara keranjang dipikul. Bagi petani yang menjual buah salaknya langsung di pasar lokal di desa tempat asal petani, buah-buah tersebut langsung diangkut dari kebun ke pasar, sedangkan petani yang tidak menjual langsung di pasar lokal buah salak diangkut ke tempat pedagang pengumpul.

4. Sortasi

Kegiatan sortasi ini pada umumnya dilakukan oleh pedagang pengumpul di tempat pengumpulan buah di luar kebun, dekat jalan umum. Sedangkan petani jarang melakukan sortasi. Tujuan sortasi adalah memisahkan buah-buah dari buah yang rusak atau busuk dan sekaligus menggolong-golongkan buah menurut ukuran buah yaitu besar, sedang dan kecil. Kriteria ukuran buah besar, sedang dan kecil tidak pasti hanya berdasarkan tujuan pemasaran dan



Panen, hendaknya dilakukan tepat waktu dan cara

pengalaman para pekerja sortasi yang disewa oleh pedagang pengumpul. Penggolongan buah ini dilakukan terutama untuk tujuan buah yang dikirim ke luar daerah (ke Jawa). Pada waktu sortasi jarang dilakukan penggolongan buah berdasarkan kultivar salak, karena penyortiran pada umumnya kurang mengetahui adanya kultivar salak yang memiliki sifat-sifat yang berbeda disamping memang permintaan pasar belum menuntut penggolongan seperti itu.

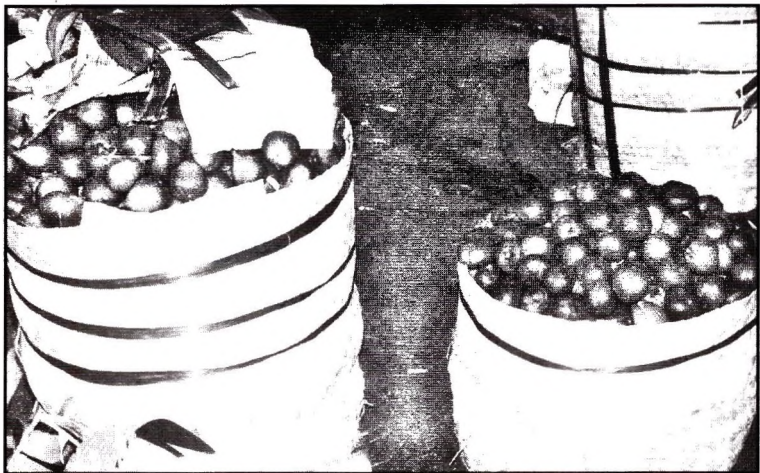
5. Pengepakan

Pengepakan dilakukan setelah buah disortasi di tempat pengumpulan buah oleh pedagang pengumpul untuk tujuan dipasarkan ke pasar lokal dan ke luar daerah. Alat pengepakan dibuat dari bakul untuk pemasaran lokal dan peti kayu untuk dipasarkan ke Jawa. Peti kayu berukuran 48x30x25 cm, sedangkan bakul ukurannya sangat bervariasi sesuai dengan keperluan. Buah salak dimasukkan dalam peti kayu atau bakul dalam bentuk butiran buah-buah diatur sedemikian rupa dalam peti sehingga pergerakan buah dalam peti sesedikit mungkin untuk mencegah benturan-benturan antara buah yang dapat membuat buah memar. Setelah itu peti ditutup dengan

papan kayu. Peti dibuat berkisi-kisi untuk keluar masuknya udara. Pada bakul sebelum diisi buah terlebih dahulu pada bagian dalamnya dilapisi tikar yang dibuat dari daun pandan dengan maksud untuk memperkuat dinding bakul.

6. Penyimpanan

Ada dua tempat penyimpanan yang dapat digunakan yaitu di tempat penampungan sementara yang terletak di kebun atau di luar kebun dekat jalan umum dan kedua di gudang penyimpanan buah yang akan dipasarkan. Pos penampungan sementara berfungsi untuk menampung buah salak dari kebun sebelum dikirim ke pasar. Di gudang penyimpanan buah salak disortasi dan dilakukan pengepakan. Lamanya buah berada di gudang penyimpanan sekitar 24 jam. Setelah buah dikirim ke tempat tujuan, buah salak ditempat tersebut langsung dipasarkan atau kadang-kadang dimasukkan ke gudang penyimpanan terlebih dahulu untuk dilakukan sortasi terutama memisahkan buah-buah yang busuk atau rusak selama pengangkutan.



Setelah buah terkumpul, disortasi (selekti) dan dikelompokkan sesuai dengan ukuran buahnya.

DAFTAR PUSTAKA

- ANON, 1997. Pengembangan Kebun Plasma Nutfah Salak Bali Berbasis Masyarakat dalam Menunjang Pelestarian dan Wisata Agro. Yayasan Wisata Agro Dewata - Denpasar,.
- ANON, 1997. Tanggulasi Hama Gayas pada Salak. Mingguan Prima 23 November 1997
- ANON, 1992. Monografi Desa Sibetan.
- GEDEWIJANA. 1997. Hasil-Hasil Penelitian, Pelestarian dan Pengembangan Salak Gula Pasir. Fakultas Peretanian UNUD Denpasar.
- L.R.RAHAYU, SUPRAPTO dan N.N. ARYA. 1997. Pengkajian Sistem Usahatani Berbasis Salak di Kabupaten Karangasem Propinsi Bali. Instalasi Penelitian dan Pengkajian Teknologi Pertanian-Denpasar.
- SUTER, K. 1996. Telaah Sifat Buah Salak Bali Sebagai Dasar Pembinaan Mutu. Desertasi Fakultas Pasca Sarjana IPB - Bogor.
- T. SUDARYONO. 1997. Rakitan Teknologi Hasil-Hasil Penelitian Salak Bali. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Karangploso, Malang.
- TIMUR INA. 1997. Teknologi Pasca Panen dan Pengolahan salak. Program Study Teknologi Hasil Pertanian UNUD Denpasar.

