



KUANTITAS DAN KUALITAS BUAH SALAK GULAPASIR DI BEBERAPA SENTRA PRODUKSI DI BALI

Gidion Lobo Lenga, I Ketut Sumantra*, Farida Hanum, I Ketut Widnyana

Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Mahasaraswati Denpasar

*Corresponding Author: ketut.sumantra@unmas.ac.id

ABSTRACT

This study aims to determine the quantity and quality of salacca (salak) Gulapasir in several production centers in Bali. The method used is the survey method for production. For the quality of fruit, use Complete Randomized Design (CRD) with four replicates, while for Vitamin C levels, total acid and TSS were repeated three times. Planting location as a treatment consists of salak from Karangasem, Badung, Tabanan, Bangli, and Gianyar districts. Variable observed research is fruit weight per bunch and per seed, total fruit, the thickness of meat fruit, vitamin C content, total acid, and total solids dissolved (TSS). The results of the study show that produce fruit from Karangasem Regency shows the highest production in two seasons (between season 1 and Gadu) with a total production of 6 kg/tree. Salak Gulapasir comes from the districts of Karangasem, Badung, Tabanan, Bangli and Gianyar have different qualities. Salak Gulapasir harvested in Karangasem Regency shows weight, quantity, and thickness highest and different from districts Gianyar. Snake fruit Sugar from Karangasem gives the highest and different content of vitamin C, TSS, and total acid with salak from Gianyar. Plant location no show difference to shelf life. Shelf life salak Gulapasir range between 4.75-7.75 days, with a shelf life shortest, happens to the salak from Bangli.

Keywords: *Salak gula pasir, quantity, quality, production center, Bali*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara tropis yang kaya akan buah-buahan, salah satunya adalah buah salak. Salak merupakan salah satu tanaman buah yang di sukai dan mempunyai prospek yang baik untuk dibudidayakan. Varitas buah salak yang banyak di temukan di beberapa daerah adalah salak pondoh, salak bali, salak Manonjaya, salak Sidempuan, salak Bali dan salak Gulapasir (<https://rahasiabelajar.com/jenis-salak/>). Di Pulau Bali, salak merupakan salah satu jenis buah yang dibudidayakan hampir disetiap Kabupaten kecuali Kota Denpasar (BPS,2021)

Salak di Propinsi Bali ditetapkan sebagai salah satu komoditas strategis dan tergolong sebagai komoditi spesifik daerah karena memberikan kontribusi yang cukup penting dalam struktur perekonomian Bali. Dari beberapa jenis salak yang tumbuh di Bali, dua diantaranya sudah dilepas sebagai varietas unggul nasional yaitu varietas salak Bali (*Salacca zalacca* var. Bali) dan varietas salak Gulapasir (*Salacca zalacca* var. Gulapasir). Salak Gulapasir dilepas oleh Menteri Pertanian Republik Indonesia pada tahun 1994 melalui Kepmentan No. 584/Kpts/TP.240/7/1994. Kelebihan yang dimiliki diantaranya rasa buah manis walaupun umur buah masih muda, tidak ada rasa sepat, tidak masir, daging buah tebal dan biji tidak melekat pada daging buah

(Sumantra dan Pura, 2015). Sifat buah salak seperti itu tergolong ideal untuk memenuhi tuntutan pasar komoditas salak, baik untuk pasar domestik maupun ekspor (Bank Indonesia, 2004). Untuk dikonsumsi, dalam 100 g daging buah salak memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti karbohidrat 20,9 g, kalori 77,0 kal, protein 0,40 g, kalsium 28,00 mg, fosfor 18,0 mg, zat besi 4,20 mg, vitamin B 0,04 mg, vitamin C 2,00 mg dan air 78,00mg (Mandiri, 2010).

Kabupaten Karangasem merupakan daerah dengan populasi salak terbesar dan terkenal di Bali. Berdasarkan peraturan daerah Karangasem, tanaman salak Gulapasir merupakan maskot Karangasem. Alasan menjadikan tanaman buah itu sebagai maskot Karangasem, karena sejumlah hal. Pertama, salak merupakan komoditi buah yang menjadikan Karangasem cukup terkenal. Lokasi budidaya salak Gulapasir berada di Desa Sibetan, Kecamatan Bebandem.

Keberhasilan Kabupaten Karangasem dalam mengembangkan salak Gulapasir, membuat daerah lain tertarik mengembangkannya sehingga salak Gulapasir dapat dijumpai disetiap kabupaten di Bali bahkan sudah berkembang ke luar Bali (Sumantra et al., 2014).

Kabupaten Tabanan memiliki keragaman komoditas pertanian yang jadi unggulan. Selain manggis, kabupaten lumbung beras ini juga dikenal

memiliki komoditas salak Gulapasisir. Buah ini sebagian besar berkembang di Kecamatan Pupuan. Selanjutnya buah-buahan yang tergolong buah unggulan di masing-masing kecamatan di Kabupaten Bangli juga berpotensi untuk dikembangkan hal ini dilakukan untuk mempertahankan buah unggul tersebut, salah satunya adalah buah salak (Sumantra dan Martini, 2016). Untuk Kabupaten Gianyar berdasarkan sifat-sifat unggulnya, salak varietas Gulapasisir sudah mulai dikembangkan dan menjadi sentra produksinya di Kecamatan Payangan. Kabupaten terakhir yang membudidayakan salak Gulapasisir adalah Kabupaten Badung. Salah satu lokasi pengembangan salak Gulapasisir di derah tersebut adalah Kecamatan Petang.

Tanaman salak berbuah sepanjang tahun, dalam satu tahun dapat memberikan hasil panen serentak di beberapa daerah. Hal lain yang menjadi pendorong dalam meningkatkan kualitas mutu buah salak karena banyaknya permintaan salak di Provinsi Bali. Permintaan salak sangat tinggi, terutama yang berasal dari daerah Bebandem, Karangasem. Nilai jual salak Gulapasisir 4 kali lebih tinggi dari salak bali (Sumantra et.al 2012), kini salak Gulapasisir telah meluas dibudidayakan di berbagai lokasi di Bali.

Sejauh ini kualitas dan kuantitas salak Gulapasisir yang ditanam di luar asalnya yaitu Sibetan belum diketahui. Pertumbuhan dan produksi tanaman dipengaruhi oleh faktor lingkungan khususnya iklim mikro dan faktor endogen, seperti kandungan karbohidrat dan hormon pertumbuhan (Kinet, et al. 1985), ketinggian tempat dari permukaan laut (Sumantra et.al 2014; Atmaja 2011), dan kondisi kesuburan tanah (Sukawijaya, et al., 2009). Sumantra et al. (2012) melaporkan produksi dan harga jualnya salak yang berasal dari luar Sibetan jauh lebih rendah dibandingkan dengan yang berasal dari Karangasem. Berdasarkan informasi dari konsumen, rendahnya harga jual salak Gulapasisir yang berasal dari daerah lain selain dari Karangasem karena rasanya tidak seperti salak Gulapasisir dari Karangasem. Hal tersebut menjadi perhatian serius guna merespon permintaan pasar yang tinggi serta memberikan keseragaman dalam kualitas mutu buah salak Gulapasisir di Provinsi Bali.

Sudjatha dan Wisaniyasa (2017) merekomendasikan bahwa pascapanen merupakan salah satu tindakan yang baik agar hasil tanaman pangan siap dan aman digunakan oleh konsumen dan layak diolah lebih lanjut dalam industri. Penanganan pascapanen yang kurang baik akan menyebabkan susut

pasca panen (Pantastico, 1993; Rahmawati, 2010). Susut fisik yang diukur dengan berat, susut kualitas karena perubahan wujud (kenampakan), cita rasa, warna atau tekstur yang menyebabkan bahan pangan kurang disukai konsumen, susut gizi yang berpengaruh terhadap kualitas buah (Nofriati dan Asni. 2015). Penelitian ini dilakukan untuk mempelajari karakter dan perbedaan kualitas buah salak Gulapasisir yang berasal dari Karangasem dengan salak Gulapasisir yang berasal dari Kabupaten Tabanan, Badung, Gianyar dan Bangli. Berdasarkan pertimbangan di atas maka mendorong peneliti untuk mengkaji lebih lanjut dengan tujuan untuk mengetahui kuantitas dan kualitas buah salak Gulapasisir di beberapa sentra produksi di Bali.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian dilakukan di lima sentra produksi salak dan kelima daerah ini sekaligus sebagai perlakuan. Metode yang digunakan adalah metode survey untuk produksi dan uji kualitas buah dengan mempergunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat kali ulangan, sedangkan untuk kadar vitamin C, total asam dan TPT diulang tiga kali. Lokasi tanam sebagai perlakuan terdiri dari salak yang berasal dari Sibetan Kabupaten Karangasem (Kr), Petang Kabupaten Badung (Bd), Pupuan Kabupaten Tabanan (Tbn), Yang Api Kabupaten Bangli (Bgl) dan Buahan Payangan Kabupaten Gianyar (Gnr). Variabel penelitian yang diamati adalah berat buah per tandan dan per biji, jumlah buah, tebal daging buah, kadar vitamin C, total asam dan total padatan terlarut (TPT).

Bahan penelitian yang di gunakan dalam penelitian ini adalah buah salak yang dipanen pada musim gadu dengan umur tanaman rata-rata 6 tahun). Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini antara lain jangka sorong, timbangan, kotak kue, alat tulis dan sabit.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Produksi buah salak Musim Sela 1 dan Gadu

Salak Gulapasisir merupakan salah satu kultivar dari salak bali. Kelebihan salak ini adalah rasa daging buahnya yang sangat manis. Karena manisnya hingga mendekati kemanisan gula sehingga dinamakan salak Gulapasisir. Daging buahnya berwarna putih kusam dan renyah. Hasil survei produksi buah salak Gulapasisir di sentra produksi di Bali di tunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi Buah Salak Gulapasir Di Sentra Produksi Di Provinsi Bali Tahun 2021

No	Kabupaten	Jumlah pohon per area	Produksi (kg)			
			Januari-Maret	Agustus-Oktober	Jumlah per 2 musim	Kg per pohon
1	2	3	4	5	6 (4+5)	7
1	Karangasem	40	1.200	1.200	2.400	6
2	Badung	85	1.275	850	2.125	5
3	Tabanan	25	750	750	1.500	6
4	Bangli	6	600	440	1.040	4,7
5	Gianyar	16	240	160	400	5

Sumber: Data primer diolah, 2021

Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi buah salak Gulapasir di lima kabupaten di Provinsi Bali tercatat ada perbedaan produksi buah. Kabupaten Karangasem menunjukkan produksi yang paling tinggi walaupun tidak berbeda dengan Kabupaten Tabanan dengan produksi untuk dua musim masing-masing 6 kg/pohon. Posisi kedua di tempati Kabupaten Badung dan kabupaten Gianyar dengan total produksi masing-masing 5 kg/pohon. Urutan terakhir adalah Kabupaten Bangli dengan total produksi dua musim 4,7 kg/pohon.

Produksi buah salak Gulapasir di Kabupaten Karangasem dan Tabanan memberikan prospek pengembangan di masa mendatang. Kedua usahatani tersebut tidak menunjukkan perbedaan yang besar jika dibandingkan dengan usahatani salak Gulapasir di tiga kabupaten yang menjadi lokasi penelitian.

Perbedaan produksi buah salak Gulapasir di beberapa Kabupaten di Bali adalah wilayah tersebut memiliki letak geografis yang berbeda. Hasil penelitian Rubiyo dan Sunarso (2005) persyaratan untuk tumbuhnya salak adalah keadaan tanah yang memiliki tekstur lempung berpasir, ketinggian tempat sekitar 400-700 meter dpl, serta daerah dengan curah hujan yang sepanjang tahun merupakan bulan basah. Ragam

lokasi menyebabkan variabilitas fenotip beragam dengan kisaran luas yang meliputi panjang bunga tanpa seludang, jumlah buah tandan⁻¹ dan tebal daging (Sumantra, 2014).

Kualitas Salak Gulapasir Di Beberapa Sentra Produksi di Bali

Hasil penelitian menunjukkan, kualitas buah salak Gulapasir yang dipanen di kabupaten Karangasem, Badung, Tabanan, Bangli dan Gianyar memiliki kualitas yang berbeda. Hasil analisis kimia pada vitamin C dari buah salak Gulapasir yang dipanen di Kabupaten Karangasem lebih tinggi kandungan vitamin C dibanding dengan kabupaten lain. Pada Tabel 2 dapat dilihat, kandungan vitamin C buah salak Gulapasir yang dipanen di Kabupaten Karangasem mempunyai kadar sebesar 199,6100 mg dan tidak berbeda nyata dengan salak Gulapasir yang berasal dari Kabupaten Badung dan Tabanan dengan kandungan masing-masing 171,674 mg 133,1178 mg/100 gram. Sedangkan salak dari Kabupaten Gianyar dan Bangli dengan kandungan vitamin C masing-masing 131,93 dan 123,769 mg/100g. Total asam menunjukkan perbedaan yang nyata antara salak dari lima lokasi (Tabel 2).

Tabel 2. Kandungan Vitamin C, total asam, TPT dan masa simpan buah salak Gulapasir

Lokasi	Vit C mg /100 g	Total asam (%)	TPT °Brix	Masa simpan (hari)
SGP Bangli	131.9393 b	0.930 a	18.533 a	4.75 a
SGP Gianyar	123.7696 b	0.710 ab	17.733 a	7.75 a
SGP Tabanan	133.1178 ab	0.613 ab	18.533 a	5.75 a
SGP Badung	171.6745 a	0.583 b	18.533 a	7.0 a
SGP Karangasem	175.1149 a	0.877 ab	17.900 a	5.0 a
BNT 5%	39.27	0.439	NS	NS

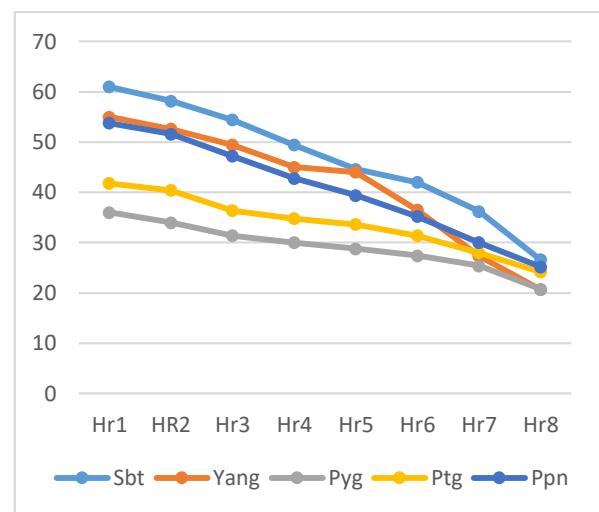
Keterangan: Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama pada kolom yang sama tidak berbedanya pada BNT 5%

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang nyata pada variabel TPT dan

masa simpan buah. Kadar gula (TPT) salak Gulapasir yang berasal dari lima lokasi berkisar 17,733-18,533 °

Brix. Nilai TPT yang diperoleh lebih tinggi dari yang dilaporkan Sumantra et al. 2014. Salak Gulapasir yang berasal dari lima setra tidak menunjukkan perbedaan masa simpan. Masa simpan salak Gulapasir berkisar antara 4,75 hari – 7,75 hari. Salak yang berasal dari Karangasem dan salak yang berasal dari Tabanan mampu disimpan antara 5-5,75 hari. Hal ini diduga masa simpan sangat berhubungan dengan jumlah buah per tandan dan faktor lingkungan terutama air. Salak dari Karangasem dan Tabanan menghasilkan jumlah buah per tandan lebih banyak, sehingga kemungkinan buah rusak sewaktu di panen sangat besar, mengingat buah yang banyak akan menimbulkan gesekan satu dengan yang lainnya. selama masa penyimpanan buah, berat buah terus menurun. Salak Gulapasir dari Sibetan dan Yang api terjadi penurunan berat awal hari 1 sampai berat akhir (hari 8) rata-rata 56%, kemudian disusul salak dari Pupuan, Petang dan Payangan berturut-turut 46, 28 dan 25% (Gambar 1) Dari data tersebut didukung dengan hasil survei dilapangan yang menunjukkan bahwa praktik di lapangan oleh petani pada kelima lokasi berbeda tidak menyimpan buah salak dengan skala yang besar, buah salak hanya akan di petik ketika ada permintaan dari konsumen sehingga mengurangi sosot bobot yang terjadi pada salak Gulapasir tersebut

Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa jumlah buah per tandan pada kelima lokasi penelitian menunjukkan pengaruh yang nyata. Salak Gulapasir asal Karangasem menunjukkan jumlah tertinggi walaupun tidak menunjukkan perbedaan dengan salak Gulapasir asal Gianyar, Badung dan Tabanan (Tabel 3).



Gambar 1. Susut Bobot Buah Salak Gulapasir Selama Penyimpanan

Tabel 3. Jumlah Buah Per Tandan, Berat buah dan Tebal daging buah

Lokasi	Jumlah Buah per tandan (biji)	Berat buah per tandan (g)	Tebal daging buah (cm)
SGP Karangasem	24,50 a	1.037,5 ab	0,875 a
SGP Bangli	17,50 b	825 ab	0,65 b
SGP Gianyar	20,50 ab	750 b	0,3 c
SGP Badung	20,25 ab	1.187,5 ab	0,65 b
SGP Tabanan	23,00 ab	1.075 ab	0,775 ab
BNT 5%	7,023	435,86	0,29

Keterangan: Angka-angka yang diikuti oleh huruf yang sama pada kolom yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata pada BNT 5%

Salak Gulapasir yang berasal dari Sibetan-Karangasem menghasilkan jumlah buah per tandan lebih besar, dan tebal daging buah lebih tebal. Jumlah buah lebih banyak sangat ditentukan oleh faktor lingkungan yang mempengaruhi keberhasilan penyerbukan antara lain suhu (Sumantra et al., 2014), curah hujan, serta serangan hama dan penyakit yang menginfeksi bunga (Widiastuti dan Palupi, 2008).

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas maka dapat disimpulkan sebagai berikut: 1) Produksi buah salak Gulapasir dari Kabupaten Karangasem dan

Tabanan menunjukkan produksi yang paling tinggi dalam dua musim panen (musim sela 1 dan Gadu) dengan total produksi 6 kg/pohon. 2) Kualitas buah salak Gulapasir yang berasal dari Kabupaten Karangasem, Badung, Tabanan, Bangli dan Gianyar memiliki kualitas yang berbeda. Buah salak Gulapasir yang dipanen di Kabupaten Karangasem, menunjukkan berat, jumlah dan tebal buah paling tinggi dan berbeda dengan salak yang berasal dari Kabupaten Gianyar. 3) Salak Gulapasir yang berasal dari Karangasem memberikan nilai kandungan vitamin C, TPT dan total asam paling tinggi dan berbeda dengan salak yang berasal dari Gianyar. 4) Lokasi tanaman tidak

menunjukkan perbedaan terhadap masa simpan. Masa simpan salak Gulapasir berkisar antara 4,75-7,75 hari, dengan masa simpan terpendek terjadi pada salak Gulapasir yang berasal dari Bangli.

REFERENSI

Atmaja, D. M. 2011. "Pengaruh Ketinggian dan Arah Hadap Lereng Terhadap Iklim Mikro Perkebunan Salak Di Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem". Makalah disajikan dalam Seminar Nasional dan PIT IGI XIV, Jurusan pendidikan Geografi FIS UNDIKSHA, Singaraja 11 – 12 November 2011.

BPS2021. Propinsi Bali dalam Angka <https://bali.bps.go.id/publication/2021/02/26/4ae96914ff22e9b79d8d6551/provinsi-bali-dalam-angka-2021.html> (download 6 Januari 2022)

Cahyani, W. Suryadi, Treman 2013. Persebaran Kebun Salak Gulapasir (*Zalacca Var. Amboinensis*) Di Kecamatan Bebandem Kabupaten Karangasem (Suatu Pendekatan Keruangan). Jurnal Pendidikan geografi. 1(2): 1-10.

Kinet,J.M., R.M. Sach, G.B. Bernier. 1985. The development of flowers. In The Physiology of Flowering. Volume III. Florida:CRC Press. Inc. 274 pp.

Nofriati, D. dan N. Asni. (2015). Pengaruh jenis kemasan dan tingkat kematangan terhadap kualitas buah jeruk selama penyimpanan. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 12(2) 37-42.

Pantastico, E. B. (1993). Fisiologi pasca panen, penanganan dan pemanfaatan buah-buahan dan sayur-sayuran tropika dan sub tropika. Gadjah Mada University Press..

Rahmawati M. 2010. Pelapisan Chitosan Pada Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis Reinw*). Jurnal Teknologi Pertanian. 6(2):45-49.

.

Sembilan Jenis Salak Unggulan dari Berbagai Daerah Di Indonesia <https://rahasiabelajar.com/jenis-salak/> (down load 6 Januari 2022).

Sudjatha dan Wisaniyasa .2017. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran). Udayana University Press. 179 h.

Sukawijaya, I. N. Rai, and Mahendra. 2009. Development of salak bali as an organic fruit. As. J. Food Ag-Ind., vol. Special Issue, pp. 37-43.

Sumantra, K and E.Martiningsih. 2016. Evaluation of the SuperiorCharacters of Salak Gulapasir Cultivars in two Harvest Seasons at the New Development Area in Bali. International Journal of Basic & Applied Sciences IJBAS-IJENS 16 (06): 19-22

Sumantra, K, S.Azahari, T Wardati and A.Suryanto. 2012. Diversity of Shade Trees and Their Influence on the Microclimate of Agro-Ecosystem and Fruit Production of Gulapasir Salak (*Salacca Zalacca var. Amboinensis*) Fruit. International Journal of Basic & Applied Sciences IJBAS-IJENS 12 (06): 214-221.

Sumantra, K. dan S. Pura. 2015. Pembuahan Salak Gulapasir di Luar Musim Berkualitas Standar Salak Indonesia. Jurnal Bakti Saraswati : 4 (1) : 64-72.

Sumantra,K. S. Pura, S.Ashari. 2014. Heat unit, phenology and fruit quality of Salak (*Salacca zalacca* var. *amboinensis*) cv. Gulapasir on different elevation in Tabanan regency-Bali.Journal Agriculture Forestry and Fisheries; 3(2): 102-107.

Widiastuti, A., E. R. Palupi. 2008. Viabilitas serbuk sari dan pengaruhnya terhadap keberhasilan pembentukan buah kelapa sawit(*Elaeis guineensis* Jacq.). Biodiversitas. 9 (1) 35-38