

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salak merupakan buah hortikultura asli Indonesia yang cukup produktif meskipun bersifat musiman, Buah ini terdiri dari tiga bagian , yaitu kulit buah, daging buah dan biji. Tanaman salak, (*Salacca Edulis Reinw. Atau S. Zalacca Gaertn. Voss.*) nama dagang internasional untuk buah asli Indonesia ini tergolong unik, *Snake fruit*, julukan ini di berikan pada buah salak mungkin karena kulit buah salak yang tersusun seperti sisik ular. Daging buah salak kebanyakan berwarna putih kusam dan atau kekuningan. Namun, ada juga buah salak yang dagingnya berwarna kemerahan. Ketika masih muda, biji buah salak berwarna putih dan setelah tua berubah menjadi cokelat serta bertekstur keras .

Buah salak memiliki rasa khas sepat. Namun, beberapa salak varietas unggul memiliki rasa manis dan tidak sepat sama sekali. Tanaman salak termasuk keluarga palem –paleman (*Arecaceae*). Ciri khas dari tanaman salak adalah tulang daun atau pelepahnya yang berduri tajam. Buah salak yang bertandan muncul dari dalam pelepah daun, tanaman salak tumbuh berumpun, umumnya tumbuh berkelompok. Tanaman salak dapat di tanam di darat dataran rendah mulai dari tanah ngurai, daerah pesisir dan tepi pantai sampai dengan dataran tinggi di lereng-lereng bukit atau pegunungan sampai pada ketinggian 750 meter di permukaan laut. Tapi idealnya tanaman salak menghendaki tanah yang gembur, subur dan banyak mengandung humus.

Kabupaten Bangkalan mempunyai berbagai unggulan di pertanian. Salak merupakan salah satu produk pertanian unggulan di kabupaten bangkalan selain padi, jagung, dan kacang, salak di kabupaten bangkalan mempunyai produksi melimpah dengan harga jual yang rendah karena pada masa panen mengalami over produksi. Sedangkan daerah penghasil salak di kabupaten Bangkalan adalah Kecamatan Socah, Geger, Tanah Merah dan Kamal. Meskipun mempunyai produksi yang melimpah tapi kesejahteraan petani masih kurang, karena sebagian besar para petani salak menjual hasil pertaniannya dalam bentuk buah ,tanpa di olah menjadi bahan olahan yang mampu meningkatkan nilai keekonomian prodak salak tersebut. Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai

ekonominya , maka dilakukan pengolahan salak menjadi minuman instan. Industri ini di harapkan mampu meningkatkan perekonomian masarakat baik petani salak maupun non petani salak.

Buah salak memiliki rasa khas sepat. Namun, beberapa salak varietas unggul memiliki rasa manis dan tidak sepat sama sekali. Tanaman salak termasuk keluarga palem–paleman (Arecaceae) (Angro Media Pustaka, 2007).Ciri khas dari tanaman salak adalah tulang daun atau pelepahnya yang berduri tajam.Buah salak yang bertandan muncul dari dalam pelepah daun, tanaman salak tumbuh berumpun, umumnya tumbuh berkelompok.Tanaman salak dapat di tanam di darah dataran rendah mulai dari tanah ngurai, daerah pesisir dan tepi pantai sampai dengan dataran tinggi di lereng-lereng bukit atau pegunungan sampai pada ketinggian 750 meter di permukaan laut (Widji Anarsis. 1999). Tanah yang baik bagi pertumbuhan tanaman salak yaitu tanah yang kaya bahan organik, gembur, dapat menyimpan air, tidak tergenang air, dan mengandung beberapa unsur hara yang penting. Tanaman salak akan tumbuh baik pada ketinggian 0-700 m di atas permukaan laut(Tjahjadi 1989).

Penelitian ini berusaha untuk meningkatkan nilai jual komoditi salak, karena kabupaten bangkalan memiliki produksi salak yang melimpah ketika musim panen tiba, buah salak mengalami over produksi sehingga dalam jangka waktu yang tidak lama akan mengalami kerusakan dan pembusukan karena tidak di barengi dengan serapan pasar yang besar terhadap prodak salak bangkalan. Oleh karena itu, di lakukan pengolahan salak menjadi minuman instan salak, dengan memperhitungkan nilai keekonomian yang tinggi dan daya simpan yang menjadi lebih lama, ini akan menjadikan salak bangkalan akan di kenal tidak hanya dari buah segarnya saja, tapi juga olahan lainnya yaitu minuman instan salak.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka rumusan masalah yang digunakan ialah:

1. Bagaimana formulasi terbaik dari bahan baku utama (salak dan gula) dan bahan baku pelengkap (kapulaga dan kayu manis) dalam pembuatan minuman instan herbal salak?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Mencari perbandingan proporsi terbaik minuman salak instan berbahan salak dan bahan tambahan gula, air yang diminati masyarakat?

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Keaneragaman pengolahan hasil pertanian sebagai bahan pangan dengan pembuatan minuman instan salak berbahan buah salak.
2. Memberikan alternatif pengolahan pangan berupa minuman instan salak berbahan salak dan bahan tambahan (gula, air, kapulaga, dan kayu manis) yang diminati masyarakat.
3. Memberikan gambaran bisnis peluang usaha berbahan salak.

1.5 Batasan Masalah

Batasan masalah penelitian ini adalah menggunakan buah salak asli bangkalan.

1.6 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah perbedaan perbandingan jumlah salak dan proporsi bahan tambahan (gula, air), memberikan pengaruh beda nyata terhadap penilaian sensoris minuman instan salak.

