

I. PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Bangkalan merupakan daerah penghasil buah salak yang hampir sepanjang tahun tersedia di pasaran. Produksi buah salak tiap tahunnya cukup melimpah, menurut Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Bangkalan pada tahun 2009 produksi buah salak di Bangkalan sebanyak 766170 kwintal.

Buah salak dapat dikonsumsi langsung sebagai buah segar tetapi salak merupakan buah yang mudah rusak dan cepat busuk. Setelah dipanen salak hanya dapat dinikmati 6-8 hari. Kerusakan buah salak ditandai dengan bau busuk dan daging buah menjadi lembek serta berwarna kecoklatan. Setelah buah dipetik, buah akan meneruskan proses hidupnya berupa proses fisiologi (perubahan warna, pernafasan) proses biokimia dan perombakan fungsional dengan adanya pembusukan oleh jasad renik. Buah salak tidak dapat disimpan lama dalam keadaan segar, maka diperlukan penanganan pascapanen seperti pembuatan manisan salak yang merupakan salah satu alternatif pengolahan (Tjahjadi 2010).

Menurut Prihatman (2000), buah salak memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, diantaranya karbohidrat, protein, kalsium, fosfor dan zat besi. Salak Madura berasal dari daerah Bangkalan memiliki berbagai variasi rasa, dari rasa manis, masam, dan agak sepet. Salak juga memiliki ukuran buah mulai dari sedang sampai besar, daging buahnya tebal dan berwarna putih kekuningan atau kuning kecoklatan.

Pengolahan buah salak di Bangkalan telah dilakukan menjadi produk olahan seperti dodol, kurma, kismis, sirup, dan minuman kemasan gelas dengan bahan baku buah salak asli Desa Kramat Bangkalan. Olahan tersebut sudah sering dipamerkan dalam acara-acara Pemkot Bangkalan, bahkan terpilih menjadi salah satu makanan atau oleh-oleh khas Kota Bangkalan, tetapi olahan buah salak menjadi manisan kering belum ada di Bangkalan.

Manisan merupakan salah satu makanan ringan dengan penambahan gula pasir dengan konsentrasi tinggi. Fungsi gula pasir selain untuk pemanis juga dapat mencegah pertumbuhan mikroba. Manisan dibedakan menjadi 2 yaitu manisan basah dan manisan kering. Proses pembuatan manisan kering melalui pengeringan,

dilakukan setelah perendaman larutan gula pekat selama semalam. Manisan kering mempunyai daya simpan lebih lama dibanding dengan manisan basah karena kadar air yang terdapat pada manisan kering rendah dan kadar gula tinggi (Arifin 1999).

Proses perendaman dalam larutan gula ada 2 cara, yaitu cara lambat dan cepat. Pada cara lambat, perlakuan perendaman dalam larutan gula memerlukan waktu lama. Konsentrasi larutan gula awalnya 30% dan buah direndam selama 24 jam konsentrasi larutan gula ditingkatkan menjadi 40% dan buah direndam lagi selama 24 jam. Demikian seterusnya hingga konsentrasi larutan gula mencapai 70%. Pada konsentrasi larutan gula tinggi buah direndam selama 3 minggu dan kemudian buah di keringkan. Pada perendaman dalam larutan gula dengan cara cepat, pelaksanaannya dapat disingkat menjadi beberapa jam saja dengan mempertahankan larutan gula pada suhu 140-150⁰F (60-65⁰C) (Mandei 2011).

Menurut Anonimous¹ (2013), salak memiliki kadar air 78,00mg per 100gr buah salak. Permasalahan dalam pengolahan salak adalah kadar air cukup tinggi, sehingga buah salak harus melewati salah satu tahap pengolahan yaitu pengeringan agar dapat mengurangi kadar air yang terkandung di dalam buah salak, lebih tahan lama dan tidak cepat rusak. Perubahan mutu selama proses pengolahan misalnya warna, kekerasan, aroma dan citarasa sangat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Dengan kondisi tersebut maka penulis tertarik untuk menganalisa karakteristik manisan salak kering salak dengan melakukan perendaman larutan gula.

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana pengaruh konsentrasi larutan gula dan lama perendaman terhadap karakteristik manisan kering salak?

1.3.Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi larutan gula dan lama perendaman terhadap karekteristik manisan kering salak.

1.4.Manfaat

Memberikan informasi tentang pemanfaatan buah salak, fungsi perendaman larutan gula terhadap manisan kering salak, dan menambah nilai ekonomis buah salak