

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kuantitas dan kualitas buah salak gula pasir di beberapa sentra produksi di Bali. 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 3 kali. Lokasi tanam sebagai perlakuan terdiri dari salak yang berasal dari Kabupaten Karangasem, Badung, Tabanan, Bangli dan Gianyar. 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). Hasil penelitian menunjukkan bahwa produksi buah salak gula pasir dari Kabupaten Karangasem menunjukkan produksi yang paling tinggi dalam dua musim (musim sela 1 dan Gadu) dengan total produksi 6 kg/pohon. Kualitas buah salak gula pasir yang berasal dari Kabupaten Karangasem, Badung, Tabanan, Bangli dan Gianyar memiliki kualitas yang berbeda. Buah salak gula pasir yang dipanen di Kabupaten Karangasem, menunjukkan berat, jumlah dan tebal buah paling tinggi dan berbeda dengan salak yang berasal dari Kabupaten Gianyar. Salak Gulapasir yang berasal dari Karangasem memberkikan nilai kandungan vitamin C, TPT dan total asam paling tinggi dan berbeda dengan salak yang berasal dari Gianyar. Lokasi tanaman tidak menunjukkan perbedaan terhadap masa simpan. Masa simpan salak gula pasir berkisar antara 4,75-7,75 hari, dengan masa simpan terpendek terjadi pada salak gula pasir yang berasal dari Bangli.

Kata Kunci: Salak gula pasir, kuantitas, kualitas, sentra produksi, Bali

ABSTRACT

This study aims to find out 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 with use Random Complete Design (CRD) with four replicates, while for Vitamin C levels, total acid and TSS were repeated 3 times. Planting location as a treatment consist of salak from Karangasem, Badung , Tabanan, Bangli and Gianyar districts . Variable observed research is fruit weight per bunch and per seed, total fruit, thicknes of meat fruit, vitamin C content, total acid and total solids dissolved (TSS). The results of the study show that production fruit from Karangasem Regency showing highest production in two season (between season 1 and Gadu) with a total production of 6 kg/ tree. Salak Gulapasir comes from from the districts of Karangasem, Badung, Tabanan, Bangli and Gianyar have different qualities. Salak Gulapasir harvested in Karangasem Regency, shows weight, quantity and thickness higest and different from districts Gianyar. Snakefruit Sugar that comes from Karangasem give the highest and different content of vitamin C, TPT and total acid with salak that comes from Gianyar. Plant location no show difference to shelf life. Shelf life salak gula pasir range between 4.75-7.75 days, with a shelf life shortest happens to the salak from Bangli.

Keywords: Salak gulapasir, quantity, quality, production center, Bali

UNMAS DENPASAR