

PENAMBAHAN SALAK JAWA SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN KUALITAS JENANG SALAK PONDOK

Nurul Hidayati
Akademi Pertanian Yogyakarta

ABSTRACT

This research of *Salak Jawa* addition as an effort to increase quality of *Jenang* (toffee-like sweets) *Salak Pondok* aimed to find quality of *jenang salak pondok* in different ratios of *salak pondok*, *salak jawa*, and sugar. This research used Completely Randomized Design (CRD). Treatments consisted of two factors, ratio of *salak pondok* to *salak Jawa* and ratio of sugar to *salak* in the mixtures. Factor of ratios between *salak pondok* and *salak Jawa* consisted of 5 levels: Level I = 0:4, Level II = 1:3, Level III = 2:2, Level IV = 3:1 and Level V = 4:0. Factor of ratio between sugar and *salak* consisted of three levels: Level I = 1:5, Level II = 2:5 and Level II = 3:5. In this experiment, the total replications were three replications. Parameters observed were chemical, physical and sensory characteristics. Chemical characteristic included contents of water, total sugar and tannin. Sensory characteristic included texture, taste, color, and preference, tested by Ranking Test type.

If there was a real difference, Duncan's real difference test (DMRT) was conducted with confidence interval of 5%. The obtainable results of research indicated that the ratio between usable *salak pondok* and *salak Jawa* and the ratio between usable sugar and *salak* had real effect on chemical characteristics (contents of water, total sugar and tannin) and physical characteristic (texture) of *jenang salak* and sensory characteristics (taste, texture, and color of *jenang salak* and preference of consumers to *jenang salak*). Based on consumers' preference level, good *jenang salak* was made of *salak jawa* without the addition of *salak pondok*, and ratio between sugar and *salak* was 1:5. The *jenang salak* had brown-yellow color, medium size texture, not too sweet, and having astringent taste because it contained high tannin.

Keywords: *salak*, *jenang*, quality, CRD.

A. Pendahuluan

Departemen Pertanian Republik Indonesia pada tahun 2005 mencanangkan rencana strategis yang diaplikasikan ke dalam beberapa program, diantaranya pengkajian dan pengembangan pertanian di bidang pasca panen, inventarisasi dan pengembangan komoditas spesifik lokal, serta pengembangan agribisnis unggulan daerah. Berkaitan dengan hal tersebut, Propinsi Daerah Istimewa Jogjakarta (D.I.J.) menetapkan Salak Pondok (*Salacca edulis* Reinw) sebagai komoditas unggulan tanaman pangan dan hortikultura khususnya di wilayah kabupaten Sleman. Agar rencana strategis pemerintah tersebut dapat berhasil,

perlu didukung upaya pengembangan salak pondok di bidang pasca panen dan agribisnisnya, yaitu tentang pengolahan salak pondok.

Tanaman salak pondok banyak tumbuh di wilayah kabupaten Sleman, D.I.J., sehingga salak pondok menjadi ciri khas Sleman. Buah salak pondok mempunyai sifat rasa manis (tidak "sepet") sejak buah masih muda, dengan daging buah berwarna putih susu. Pada saat panen raya, ketersediaan buah salak pondok melimpah dengan harga jual yang rendah. Kondisi ini akan menyebabkan salak pondok disimpan dalam waktu yang lama. Selama penyimpanan salak

pondoh dapat mengalami kerusakan yang berdampak pada penurunan mutunya. Untuk mengatasi hal ini telah dilakukan penanganan pasca panen salak pondoh dengan mengolah salak pondoh menjadi jenang salak pondoh. Jenang salak pondoh yang dihasilkan selama ini masih mempunyai kelemahan, karena jenang tersebut kehilangan rasa khas salak, dan hanya terasa manis saja. Di sisi lain, ada masyarakat yang mengolah salak jawa menjadi jenang, ternyata mempunyai rasa yang disukai karena masih ada rasa khas salaknya. Salak jawa merupakan salah satu jenis salak yang ada di wilayah DIJ., namun sekarang ketersediaannya tinggal sedikit dan tidak mempunyai nilai ekonomi karena tidak laku dijual. Untuk itu perlu dilakukan pengolahan jenang salak pondoh dengan menambahkan salak jawa, agar jenang salak yang dihasilkan dapat mempunyai rasa khas salak. Rasa manis pada jenang salak yang dihasilkan dipengaruhi juga oleh gula yang ditambahkan. Untuk itu perlu dicari penambahan gula yang tepat agar diperoleh hasil yang terbaik.

Dari penelitian ini diharapkan dapat diperoleh informasi tentang karakter mutu jenang salak pondoh pada perbandingan salak pondoh, salak jawa, dan gula yang berbeda. Dari karakter mutu yang diperoleh dapat dipilih karakter yang baik yang memenuhi tuntutan mutu, baik secara kimia, fisika, dan inderawi.

Salak Pondoh banyak tumbuh di wilayah kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Jogjakarta (D.I.J.). Berdasarkan

pengelompokan salak di D.I.J., salak dibagi atas salak Lokal atau disebut juga salak Jawa, salak Gading dan salak Pondoh. Perkembangan teknologi budidaya dan adanya persilangan yang berkembang secara alami, menyebabkan adanya berbagai macam jenis salak Pondoh dilihat dari ukuran buah, warna kulit, warna daging maupun aromanya, meskipun rasa tetap manis.

Buah salak umumnya berbentuk seperti telur, kulit coklat kelihatan seperti kulit ular, sehingga buah salak sering juga disebut “snake fruit” (buah ular). Biasanya buah salak mengandung 3 biji yang ditutupi daging buah berwarna putih (Supriyadi dkk., 2002). Buah salak Pondoh mempunyai ciri : rasa manis (tidak “sepet”) sejak buah masih muda, warna daging buah putih susu, dan buah berukuran lebih kecil dibanding kultivar yang lain. Menurut Santosa dkk. (1996), berdasarkan warna kulit, warna daging buah dan sifat-sifat morfologinya, salak Pondoh di Sleman dapat dibagi menjadi 3 jenis, yaitu : salak Pondoh Hitam, salak Pondoh Super dan salak Pondoh Manggala.

Tanaman salak pada umumnya mulai berbuah setelah berumur 3 tahun. Buah salak dapat dipanen setelah matang di pohon, biasanya berumur 6 bulan setelah bunga mekar (anthesis). Hal ini ditandai oleh sisik yang telah jarang, warna kulit buah merah kehitaman atau kuning tua, dan bulu-bulunya telah hilang. Ujung kulit buah (bagian buah yang meruncing) terasa lunak

bila ditekan. Tanda buah yang sudah tua, menurut sumber lain adalah: warnanya mengkilat (klimis), bila dipetik mudah terlepas dari tangkai buah dan beraroma salak (Anonim, 2008).

Pada umumnya buah salak dipanen saat berumur 5 – 7 bulan atau lebih awal. Perbedaan penentuan saat panen optimal dipengaruhi oleh letak perkebunannya. Buah salak yang dibudidayakan di dataran tinggi, umur panen optimalnya berkisar 6 –7 bulan setelah penyerbukan, sedangkan untuk dataran rendah berkisar 5 –6 bulan setelah penyerbukan (Kusumo dkk., 1995). Apabila panen dilakukan setelah umur optimum dicapai, maka buah salak menjadi “masir” (rasa seperti berpasir), teksturnya lunak serta rapuh. Menurut Supriyadi dkk. (2002), buah salak pondoh biasanya dipanen pada saat 5,5 – 6,0 bulan setelah penyerbukan. Dalam menentukan saat

panen, para petani umumnya mendasarkan pada mudahnya buah terlepas dari tandannya hanya dengan sedikit sentuhan atau tekanan pada bagian pangkal buah dengan menggunakan sabit (Tranggono, 1993). Dalam beberapa hal, jika hasil harus dikirim ke tempat / pasar yang jauh, atau disimpan untuk menunggu harga yang lebih baik, maka panen buah harus pada buah tua tetapi belum masak. Namun demikian kesukaran muncul karena batas stadium muda dan tua sukar ditentukan, sehingga petunjuk pemanenan menjadi manasuka dan subyektif (Pantastico, 1986).

Komposisi kimia buah salak dipengaruhi oleh varitas, keadaan tanah tempat budidaya dan cara budidaya. Namun secara umum, komposisi buah salak dapat dilihat pada Tabel 1. (Anonim, 1981).

Tabel 1. Komposisi kimia buah salak per 100 g bagian buah yang dapat dimakan

Komponen	Jumlah
Kalori	77,0 kal
Protein	0,4 g
Lemak	- g
Karbohidrat	20,9 g
Abu	- g
Ca	28,0 mg
F	18,0 mg
Besi	4,2 mg
Vitamin A	- SI
Vitamin B	0,04 mg
Vitamin C	2,0 mg
Air	78,0 mg

Sumber : Anonim, 1981.

Pengolahan buah salak pondoh dimaksudkan untuk memperpanjang umur simpan, meningkatkan nilai ekonomi, dan diversifikasi bahan pangan. Disamping itu pengolahan buah salak pondoh dapat

digunakan untuk mengatasi permasalahan ketersediaan salak pondoh yang melimpah pada saat panen raya. Pengolahan buah salak pondoh dapat dilakukan dengan cara mengolah buah salak menjadi beberapa hasil

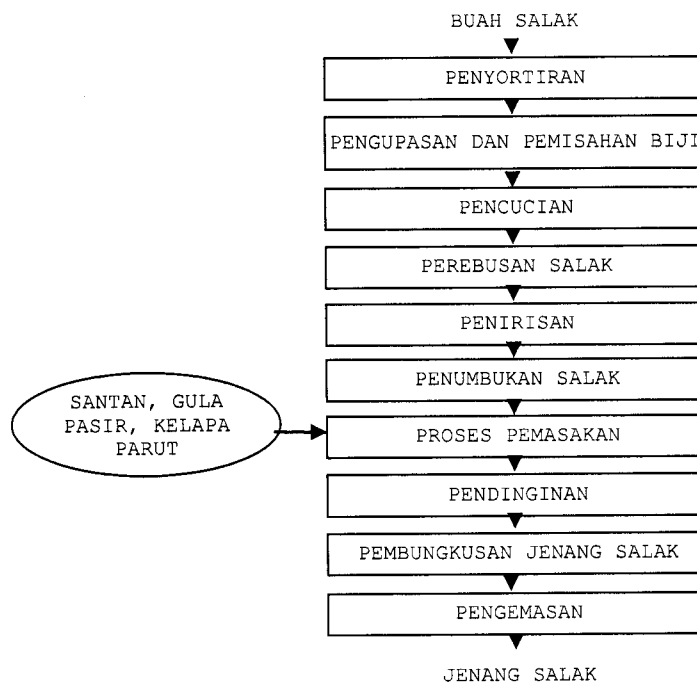
olahan, seperti : manisan salak, kripik salak, dan jenang salak.

Manisan salak merupakan makanan olahan dari buah salak yang sudah tua tetapi dagingnya masih keras dengan menggunakan larutan gula sebagai pengawetnya. Cara pembuatan manisan salak adalah sebagai berikut : buah salak dikupas, dicuci, dan direndam dalam air kapur sirih. Selanjutnya dilakukan perebusan dalam larutan gula, dan ditempatkan dalam botol mulut lebar atau stoples (Soetanto,1996).

Kripik atau chips adalah makanan ringan yang sudah lama dikenal. Cara pembuatan keripik salak adalah : buah salak dikupas dan dihilangkan bijinya, kemudian dicuci dan diiris - iris. Setelah itu digoreng menggunakan penggorengan vacum. Dengan proses penggorengan vacum

maka warna, rasa dan aroma buah-buahan dapat dipertahankan (Anonim, 2008) .

Jenang salak merupakan salah satu pengolahan buah salak dengan cara menambahkan gula, santan, dan kelapa parut ke dalam bubur buah salak, kemudian dimasak hingga terbentuk adonan yang homogen. Cara pembuatan jenang salak sebagai berikut : buah salak dikupas dan dihilangkan bijinya, kemudian dicuci dan direbus. Setelah itu dilakukan penumbukan dan proses pemasakan yaitu salak yang telah ditumbuk dicampur dengan santan, kelapa parut dan gula pasir. Dalam pembuatan jenang salak diperlukan :4 kg salak jawa, 1,5 kg gula pasir, 2 butir kelapa parut, dan 100 ml santan. Proses tersebut dapat dilihat pada diagram alir yang disajikan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan jenang salak

B. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. SIFAT KIMIA DAN FISIKA

a.. Kadar Air

Data rerata kadar air jenang salak yang diperoleh dari hasil penelitian disajikan pada Tabel 2. Diketahui dari Tabel 2, bahwa kadar air jenang salak yang dihasilkan berbeda nyata pada perlakuan yang diberikan. Pada perbandingan yang sama antara salak pondoh dan salak jawa dengan gula yang ditambahkan hanya satu bagian dari lima bagian total salak yang

digunakan, menghasilkan kadar air jenang salak yang paling tinggi. Tetapi pada perbandingan salak yang sama, penambahan gula pada umumnya dapat menurunkan kadar air jenang salak yang dihasilkan. Hal ini dimungkinkan karena gula dapat menyerap air dari buah salak, sehingga dengan penambahan gula dapat meningkatkan kemampuan menyerap air dari buah salak, sehingga kadar air jenang salak menurun dengan adanya peningkatan gula yang ditambahkan.

Tabel 2. Rerata kadar air jenang salak pada perbandingan salak pondoh salak jawa dan gula yang berbeda

Perbandingan Salak Pondoh Dengan Salak Jawa	Perbandingan Gula dengan Salak	Kadar Air
0 : 4	1 : 5	35.7813 ^b
	2 : 5	22.4856 ^{hi}
	3 : 5	13.8857 ^k
1 : 3	1 : 5	35.7572 ^b
	2 : 5	26.8392 ^f
	3 : 5	23.0032 ^{gh}
2 : 2	1 : 5	38.4048 ^a
	2 : 5	29.9953 ^d
	3 : 5	21.1665 ^j
3 : 1	1 : 5	37.9411 ^a
	2 : 5	22.2081 ⁱ
	3 : 5	23.6015 ^g
4 : 0	1 : 5	25.1110 ^g
	2 : 5	28.1880 ^e
	3 : 5	31.6060 ^c

Keterangan : Rerata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda nyata (DMRT 5%)

b. Kadar Gula Total

Penelitian ini menggunakan perbandingan gula dengan salak yang

diberikan adalah 1:5 ; 2 : 5 ; dan 3 : 5. Setelah terbentuk jenang salak dianalisa kadar gula totalnya, dan hasil yang diperoleh disajikan dalam Tabel 3 .

Tabel 3. Rerata kadar gula total jenang salak pada perbandingan salak pondoh, salak jawa, dan gula yang berbeda

Perbandingan Salak Pondoh Dengan Salak Jawa	Perbandingan Gula dengan Salak	Kadar Gula Total
0 : 4	1 : 5	0.9728 ^{ab}
	2 : 5	1.1442 ^a
	3 : 5	0.9155 ^b
1 : 3	1 : 5	0.7960 ^b
	2 : 5	0.9655 ^{ab}
	3 : 5	0.5883 ^c
2 : 2	1 : 5	0.8085 ^b
	2 : 5	0.8795 ^b
	3 : 5	0.9367 ^b
3 : 1	1 : 5	0.8345 ^b
	2 : 5	0.5095 ^c
	3 : 5	0.8007 ^b
4 : 0	1 : 5	0.8104 ^b
	2 : 5	0.7838 ^b
	3 : 5	0.8387 ^b

Keterangan : Rerata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda nyata (DMRT 5%)

Tabel 3 menunjukkan bahwa perlakuan yang diberikan berpengaruh nyata terhadap kadar gula total pada jenang salak yang dihasilkan. Dari data tersebut diketahui bahwa jika perbandingan salak pondoh dan salak jawa yang digunakan tidak sama, penambahan gula ternyata tidak menaikkan kadar gula total pada jenang salak yang dihasilkan. Pada perbandingan salak pondoh dan salak jawa yang sama yaitu 2 : 2, peningkatan gula yang ditambahkan dapat meningkatkan kadar gula total pada jenang yang dihasilkan. Pada penggunaan 1 bagian gula akan dihasilkan kadar gula total pada jenang sebesar 0,8085 %, penggunaan 2 bagian gula diperoleh kadar gula total pada

jenang sebesar 0,8795 %, dan penggunaan 3 bagian gula didapatkan kadar gula total pada jenang sebesar 0,9367 %. Hal ini berarti untuk memunculkan kadar gula total yang tinggi dengan penambahan gula, akan nampak pada perbandingan yang sama antara salak pondoh dan salak jawa yang digunakan.

c. Kadar Tanin

Senyawa tanin merupakan senyawa yang memberikan rasa sepet pada buah – buahan. Dari hasil penelitian diperoleh data kadar tanin pada jenang salak yang dihasilkan. Data tersebut tersaji dalam Tabel 4.

Tabel 4. Rerata kadar tanin jenang salak pada perbandingan salak pondoh, salak jawa, dan gula yang berbeda

Perbandingan Salak Pondoh Dengan Salak Jawa	Perbandingan Gula dengan Salak	Kadar Tanin
0 : 4	1 : 5	0.0030 ^{ab}
	2 : 5	0.0033 ^{ab}
	3 : 5	0.0025 ^{bc}
1 : 3	1 : 5	0.0037 ^a
	2 : 5	0.0031 ^{ab}
	3 : 5	0.0020 ^{de}
2 : 2	1 : 5	0.0022 ^{cde}
	2 : 5	0.0023 ^{cde}
	3 : 5	0.0017 ^{def}
3 : 1	1 : 5	0.0016 ^{def}
	2 : 5	0.0019 ^{ef}
	3 : 5	0.0014 ^{ef}
4 : 0	1 : 5	0.0010 ^f
	2 : 5	0.0010 ^f
	3 : 5	0.0011 ^f

Keterangan : Rerata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda nyata (DMRT 5%)

Tabel 4 menyatakan bahwa perlakuan yang diberikan berpengaruh nyata terhadap kadar tanin pada jenang salak yang dihasilkan. Pada penggunaan salak jawa yang relatif tinggi dapat memberikan kadar tanin yang tinggi pada jenang salak yang dihasilkan. Meskipun kadar tanin tertinggi dijumpai pada penggunaan tiga bagian salak jawa dan 1 bagian salak pondoh, tetapi secara statistik tidak berbeda nyata dengan penggunaan empat bagian salak jawa tanpa penggunaan salak pondoh. Jenang salak yang dibuat tanpa menggunakan salak jawa tetapi hanya menggunakan salak pondoh menghasilkan kadar tanin yang paling rendah yaitu 0,0010 %. Hal ini disebabkan pada tingkat kemasakan buah yang sama, kadar tanin buah salak jawa lebih tinggi dari pada kadar tanin buah salak pondoh. Pada tingkat kemasakan yang sama, buah salak jawa akan

terasa lebih sepet dari pada buah salak pondoh yang cenderung manis. Pada perbandingan salak yang sama, dengan penambahan gula tidak berpengaruh pada kadar tanin pada jenang salak yang dihasilkan.

d. Tekstur

Pengukuran tekstur salak dilakukan dua cara, yaitu menggunakan alat dan secara inderawi. Pengukuran tekstur menggunakan alat, digunakan Universal Testing Machine Lload – 1000 UK, sedang secara inderawi menggunakan panelis. Data pengukuran tekstur menggunakan alat dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 menunjukkan bahwa tekstur jenang salak yang diperoleh berbeda nyata pada perlakuan yang diberikan. Kecenderungan tekstur yang keras dijumpai pada jenang salak yang menggunakan

perbandingan gula yang tinggi, yaitu tiga bagian gula dan lima bagian salak yang digunakan. Sedang pada penggunaan gula yang lebih rendah, tekstur jenang yang dihasilkan juga rendah. Hal ini

dimungkinkan karena gula dan salak serta bahan lain yang digunakan akan membentuk massa yang padat, dan dengan gula yang tinggi memberikan massa yang lebih padat sehingga tekstur jenang akan lebih keras.

Tabel 5. Rerata tekstur jenang salak pada perbandingan salak pondoh, salak jawa, dan gula yang berbeda

Perbandingan Salak Pondoh Dengan Salak Jawa	Perbandingan Gula dengan Salak	Tekstur
0 : 4	1 : 5	48.1133 ^{cd}
	2 : 5	66.1771 ^{cd}
	3 : 5	357.7600 ^a
1 : 3	1 : 5	47.5973 ^{cd}
	2 : 5	59.7279 ^{cd}
	3 : 5	169.4278 ^{bc}
2 : 2	1 : 5	55.9493 ^{cd}
	2 : 5	39.3811 ^{cd}
	3 : 5	211.2863 ^b
3 : 1	1 : 5	23.9777 ^d
	2 : 5	42.7479 ^{cd}
	3 : 5	364.4010 ^a
4 : 0	1 : 5	23.4090 ^d
	2 : 5	17.4674 ^d
	3 : 5	91.6948 ^{cd}

Keterangan : Rerata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda nyata (DMRT 5%)

2. SIFAT INDERAWI

a. Rasa

Penilaian rasa, panelis diminta menilai rasa dari bahan yang diujikan, sesuai yang dirasakan oleh panelis. Hasil penilaian rasa jenang salak yang dilakukan oleh sepuluh disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6 menyatakan bahwa perlakuan yang diberikan berpengaruh nyata terhadap rasa jenang salak yang diberikan. Semakin tinggi nilai yang diberikan oleh panelis menunjukkan semakin tinggi rasa salak pada jenang salak yang dihasilkan, namun bukan rasa sepet. Dari hasil penelitian, didapatkan

bahwa rasa salak yang paling terasa pada jenang salak adalah jenang salak yang diperoleh dari bahan salak pondoh saja atau dari salak jawa saja. Rasa salak akan kurang terasa jika salak pondoh ditambah salak jawa atau sebaliknya, bahkan pada perbandingan salak jawa dan salak pondoh yang sama justru memberikan hasil rasa salak yang paling tidak terasa pada jenang salak yang dihasilkan. Hal ini berarti kombinasi yang sama antara salak pondoh dan salak jawa mampu menetralkan rasa salak pada jenang salak yang dihasilkan.

Tabel 6. Rerata nilai rasa jenang salak pada perbandingan salak pondoh, salak jawa, dan gula yang berbeda

Perbandingan Salak Pondoh Dengan Salak Jawa	Perbandingan Gula dengan Salak	Rasa
0 : 4	1 : 5	2,90 ^{bcd}
	2 : 5	2,75 ^{cde}
	3 : 5	3,25 ^{abcde}
1 : 3	1 : 5	2,90 ^{bcd}
	2 : 5	3,65 ^{ab}
	3 : 5	3,25 ^{abcde}
2 : 2	1 : 5	3,50 ^{abcd}
	2 : 5	2,90 ^{bcd}
	3 : 5	2,60 ^c
3 : 1	1 : 5	2,70 ^{de}
	2 : 5	3,10 ^{abcde}
	3 : 5	3,60 ^{ab}
4 : 0	1 : 5	3,35 ^{abcde}
	2 : 5	3,55 ^{abc}
	3 : 5	3,85 ^a

Keterangan : Rerata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda nyata (DMRT 5%)

b. Tekstur

Penilaian tekstur secara inderawi dilakukan dengan cara panelis menilai tekstur jenang salak dengan cara ditekan dengan jari, kemudian panelis memberikan penilaian. Semakin tinggi nilai yang diberikan berarti semakin keras tekstur jenang. Pada Tabel 8 diketahui bahwa secara organoleptik atau inderawi jenang salak

yang dibuat pada perbandingan yang sama antara salak jawa dan salak pondoh, dan gula yang ditambahkan rendah, maka akan memberikan tekstur yang lebih keras. Tetapi jika pada perbandingan tersebut digunakan gula yang lebih tinggi sampai tiga kalinya, dapat memberikan tekstur yang lembek pada jenang yang dihasilkan. Hal ini juga dijumpai pada bahan dari salak pondoh saja, meski secara statistik tidak berbeda nyata.

Tabel 7. Rerata nilai tekstur secara inderawi jenang salak pada perbandingan salak pondoh, salak jawa, dan gula yang berbeda

Perbandingan Salak Pondoh Dengan Salak Jawa	Perbandingan Gula dengan Salak	Tekstur
0 : 4	1 : 5	2,05 ^{gh}
	2 : 5	2,90 ^{bcd}
	3 : 5	2,30 ^{efgh}
1 : 3	1 : 5	2,15 ^{fgh}
	2 : 5	2,35 ^{efg}
	3 : 5	2,65 ^{cdefg}
2 : 2	1 : 5	3,70 ^a
	2 : 5	3,25 ^{abc}
	3 : 5	1,70 ^h

3 : 1	1 : 5	2,60 ^{defg}
	2 : 5	2,70 ^{cdef}
	3 : 5	2,45 ^{defg}
4 : 0	1 : 5	3,40 ^{ab}
	2 : 5	3,00 ^{bcd}
	3 : 5	2,65 ^{cdefg}

Keterangan : Rerata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda nyata (DMRT 5%)

c. Warna

Penilaian warna jenang salak secara organoleptik atau inderawi dilakukan oleh panelis dengan menilai warna dari jenang salak. Angka rendah diberikan untuk warna

yang agak kuning, dan semakin tinggi angka yang diberikan maka semakin coklat warna jenang salak. Hasil penilaian warna jenang salak secara inderawi dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Rerata nilai warna secara inderawi jenang salak pada perbandingan salak pondoh, salak jawa, dan gula yang berbeda

Perbandingan Salak Pondoh Dengan Salak Jawa	Perbandingan Gula dengan Salak	Warna
0 : 4	1 : 5	3.30 ^e
	2 : 5	2.0 ^g
	3 : 5	1.65 ^g
1 : 3	1 : 5	1.70 ^g
	2 : 5	2.95 ^g
	3 : 5	3.15 ^{ef}
2 : 2	1 : 5	3.85 ^{cd}
	2 : 5	4.30 ^{bc}
	3 : 5	4.90 ^a
3 : 1	1 : 5	4.55 ^{ab}
	2 : 5	3.65 ^{de}
	3 : 5	2.75 ^f
4 : 0	1 : 5	3.60 ^{de}
	2 : 5	3.95 ^{cd}
	3 : 5	3.65 ^{de}

Keterangan : Rerata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda nyata (DMRT 5%)

Zat warna daging buah salak didominasi oleh flavonoid, disamping dipengaruhi oleh polifenol yang umumnya berupa tanin. Tanin merupakan senyawa yang dapat berubah menjadi coklat jika terjadi oksidasi. Luka, memar, dan kulit buah yang terkelupas dapat mempercepat terjadinya warna coklat pada buah salak. Perubahan warna menjadi coklat juga bisa

disebabkan peristiwa pencoklatan karena adanya senyawa gula pada bahan yang ada. Oleh karena itu, jenang salak yang dihasilkan menjadi lebih coklat dibandingkan dengan buah segarnya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan yang diberikan berpengaruh nyata terhadap warna jenang salak yang dihasilkan. Pada jenang salak

yang dibuat dengan perbandingan salak pondoh yang tinggi ternyata justru memberikan warna yang lebih coklat dibandingkan dengan jenang salak yang menggunakan salak jawa yang tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa peristiwa pencoklatan karena adanya senyawa gula lebih dominan dari pada perubahan senyawa tanin. Salak pondoh lebih manis, kandungan gula lebih tinggi dapat menghasilkan jenang salak yang lebih coklat dibandingkan salak jawa yang kaya akan senyawa tanin.

Tabel 9. Rerata kesukaan terhadap jenang salak pada perbandingan salak pondoh, salak jawa, dan gula yang berbeda

Perbandingan Salak Pondoh Dengan Salak Jawa	Perbandingan Gula dengan Salak	Kesukaan
0 : 4	1 : 5	3.50 ^a
	2 : 5	3.35 ^{ab}
	3 : 5	3.25 ^{ab}
1 : 3	1 : 5	2.85 ^{ab}
	2 : 5	2.95 ^{ab}
	3 : 5	2.70 ^{ab}
2 : 2	1 : 5	2.35 ^{ab}
	2 : 5	2.65 ^{ab}
	3 : 5	2.65 ^b
3 : 1	1 : 5	2.85 ^{ab}
	2 : 5	3.10 ^{ab}
	3 : 5	2.75 ^{ab}
4 : 0	1 : 5	3.25 ^{ab}
	2 : 5	2.80 ^{ab}
	3 : 5	2.90 ^{ab}

Keterangan : Rerata yang diikuti huruf yang sama tidak berbeda nyata (DMRT 5%)

Hasil penilaian uji kesukaan terhadap jenang salak dapat dilihat pada Tabel 9. Semakin tinggi nilai yang diberikan menunjukkan semakin tinggi tingkat kesukaan panelis terhadap jenang salak yang diujikan. Pada Tabel 9, diketahui bahwa perlakuan yang diberikan berpengaruh terhadap kesukaan panelis yang dalam hal ini

d. Kesukaan

Uji kesukaan merupakan pengujian yang panelisnya mengemukakan responnya yang berupa senang tidaknya terhadap bahan yang diujikan. Uji kesukaan merupakan hal penting yang perlu dilakukan dalam memproduksi suatu pangan. Pangan yang bergizi tinggi maupun yang enak belum menjamin akan dikonsumsi, jika konsumen tidak suka.

mewakili konsumen jenang salak. Pada jenang salak yang dibuat dengan perbandingan salak pondoh dengan salak jawa 0 : 4 dan gula yang diberikan satu bagian dibanding lima bagian salak memberikan tingkat kesukaan yang paling tinggi. Dari data panelis, pada perlakuan ini memberikan rasa sepet yang merupakan khas

salak, dan rasa jenang yang tidak terlalu manis. Sedang pada perbandingan salak jawa dan salak pondoh yang sama, dengan tiga bagian gula untuk lima bagian salak, memberikan tingkat kesukaan yang paling rendah, karena rasa salak tidak nampak sama sekali, yang dominan adalah rasa manis saja. Hal ini sesuai dengan hasil penilaian rasa secara organoleptik, dimana pada perlakuan ini memberikan rasa salak yang paling rendah.

C. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis yang dapat disimpulkan:

- a. Perbandingan salak pondoh dengan salak jawa yang digunakan, dan perbandingan gula dengan salak yang digunakan berpengaruh nyata terhadap sifat kimia dan fisika yang berupa kadar air, kadar gula total, kadar tannin dan tekstur jenang salak.
- b. Perbandingan salak pondoh dengan salak jawa yang digunakan, dan perbandingan gula dengan salak yang digunakan berpengaruh nyata terhadap sifat inderawi yang berupa rasa, tekstur, dan warna jenang salak, serta kesukaan konsumen terhadap jenang salak.
- c. Berdasar tingkat kesukaan, jenang salak yang baik adalah jenang salak yang dibuat dari salak jawa tanpa

penambahan salak pondoh, dan perbandingan gula dengan salak = 1 :5. Jenang salak tersebut mempunyai karakter antara lain : warna kuning kecoklatan, tekstur terukur sedang, tidak terlalu manis, mempunyai rasa sepet karena mengandung tannin yang tinggi.

2. Saran

- a. Hasil penelitian ini perlu disosialisasikan kepada masyarakat, bahwa jenang salak yang disukai oleh konsumen adalah jenang salak yang dibuat dari salak jawa.
- b. Diperlukan peran pemerintah untuk mengembangkan industri pengolahan jenang salak, agar agribisnis unggulan daerah dapat berkembang.

D. DAFTAR PUSTAKA

- Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist Association of Official Analytical Chemist, Washington DC.,1980
- Daftar Komposisi Bahan Kimia. Bhatara.1981 Jakarta.
- Rencana Strategis Deptan. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Deptan. 2005. www.litbang.deptan.go.id.
- Badan Pusat Statistik DIY.. DIY Dalam Angka 2004 / 2005.
- Budidaya Pertanian. 2008, Disunting tanggal 14 April 2008.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W., 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. PAU UGM, Yogyakarta.

- Kusumo S., Bahar, F.A., Sulihanti, S., Krisnawati, Y., Suhardjo dan Sudaryono, T., 1995. Teknologi Produksi Salak. Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian, Jakarta.
- Pantastico, E.B., 1986. Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-tropical Fruits and Vegetables. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Santosa, T., Sujono, dan Rohadi, PN., 1996. Deskripsi Salak Pondoh Dan Teknologi Penyerbukan Bantuan. IPPTP Departemen Pertanian, Yogyakarta.
- Soetanto, 1996. Manisan Buah-huahan 2. Kanisius, Jakarta.
- Supriyadi, Suhardi, Suzuki M., Yoshida K., Muto T., Fujita A. dan Watanabe N., 2002. Changes in the Volatile Compounds and in the Chemical and Physical Properties of Snake Fruit (*Salacca edulis* Reinw) Cultivar Pondoh during Maturation. *Journal of Agricultural Food Chemistry* 50 (26) : 7627 – 7633.
- Tranggono, 1993. Pola Respirasi Dan Senyawa Flavor Selama Tahap Pemasakan Buah Salak Pondoh. *Agritech* 18 (2) : 1-4.
-