

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Konsumsi masyarakat terhadap buah-buahan segar dan hasil olahan baik impor maupun produk domestik saat ini mengalami peningkatan. Konsumen buah-buahan masyarakat Indonesia sekitar 35 kg per kapita per tahun. Jumlah tersebut masih rendah jika dibandingkan dengan ketentuan FAO yang seharusnya sekitar 65 kg per kapita per tahun. Buah Srikaya merupakan salah satu buah tropis yang dikembangkan dalam rangka meningkatkan produksi buah. Selain itu, buah srikaya juga mengandung gizi yang tinggi. Buah srikaya dapat diolah menjadi produk seperti selai buah, dodol buah atau produk olahan berupa puding buah, dan lain-lain. Produk olahan buah-buahan ini dapat menjadi alternatif usaha rumah tangga sehingga dapat meningkatkan perekonomian petani. Di samping itu, tanaman srikaya dapat dimanfaatkan sebagai obat seperti untuk mengatasi batuk, demam, menurunkan asam urat, gangguan pencernaan dan lain-lain. Buah srikaya merupakan salah satu buah yang memiliki keunggulan komparatif produk tropis yang dikembangkan di 33 Provinsi, 59 Kabupaten/Kota (Lasarus, 2013).

Kabupaten Gunungkidul merupakan salah satu sentra produksi utama Srikaya Sinyonya Indonesia. Hal ini disebabkan Srikaya Sinyonya dapat hidup dan berkembang baik di lahan kering. Populasi Srikaya Sinyonya di Gunungkidul sudah mencapai 81.366 pohon yang pertanamannya tersebar di Desa Watugajah 62.103 pohon, Tegalrejo 17.251 pohon dan Mertelu 2.021 pohon (Kristamtini, 2010). Produktivitas Srikaya Sinyonya di Desa Watugajah mencapai 150 ton/ha

(Anonim a, 2015). Menurut Gunawan (2015), satu hektar luas lahan dapat menghasilkan buah Srikaya sebanyak lima ton dengan harga Rp 12.000 per kilogram. Selama musim panen buah dapat dipanen setiap harinya sebanyak 50 kilogram.

Salah satu kendala pemasaran buah adalah buah Srikaya Sinyonya mengalami peningkatan laju respirasi dan produksi etilen seiring dengan fase klimakterik buah. Umur simpan buah Srikaya Sinyonya memiliki umur simpan yang relatif pendek dibanding komoditas buah lainnya, yaitu selama 5-7 hari pada suhu kamar (Kristamtini, 2010). Pada penelitian Aditama (2014) membuktikan bahwa penggunaan bahan penyerap etilen dengan konsentrasi KMnO_4 100 mg yang dilarutkan ke dalam 100 ml akuades memberikan hasil yang paling baik.

B. Perumusan Masalah

Pemanenan buah akan mengambil sebagian atau seluruh bagian tanaman, yang berarti terputusnya mekanisme penyerapan unsur hara dari dalam tanah. Oleh karena itu sebelum dilakukan pemanenan, sebaiknya mengetahui tingkat kematangan atau umur panen dari buah atau sayuran yang akan dipetik (Darsana,2003). Buah Srikaya Sinyonya hanya dapat disimpan pada suhu kamar selama 5-7 hari setelah panen (Kristamtini, 2010). Menurut Gunawan (2015) selain didistribusikan ke daerah sekitar Gunungkidul, buah juga dijual di sekitar solo, Jawa Tengah. Oleh karenanya diperlukan penelitian untuk mendapatkan umur pemanenan yang layak dan bahan kimia yang cocok untuk memperlambat

kematangan pada buah Srikaya Sinyonya. Penggunaan kalium permanganat (KMnO_4) dapat menjadi solusi dari permasalahan ini.

Menurut Aditama (2014) bahwa penggunaan KMnO_4 konsentrasi 100 mg yang dilarutkan ke dalam akuades 100 ml dapat memperpanjang umur simpan buah alpukat yang diberi perlakuan bahan penyerap etilen mampu bertahan 6-7 hari. Dengan dasar penelitian tersebut diharapkan penelitian mengenai pengaruh umur panen dan konsentrasi KMnO_4 terhadap umur simpan buah Srikaya Sinyonya (*Annona squamosa L*) dapat menjadi solusi sebagai bahan kimia dalam memperpanjang umur simpan buah Srikaya Sinyonya.

C. Tujuan Penelitian

Mengetahui umur panen optimal dan menentukan konsentrasi KMnO_4 yang paling baik sebagai bahan penyerap etilen dalam memperpanjang umur simpan buah Srikaya Sinyonya.