

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah rambutan sangat populer di Indonesia dan termasuk tanaman musiman. Rambutan merupakan tanaman buah-buahan tropis basah asli Indonesia yang mempunyai nama latin *Nephelium lappaceum* L. Buah rambutan sebagian besar tersebar di wilayah pulau Jawa, Sumatera, dan Kalimantan serta merupakan komoditi unggulan di Indonesia. Hasil rambutan di Indonesia pada tahun 2015 sebesar 882,694 ton, sedangkan produksi rambutan di Indonesia pada tahun 2015 mencapai 7,63 ton/ha (Kementrian Pertanian Republik Indonesia, 2016).

Di wilayah Jawa Barat buah rambutan sebagian besar tersebar di Kota Bogor, Ciamis, Subang, Purwakarta dan Banjar. Kota Banjar merupakan salah satu sentra produksi buah Rambutan, hal tersebut karena dari tahun 2013 sampai dengan 2015 menunjukkan kenaikan produksi, tahun 2013 jumlah produksi 13.859 kuintal dan tahun 2015 meningkat menjadi 31.002 kuintal (BPS Kota Banjar, 2016). Produksi rambutan di Kota Banjar jumlahnya lebih tinggi dibandingkan Kota Bekasi yang hanya berkisar 20.880 kuintal (BPS Provinsi Jawa Barat, 2016).

Kota Banjar mempunyai ketinggian 100 sampai 500 meter di atas permukaan laut (dpl) sangat cocok untuk pertumbuhan buah rambutan, salah satu syarat tumbuh rambutan dengan ketinggian sekitar 30 sampai 500 meter dpl (Mahisworo, Susanto dan Anung, 1989). Di Kota Banjar banyak yang membudidayakan buah rambutan, hal tersebut dikarenakan buah rambutan dapat tumbuh baik di berbagai macam tanah. Tanah yang dikehendaki untuk buah rambutan adalah tanah yang subur dan gembur sedikit berpasir (Mahisworo dkk, 1989). Selain mempunyai ketinggian yang sesuai, mudah ditanam dalam berbagai macam tanah, buah rambutan juga tidak perlu perlakuan khusus dalam budidayanya. Jenis buah rambutan yang banyak dibudidayakan di Kota Banjar antara lain Binjai, Lebak Bulus, Si Oray, Rapih, dan Si Domba.

Rambutan banyak ditanam karena perawatannya mudah, serta buah rambutan termasuk golongan buah *non klimaterik* yaitu golongan buah dalam proses pematangannya tidak perlu melalui proses pengeraman terlebih dahulu.

Mahisworo dkk. (1989) menyatakan bahwa rambutan mengandung zat-zat yang diperlukan tubuh antara lain: zat tepung, zat protein dan asam amino, zat lemak, enzim-enzim yang *esensial* dan *non esensial*, vitamin, zat mineral makro dan mikro.

Kualitas buah rambutan dapat dipengaruhi oleh daya simpan, karena daya simpan Rambutan relatif pendek misalnya pada kultivar Lebak Bulus daya simpan Rambutan sekitar 4 hari (Mahisworo dkk, 1989). Buah rambutan kultivar Lebak Bulus mempunyai bentuk fisik rambut panjang dan halus, sehingga lebih cepat mengalami kerusakan dari pada buah rambutan yang memiliki rambut kasar dan pendek (Heriansyah, 2014). Oleh karena itu kultivar Lebak Bulus perlu penanganan khusus untuk mempertahankan umur simpan. Buah rambutan juga dapat mengalami kerusakan secara fisik dan secara mekanis. Kerusakan fisik dapat berupa benturan, gesekan, dan tekanan, sedangkan kerusakan mekanis dapat berupa luka luar, luka dalam atau memar (Martoredjo, 2009).

Keadaan buah rambutan dapat mengalami penurunan terlihat dari penampilan buah yang berwarna merah cerah menjadi kering serta berwarna hitam. Masalah yang biasanya terjadi dalam produksi rambutan diakibatkan oleh proses respirasi dan transpirasi. Laju transpirasi pada buah penting untuk diperhatikan, karena sebagian besar produk buah mengandung air dan apabila kehilangan air dalam jumlah cukup besar dapat mengakibatkan pelayuan atau penurunan kesegaran produk, selain penurunan bobot yang seringkali menjadi basis pengukuran kuantitas produk buah (Ahmad, 2013). Perubahan mutu buah rambutan segar terjadi akibat laju respirasi yang cukup tinggi sehingga mempercepat kerusakan buah (Brown et al.,1985; Muhidin, 1989; O'hare et al.,1994, semuanya *dalam* Rosalina, 2011).

Pemanenan dapat berpengaruh terhadap kualitas produksi buah misalnya dengan memotong tangkai buah yang cukup panjang (Ahmad, 2013), guna menghindari kerusakan secara mekanis yang dapat menyebabkan pelukaan pada buah yang berpengaruh terhadap laju respirasi yang akan memacu masuknya mikroba ke dalam buah. Utomo (2006) *dalam* Johansyah, Prihastanti, dan Kusdiyantini (2014), menyatakan bahwa untuk memperlambat kemunduran

pasca panen komoditas buah-buahan diperlukan suatu cara penanganan dan perlakuan yang dapat menurunkan respirasi dan transpirasi sampai batas minimal dimana produk tersebut masih mampu melangsungkan aktivitas hidupnya.

Rambutan biasanya berbuah pada bulan November sampai Februari. Buah-buahan yang bersifat musiman jumlahnya melimpah pada saat musim berbuah saja, sehingga dengan banyaknya hasil dapat menurunkan harga jual. Misalnya di daerah Kota Banjar, apabila panen melimpah, harga rambutan mencapai Rp.2000/kg. Kurangnya pemahaman petani terhadap pengemasan dan teknik pengemasan yang baik menyebabkan petani hanya dapat memasarkan buah rambutan di sekitar Banjar, Ciamis, dan Tasikmalaya. Hal tersebut dilakukan agar buah rambutan cepat terjual dan tidak layu sehingga dapat mengurangi harga jual rambutan.

Penanganan pascapanen buah segar yang tepat dapat menurunkan tingkat kontaminasi seperti pemanenan yang tepat, penanganan pascapanen yang baik, pembuangan kotoran, dan pencucian (Miskiyah, Winarti, dan Broto, 2010). Upaya untuk mempertahankan penyimpanan lebih lama, yaitu salah satunya dengan cara pengemasan (*packaging*) serta penggunaan tangkai buah. Pengemasan (*packaging*) merupakan bentuk penyimpanan pada rambutan untuk mempertahankan daya simpan rambutan agar tahan lama dan tidak mudah rusak. Pengemasan dapat mempertahankan daya simpan rambutan lebih lama, sehingga apabila dikirim keluar kota yang membutuhkan waktu 3 sampai 4 hari Rambutan masih terlihat segar. Penggunaan jenis kemasan yang tepat merupakan upaya untuk mempertahankan masa kesegaran pada buah (Nofriati dan Asni, 2015).

Plastik merupakan bahan kemas yang mudah didapat dan sangat fleksibel penggunaannya, selain untuk mengemas langsung bahan makanan, seringkali digunakan sebagai pelapis kertas (Mareta dan Nur, 2011). Pengemasan plastik dapat berpengaruh terhadap kesegaran buah rambutan (Alfarisi, 2016). Pengemasan berperforasi dapat mengurangi kehilangan kandungan air dalam produk hortikultura segar sehingga dapat mencegah terjadinya dehidrasi (Asgar, 2017). Pengemasan bahan hortikultura tanpa lubang perforasi dapat menyebabkan

pembusukan sehingga perlu adanya lubang perforasi yang dapat membuang hasil respirasi melalui lubang perforasi tersebut (Asgar, 2017).

Tangkai buah pada saat pengemasan dapat mengurangi kerusakan pada buah rambutan, hal tersebut dikarenakan pelukaan pada buah rambutan dapat menyebabkan mudahnya jamur masuk kedalam buah yang dapat menyebabkan buah mudah busuk. Pembusukan dapat disebabkan oleh jamur dan bakteri yang dapat menginfeksi pada bagian-bagian produk hortikultura yang terbuka seperti potongan dan daun yang sobek (Ahmad, 2013). Teknik pengemasan dalam upaya mempertahankan daya simpan buah rambutan dengan kemasan plastik berperforasi dan buah yang masih bertangkai dapat mempertahankan daya simpan buah rambutan. Pengemasan (*packaging*) serta tangkai buah sangat diperlukan untuk mempertahankan daya simpan pada buah rambutan agar petani mampu meminimalkan kerusakan yang terjadi pada buah rambutan. Melihat permasalahan tersebut peneliti tertarik untuk mengangkat judul “Pengaruh Pengemasan Plastik dan Tangkai Buah Terhadap Kesegaran Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) Kultivar Lebak Bulus”.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat diidentifikasi masalah yaitu bagaimana pengaruh pengemasan plastik dan tangkai buah terhadap kesegaran buah rambutan?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh pengemasan dan tangkai buah terhadap kesegaran buah rambutan.

1.4. Kegunaan penelitian

Kegunaan penelitian ini sebagai berikut:

- a. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman dan literatur bagi ilmu pengetahuan khususnya di bidang Pertanian.
- b. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat khususnya petani, pengumpul dan penjual buah rambutan mengenai kemasan yang baik serta penggunaan tangkai buah untuk buah rambutan dalam rangka mempertahankan daya simpan buah rambutan.