

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tanaman nanas (Ananas comosus (L). Merr) sudah lama dikenal di Indonesia namun tanaman ini merupakan tanaman yang berasal dari Amerika Selatan dan Hindia Barat (Muljohardjo, 1984).

Buah nanas merupakan salah satu jenis buah-buahan tropis yang banyak terdapat di Indonesia, terutama di daerah Riau, Palembang, Bogor, Bandung dan Jawa Timur. Buah nanas selain dikonsumsi dalam bentuk segar juga digunakan sebagai bahan baku industri makanan dan minuman (Hendro, 1985).

Besarnya konsumsi buah nanas di dunia dari tahun ke tahun semakin meningkat. Hal ini sesuai dengan perkembangan produksinya. Meningkatnya permintaan ini terutama disebabkan oleh sifat buah nanas yang banyak digemari dan disukai oleh konsumen yang berhubungan dengan rasa, flavor, aroma dan kenampakan yang menarik dan menyenangkan. Disamping itu juga disebabkan karena nilai gizinya cukup tinggi, buahnya banyak mengandung vitamin C dan garam-garam mineral.

Tingkat perkembangan tanaman nanas di Indonesia memberikan prospek yang cerah dalam membantu meningkatkan mutu dan produk hasil pertanian.

Pada Tabel 1 dapat dilihat perkembangan buah nanas di Jawa Timur dari tahun 1982 - 1986.

Tabel 1. Produksi Buah Nanas di Jawa Timur Pada Tahun 1982 - 1986

Tahun	Produksi nanas (ton)
1982	58.698
1983	112.800
1984	74.560
1985	302.155
1986	433.099

Sumber: Anonim (1987)

Namun seperti sifat buah tropis lainnya, buah nanas nanas bersifat mudah rusak (perishable) selama penyimpanan dan transportasi. Menurut Pracaya (1985), buah nanas yang masak optimal hanya bisa bertahan sampai satu minggu setelah pemanenan, setelah itu mengalami penurunan kualitas dan akhirnya membusuk.

Susut selama pasca panen yang terjadi pada buah-buahan segar di daerah tropik menunjukkan prosentase yang cukup tinggi. Misalnya, pada buah nanas kehilangan dapat mencapai 40 % sampai 50 % yang disebabkan kerusakan mikrobiologi sebagai faktor utama (Ramsaey dkk, 1938 dalam Pantastico, 1989).

Adapun upaya penanganan pasca panen buah nanas untuk pemasaran atau pengiriman ke tempat yang jauh

yang memerlukan waktu cukup lama, biasanya dengan penyimpanan pada suhu rendah. Akan tetapi cara ini dapat menyebabkan kematangan buah yang tidak normal atau juga dapat menyebabkan kerusakan akibat " chilling injury." Oleh karena itu dibutuhkan suatu penanganan pasca panen yang tepat agar masa simpan buah nanas dapat diperpanjang dan mengurangi seminimal mungkin terjadinya penurunan kualitas bahan.

Dalam penelitian ini, kemungkinan salah satu upaya penanganan pasca panen buah nanas, yaitu dengan menggunakan fungisida benomyl dalam emulsi minyak jagung. Pemilihan benomyl karena fungisida ini termasuk dalam fungisida sistemik yang mempunyai spektrum luas, mudah diperoleh, cukup murah dan banyak digunakan sebagai anti jamur pada berbagai macam produk buah-buahan. Sedangkan penggunaan emulsi minyak jagung adalah sebagai bahan pelapis pada permukaan kulit buah untuk mengurangi laju proses respirasi dan transpirasi yang dapat mempercepat proses pematangan buah nanas. Berdasarkan tinjauan hal ini, maka mungkinkah perlakuan konsentrasi benomyl dalam emulsi minyak jagung dapat digunakan sebagai salah satu upaya penanganan pasca panen buah nanas dalam memperpanjang masa simpannya ?.

1.2. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui pengaruh konsentrasi benomyl dalam emulsi minyak jagung terhadap masa simpan buah nanas.

1.3. Hipotesis

Penggunaan fungisida benomyl dalam emulsi minyak jagung dapat memperpanjang masa simpan buah nanas.