

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

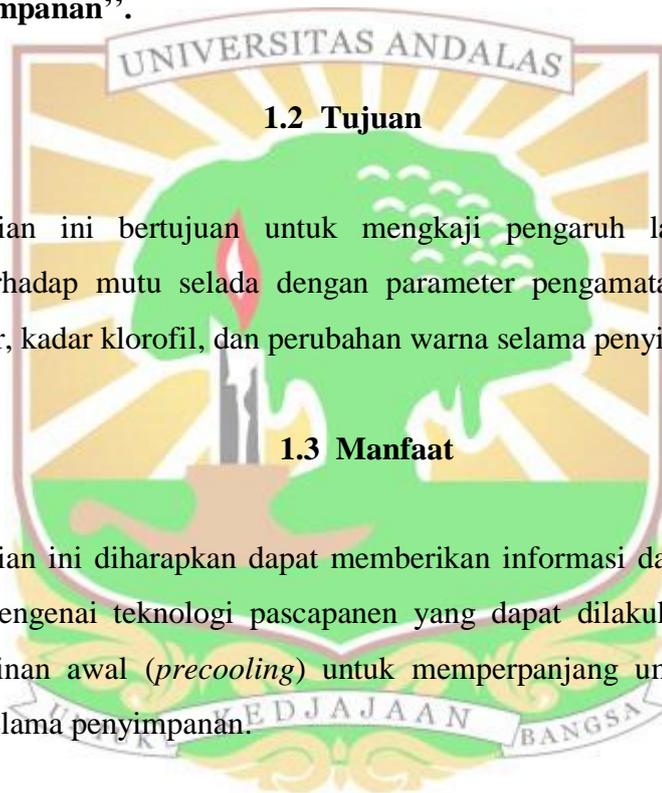
Selada (*Lactuca sativa* L.) merupakan tanaman yang tumbuh di daerah dingin maupun tropis, daunnya bergerigi, berombak, berwarna hijau segar dan merah (Supriati dan Herlina, 2014). Selada dikonsumsi mentah dan termasuk salah satu bahan utama pembuatan salad karena renyah, bertekstur lembut, kaya akan vitamin, mineral dan protein (Rubatzky dan Yamaguchi, 1998). Tanaman selada sudah menyebar luas di Indonesia khususnya Sumatera Barat.

Di Sumatera Barat selada ditanam di daerah dataran tinggi seperti Alahan Panjang dan Padang Panjang. Pada tahun 2013 ada sebanyak 371 rumah tangga di Sumatera Barat yang menanam selada dengan rata-rata luas lahan yang diusahakan 1,364 m<sup>2</sup> (BPS, 2014). Sedangkan menurut Dinas Pertanian Pangan tahun 2003 jumlah produksi selada dalam 1 ha mencapai 6,64 – 8,56 ton. Data tersebut membuktikan bahwa budidaya dan produksi selada di Sumatera Barat cukup besar dan permintaan konsumen terus meningkat dari waktu ke waktu, biasanya petani selada memasarkan sayuran mereka ke swalayan, pasar tradisional, restoran, hotel, serta di ekspor.

Namun selada mempunyai sifat yang mudah rusak karena daunnya tipis dan mengandung banyak air, jumlah kandungan air dalam 100 gram selada sebanyak 94,91 gram (Almatsier, 2005). Hal tersebut mengakibatkan cepat terjadi kerusakan dan umur simpan selada menjadi pendek, untuk itu perlu penanganan pascapanen selada yang tepat, salah satunya dengan *precooling*, beberapa penelitian tentang *precooling* terbukti dapat memperpanjang umur simpan pada buah manggis dan mempertahankan kesegaran bunga lili. Tujuan dilakukan *precooling* adalah untuk menghilangkan panas lapang bahan saat panen dengan beberapa metode seperti *ice cooling*, *room cooling*, *vakum cooling* dan *hydrocooling*. Komoditi sayur-sayuran seperti selada yang paling cocok untuk *precooling* adalah dengan menggunakan metode *hydrocooling*.

*Precooling* hendaknya dilaksanakan beberapa waktu setelah panen seperti 2 – 4 jam yang biasa disebut dengan penundaan *precooling* karena saat pemanenan berlangsung keadaan tanaman masih dalam keadaan panas, apalagi

jika panen dilakukan pada siang hari, jika langsung disimpan pada suhu dingin mengakibatkan tanaman tersebut menjadi *shock* dan *stress*. Penelitian penundaan *precooling* pada seledri membuktikan bahwa penundaan *precooling* 2 jam lebih efektif memperpanjang umur simpan seledri sampai hari ke- 20 dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Ada beberapa penyebab terjadinya penundaan *precooling* seperti lamanya proses panen dan transportasi ke tempat pengumpulan maupun pasar. Berdasarkan hal diatas maka perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui waktu terbaik pada penundaan *precooling* selada dengan judul “**Studi Waktu Penundaan *Precooling* terhadap Mutu Selada (*Lactuca sativa* L.) selama Penyimpanan**”.



### 1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji pengaruh lama penundaan *precooling* terhadap mutu selada dengan parameter pengamatan berupa susut berat, kadar air, kadar klorofil, dan perubahan warna selama penyimpanan.

### 1.3 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan acuan kepada masyarakat mengenai teknologi pascapanen yang dapat dilakukan pada selada yaitu pendinginan awal (*precooling*) untuk memperpanjang umur simpan dan mutu selada selama penyimpanan.