

**PENGARUH TINGKAT KEMATANGAN DAN SUHU  
PENYIMPANAN TERHADAP MUTU BUAH ALPUKAT  
TONGAR (*Persea americana* Mill)**

**SITI MARDIYANTI**

**No. Bp : 1711112007**



Dosen Pembimbing :

1. Khandra Fahmy, S.TP, MP, Ph.D
2. Dr. Ifmalinda, S.TP, Mp

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2022**

# PENGARUH TINGKAT KEMATANGAN DAN SUHU PENYIMPANAN TERHADAP MUTU BUAH ALPUKAT TONGAR (*Persea americana* Mill)

Siti Mardiyanti<sup>1</sup>, Khandra Fahmy<sup>2</sup>, Ifmalinda<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian , Kampus Limau Manis-Padang 25163

<sup>2</sup>Dosen Fakultas Teknologi Pertanian , Kampus Limau Manis-Padang 25163

Email: [Sitimardiyanti459@gmail.com](mailto:Sitimardiyanti459@gmail.com)

## ABSTRAK

Alpukat (*Persea americana* Mill) merupakan buah yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia dengan rasanya yang gurih tidak manis dan tidak asam, teksturnya daging buah alpukat seperti mentega. Tingkat kematangan alpukat sangat mempengaruhi umur simpan buah dan sangat menentukan rasa dari buah tersebut. Alpukat yang dipanen sebelum kematangan fisiologis maka kualitas dan nilai gizinya kurang baik. Alpukat termasuk kategori buah klimaterik, artinya buah yang setelah dipanen masih mengalami produksi gas etilen. Oleh karena itu, perlu adanya penanganan pasca panen yang tepat agar dapat memperpanjang umur simpan buah alpukat seperti menyimpan buah pada suhu dingin. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh tingkat kematangan dan suhu penyimpanan terhadap mutu buah alpukat Tongar. Penelitian ini menggunakan alpukat grade A dengan 1 kali ulangan diperlukan 99 sampel terdiri dari 9 buah sampel destruktif dan 90 buah sampel non destruktif. Total sampel untuk 3 kali ulangan yaitu 297 sampel. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan analisis data menggunakan RAL faktorial. Pengolahan data dilakukan dengan aplikasi R studio. Pada penelitian ini alpukat disimpan pada suhu 10 °C, 15 °C dan suhu ruang (kontrol) dengan tingkat kematangan yang digunakan yaitu 180 hari, 195 hari dan 210 hari. Berdasarkan penelitian, tingkat kematangan dan suhu penyimpanan berpengaruh terhadap susut bobot, laju respirasi, total padatan terlarut, warna, kekerasan, *ion leakage* dan *chilling injury* yang disimpan. Suhu 10 °C dengan tingkat kematangan 180 hari merupakan parameter mutu terbaik dalam mempertahankan umur simpan buah alpukat Tongar.

*Kata kunci:* Alpukat, Klimaterik, *Ion Leakage*, *Chilling Injury*.