

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Alpukat (*Persea americana* Mill) merupakan tanaman berbentuk pohon yang berasal dari Amerika Tengah dan Meksiko. Data statistik hortikultura tahun 2015 menunjukkan produksi buah alpukat Indonesia mencapai 382.542 ton dengan urutan daerah penghasil terbesar yaitu Jawa Barat, Jawa Timur, Sumatera Barat dan Jawa Tengah (BPS, 2015). Data *Food And Agriculture Organization of United Nation* (FAOSTAT, 2013) menyebutkan bahwa Indonesia merupakan negara penghasil alpukat kedua terbesar sebanyak 294.200 ton pada tahun 2012, sedangkan pada peringkat pertama yaitu Meksiko sebanyak 1.316.104 ton. Republik Dominika 290.011 ton dan Chile 160.000 ton. Data Statistik Pertanian Indonesia tahun 2017 mengalami peningkatan produksi buah alpukat hingga mencapai 58.219 ton. Di tahun 2016 hingga di tahun 2017 produksi yang dihasilkan mencapai hingga 363.167 ton. Selain untuk memenuhi konsumsi dalam negeri, buah alpukat juga menjadi komoditi ekspor yang cukup menjanjikan.

Menurut Gamble, *et al* (2010) minat konsumen terhadap pembelian alpukat dipengaruhi jika nilai daging alpukat terdapat daging hitam yang nilainya lebih dari 10%. Kualitas buah harus tetap dipertahankan dari mulai buah dipanen hingga buah siap dimakan karena konsumen merupakan juri akhir penilaian kualitas buah. Mutu buah dan sayuran hortikultura sangat dipengaruhi oleh saluran distribusi yang panjang hingga sampai ditangan konsumen.

Menurut Setyamidjaja (2006), salah satu yang menyebabkan kerusakan buah adalah jatuhnya buah alpukat saat melakukan proses *grading* yang mengakibatkan buah memar. Perbedaan ketinggian buah yang jatuh akan berpengaruh terhadap kerusakan buah, karena semakin tinggi buah yang jatuh akan semakin tinggi juga kerusakan atau memar pada buah. Memar pada alpukat mengakibatkan buah berair sehingga kandungan dalam alpukat akan menurun. Memar dapat didefinisikan sebagai area kerusakan dalam buah yang biasanya disebabkan oleh kompresi atau cedera tumbukan pada saat melakukan proses *grading* (Arpaia *et al*, 2005).

Memar dalam daging buah alpukat biasanya berwarna abu-abu gelap dan terbatas pada area yang didefinisikan dengan baik yang biasanya dekat dengan lokasi cedera. Kematangan buah yang diakibatkan karena proses *drop height* pada saat melakukan proses *grading* berhubungan erat dengan mutu alpukat yang meliputi laju respirasi, susut bobot, warna, kekerasan, total padatan terlarut, uji ion *leakeage* buah dan uji tahanan larutan dala buah untuk melihat tingkat kerusakan alpukat. Berdasarkan permasalahan yang telah dijelaskan penulis dan penelitian ini masih jarang ditemukan maka penulis akan melakukan penelitian tentang “**Studi Pengaruh Ketinggian Penjatuhan Terhadap Mutu dan Umur Simpan Buah Alpukat (*Persea americana* Mill)**”.

1.2 Tujuan

Tujuan penelitian dilakukan untuk mengkaji pengaruh tinggi penjatuhan buah alpukat pada berbagai tingkat kematangan terhadap mutu dan umur simpan buah alpukat.

1.3 Manfaat

Manfaat penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh tinggi penjatuhan buah terhadap tingkat kerusakan dan masa simpan buah alpukat yang nantinya akan menjadi acuan dalam pembuatan alat *grading* alpukat yang menggunakan ketinggian tertentu. Serta memberikan informasi kepada masyarakat tentang kualitas alpukat yang sudah mengalami kejatuhan dari ketinggian.

