

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Alpukat (*Persea americana* Mill) merupakan jenis tanaman yang berasal dari Amerika Tengah yang memiliki banyak varietas, salah satunya di Indonesia. Di Indonesia terdapat beberapa jenis varietas alpukat, diantaranya alpukat merah bundar, alpukat merah panjang, alpukat ijo panjang, alpukat ijo bundar, alpukat mega paninggahan, alpukat mega murapi dan alpukat mega gagauan (Sadwiyanti *et al.*, 2009).

Menurut Nurhalis dan Zulhaida (2013), buah alpukat segar memiliki beberapa kandungan gizi yang baik untuk tubuh manusia, diantaranya vitamin A, vitamin B<sub>1</sub>, vitamin C, air, kalori, lemak, karbohidrat dan fosfor. Selain kandungan gizi yang terdapat dalam buah alpukat, buah alpukat memiliki kandungan yang sangat bermanfaat bagi kulit yaitu dapat menghaluskan kulit (Morton, 1987). Buah alpukat salah satu komoditas hortikultura yang memiliki banyak manfaat serta banyak diminati oleh kalangan masyarakat. Provinsi Sumatera Barat mampu memproduksi alpukat setiap tahunnya sebanyak 54.203,50 ton dan untuk daerah Kabupaten Solok merupakan salah satu produksi buah alpukat terbanyak di Sumatera Barat yaitu dapat memproduksi buah alpukat sebanyak 36.424,50 ton pertahunnya (BPS, 2019).

Proses pemanenan buah alpukat meliputi 2 metode, yaitu secara manual dan menggunakan alat. Buah alpukat dengan pohon yang tidak terlalu tinggi dapat diambil menggunakan tangan, namun jika buahnya sulit untuk diambil dapat menggunakan tangga atau galah yang dilengkapi dengan kantong atau keranjang yang berbahan lunak seperti jaring dari plastik. Hal tersebut dapat meminimalisir buah agar tidak rusak atau memar. Setelah buah dipanen dan dikumpulkan, biasanya akan dibawa ke operasi rumah pengemasan (*packing house operation*). Sebelum proses pengemasan dilakukan, diperlukan proses *grading* untuk mengelompokkan kualitas mutu atau *grade* pada buah alpukat. Tujuannya untuk melihat keseragaman buah pada saat pemasaran. Pengemasan alpukat dalam negeri biasanya menggunakan karung-karung yang berbahan dasar plastik atau keranjang. Selain itu pengemasan lain biasanya juga

menggunakan karton, dimana buah dibungkus menggunakan tissue dan disusun di dalam karton (Sadwiyanti *et al.*, 2009).

Buah alpukat merupakan salah satu jenis buah yang memiliki sifat mudah rusak (*perishable*), sehingga penanganan buah setelah panen harus diperhatikan prosesnya dengan baik dan benar, mulai dari proses pemetikan sampai proses penanganannya hingga sampai ke tangan konsumen. Kerusakan tersebut memiliki persentase yang berbeda-beda sesuai dengan ketinggian penjatuhan dan tumbukan yang terjadi pada produk tersebut, salah satunya yaitu kerusakan yang disebabkan oleh proses *grading*. Berdasarkan pengamatan di lapangan, buah alpukat yang siap dipanen akan dilakukan proses *grading* secara manual dengan pelemparan kira-kira 20 sampai 60 cm yang mengakibatkan adanya benturan antara buah dengan wadah atau tempat penjatuhannya. Biasanya, alas permukaan yang digunakan pada proses *grading* buah dapat berupa karton, keranjang buah atau dibiarkan di lantai berbahan keramik sebelum proses pengemasan dilakukan. Bahan permukaan wadah yang digunakan pada saat proses *grading* yang tidak sesuai akan mengakibatkan mutu buah alpukat menjadi rendah. Selain itu, buah tersebut dapat mengalami kerusakan mekanis, seperti memar. Memar terjadi saat buah mengalami tumbukan dengan wadah tumbukan (permukaan tumbukan), sehingga mengakibatkan buah mengalami proses pembusukan lebih cepat. Kerusakan mekanis dapat terjadi saat buah sengaja dijatuhkan dan dilempar saat proses *grading* atau pengelompokan buah. Buah yang bersifat klimaterik akan menghasilkan produksi etilen yang banyak, terutama pada saat mengalami luka, contohnya buah alpukat (Lougheed, 1974). Permukaan kulit buah yang rusak akan berpengaruh terhadap kualitas buah alpukat. Berbeda dengan buah yang bersifat non-klimaterik, dimana buah tidak mengalami perubahan dan kenaikan laju respirasi, sehingga buah tidak lebih cepat rusak dibandingkan dengan buah yang bersifat klimaterik.

Penilaian pada perubahan mutu, biasanya dilakukan berdasarkan kualitas dan umur simpan pada buah alpukat (*Persea americana* Mill) yang dilakukan dengan proses *grading* dengan beberapa ketinggian penjatuhan yaitu 20 cm, 40 cm dan 60 cm pada jenis permukaan tumbukan yang berbeda yaitu

permukaan tumbukan keramik, keranjang plastik dan karton. Perlakuan tersebut akan menunjukkan seberapa besar pengaruh ketinggian terhadap perubahan mutu pada buah alpukat. Berdasarkan paparan tersebut, penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul “**Kajian Perubahan Mutu Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) Setelah Penjatuhan**”.

## 1.2 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis perubahan mutu buah alpukat (*Persea americana* Mill) berdasarkan ketinggian jatuh (20 cm, 40 cm dan 60 cm) dan jenis permukaan tumbukan (keramik, keranjang plastik dan karton).

## 1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh beberapa ketinggian penjatuhan dan jenis permukaan tumbukan terhadap perubahan mutu pada buah alpukat.

