

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki iklim tropis dengan suhu rata-rata 27 °C (BMKG, 2021). Hal tersebut menyebabkan buah-buahan tropis dapat tumbuh dengan baik di Indonesia. Varietas buah sawo merupakan salah satu buah yang dapat tumbuh dan banyak dijumpai di Indonesia. Sawo (*Manilkara zapota*) merupakan salah satu buah tropis yang berasal dari kawasan Amerika Tengah tepatnya di Guatemala dan Meksiko (Ashari, 2006). Buah Sawo memiliki tekstur daging yang lembut dan sedikit terasa berpasir, hal ini dikarenakan pada sawo terdapat sel-sel batu atau sklereida (Balerdi *et al.*, 2005).

Sawo merupakan buah yang tetap mengalami proses kematangan setelah panen karena tergolong pada buah klimakterik dan berlanjut mengalami kerusakan karena proses respirasi tetap berlangsung (Suhardiman, 1997). Pada buah tipe respirasi klimakterik produksi etilen selama proses pematangan akan naik secara perlahan hingga mencapai fase akhir tingkat kematangan (Wills, 1981). Buah tipe klimakterik akan mengalami kenaikan respirasi jika etilen diberikan pada fase pra klimakterik, dan secara perlahan akan tidak peka terhadap etilen setelah mencapai puncak klimakterik (Susanto, 2006). Proses pematangan pada buah sawo ditandai dengan perubahan tekstur daging buah yang menjadi lunak, peningkatan kadar air, perubahan produksi CO₂, dan meningkatnya total padatan terlarut.

Buah sawo berwarna coklat kemerahan ketika mencapai tingkat kematangan disertai dengan tekstur daging buah lembut, manis, dan mengandung banyak sari buah sehingga buah sawo banyak digemari oleh masyarakat (Afifah, 2015). Buah sawo mempunyai zat gizi yang tinggi seperti glukosa, vitamin, karbohidrat, dan zat serat pangan (Ridho, 2017). Buah sawo banyak dikonsumsi secara langsung ataupun dimanfaatkan sebagai makanan olahan seperti selai, sirup, es krim, cuka, dan sebagainya. Selain daging buah, kulit buah sawo juga bermanfaat sebagai obat tradisional dalam memelihara kesehatan mata, mencegah kanker, menutrisi kulit, obat demam dan diare (Juwita, 2013).

Buah sawo merupakan salah satu buah yang dapat dipanen walaupun belum matang sempurna. Proses pemanenan pada buah sawo dapat ditentukan oleh umur panen serta tingkat ketuaan pada buah. Buah sawo yang sudah tua dan siap untuk dipanen memiliki ciri-ciri seperti warna kulit buah cokelat muda, ukuran buah maksimal, getah yang dihasilkan relatif sedikit, dan sebagainya (BAPPENAS, 2000). Proses pematangan pada buah sawo dapat dilakukan dengan merangsang peningkatan etilen buah yang secara umum lebih dikenal dengan pemeraman.

Pemeraman buah sawo biasa dilakukan dengan menggunakan metode karbit dan metode tradisional. Metode karbit dilakukan dengan cara memberikan karbit pada setiap sudut buah sawo yang telah disusun diatas terpal lalu ditutup dengan menggunakan terpal (Prabawati *et al.*, 2008). Metode tradisional merupakan metode yang biasa digunakan oleh masyarakat dan petani dalam pemeraman buah sawo, dilakukan dengan cara menyusun buah sawo di dalam suatu wadah yang kemudian ditutup. Selain metode tradisional dan karbit, salah satu metode pemeraman buah sawo dapat menggunakan zat perangsang etilen dengan bahan aktif Ethepon.

Ethepon adalah senyawa kimia yang berfungsi untuk memicu pertumbuhan tanaman dan juga proses pematangan buah-buahan. Ethepon dengan bahan aktif 2 *Chloroethyl phosphonic acid*($C_2H_6ClO_3P$) secara langsung merangsang etilen dihasilkan pada jaringan tanaman. Penggunaan ethepon dengan kadar yang semakin tinggi akan semakin mempercepat proses pematangan buah (Satuhu dan Supriyadi, 2000). Proses pemeraman akan berpengaruh terhadap mutu fisik dan kimiawi serta daya simpan dari buah. Kriteria mutu dari buah ditentukan oleh kandungan kimia dari buah tersebut seperti Nilai pH, total padatan terlarut, kadar vitamin C, kandungan gula (Saltveit, 2005). Daya simpan buah sawo dapat bertahan selama kurang lebih satu minggu berkisar 3 sampai 6 hari setelah panen pada penyimpanan suhu ruang (Kurniawan *et al.*, 2013). Penelitian mengenai ethepon telah dilakukan pada berbagai jenis buah klimaterik. Misalnya tentang pematangan dan kualitas Jambu Biji musim dingin dengan perlakuan gas etilen dan ethepon (Mahajan *et al.*, 2008) dan juga studi tentang pengaruh perlakuan celup ethepon pada pematangan mangga (Kulkarni *et al.*, 2004).

Berdasarkan pemaparan tersebut, penulis telah melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Konsentrasi Ethepon terhadap Karakteristik Mutu Buah Sawo (*Manilkara zapota*) ”**

1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji perubahan mutu dari buah sawo (*Manilkara zapota*) setelah dilakukan pemaparan zat perangsang kematangan ethepon dengan variasi konsentrasi ethepon. Mutu buah sawo yang diamati berupa susut bobot, nilai pH, total padatan terlarut buah, kadar air, kadar vitamin C, serta kekerasan buah pada buah sawo.

1.3 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini yaitu informasi mengenai mutu buah sawo setelah dilakukan proses penggunaan konsentrasi zat ethepon selama proses penyimpanan.

