

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sentra produksi tanaman buah alpukat di Indonesia telah dikembangkan di berbagai daerah yaitu pada Aceh Tengah (NAD), Sumatera Selatan (OKU dan Lahat), Jawa Barat (Garut dan Bandung), Jawa Timur (Malang dan Blitar), Bali (Buleleng, Bangle dan Gianyar) dan Sumatera Barat yaitu tepatnya di Solok dan Tanah datar (Haryanto, 2007). Berdasarkan statistik tanaman pangan dan hortikultura tahun 2012 menerangkan perkembangan tanaman alpukat tahun 2012 di Sumatera Barat, terdapat pada 19 Kabupaten/Kota yang memproduksi tanaman alpukat dan produksi terbanyak, yaitu pada Kabupaten Solok dengan jumlah produksi 27.281 ton/tahun, selanjutnya dikuiti oleh Kabupaten Agam dengan jumlah produksi 9.330 ton/tahun dan posisi ke tiga, yaitu Kabupaten Tanah Datar 3.227 ton/tahun produksi buah alpukat.

Setiap macam buah alpukat mempunyai komposisi yang berbeda-beda dan dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu perbedaan varietas, keadaan iklim tempat tumbuh, pemeliharaan tanaman, cara pemanenan, tingkat kematangan waktu dipanen, kondisi selama pemeraman dan kondisi penyimpanan (Muchtadi, 1992). Buah alpukat akan mengalami perubahan-perubahan fisiologi secara spontan setelah dipanen, umumnya buah alpukat mudah rusak (*perisable*), hal ini disebabkan karena alpukat merupakan golongan buah klimaterik yaitu akan mengalami respirasi setelah dipanen atau selama penyimpanan. Karena ketika busuk, mutu dari buah alpukat akan menurun dan konsumen tidak bersedia membeli dan dapat menyebabkan kerugian pada petani ataupun pedagang. Dalam penjualan buah alpukat baik ekspor atau impor melakukan proses sortasi buah yang memiliki bentuk dan kondisi yang bagus sebelum masuk dalam pasar lokal maupun pasar global, akan tetapi buah alpukat yang tidak memenuhi kriteria pasar akan terbuang dan tidak termanfaatkan.

Semakin meningkatnya perkembangan teknologi dan industri-industri pangan maupun farmasi menyebabkan meningkatnya permintaan terhadap minyak dari bahan pangan. Alpukat memiliki potensi yang besar untuk menjawab keinginan industri pangan dan farmasi karena alpukat memiliki kandungan lemak

yang tinggi. Beberapa penelitian terhadap minyak alpukat menyatakan minyak alpukat adalah minyak dengan kandungan anti-kolesterol yang bagus untuk produk pangan, untuk produk farmasi ataupun kosmetik. Minyak alpukat memiliki kandungan sterol yang disebut fitosterol yang mempunyai kemampuan menembus kulit seperti lanolin, oleh sebab itu minyak alpukat dapat membantu membawa zat lain yang bermanfaat untuk kulit.

Berdasarkan hal tersebut perlu diketahui sifat fisiko-kimia dari minyak alpukat terhadap perbedaan tingkat kematangan dari masing-masing buah alpukat agar dapat memberikan informasi tentang keunggulan minyak alpukat dan optimalisasi penggunaan minyak alpukat serta aplikasi minyak terhadap berbagai produk nantinya. Dengan mengekstrak minyak dari buah alpukat akan dapat meraih keuntungan yang maksimal karena harga minyak alpukat yang mahal berkisar \pm Rp. 257.100/100 mL.

Pada tahun 2003 telah di lepas varietas alpukat yang ditanam di lokasi Kabupaten Solok Sumatera Barat, varietas alpukat ini merupakan varietas unggul yang telah dilepas oleh BALITBU (Balai Penelitian Buah Tropika) Solok Sumatera Barat dengan jenis varietasnya yaitu alpukat varietas Mega Gagauan, alpukat varietas Mega Murapi, alpukat varietas Mega Panningahan dan alpukat varietas Lokal Solok. Alpukat varietas Lokal Solok telah banyak dipasarkan diberbagai daerah karena dikenal sebagai alpukat mentega yang memiliki rasa manis dan mesocarp/daging buahnya yang tebal menarik perhatian konsumen untuk membelinya.

Penelitian ini merupakan penelitian lanjutan yang dilakukan oleh Saputra (2015) dimana varietas alpukat yang digunakan adalah varietas Mega Murapi dan varietas lokal Solok namun demikian penelitian tersebut belum memberikan informasi mengenai tingkat kematangan buah alpukat yang terbaik untuk dijadikan bahan baku ekstraksi minyak sehingga menghasilkan minyak dengan rendemen dan kualitas yang baik. Akan tetapi pada penelitian ini kita dapat mengetahui jumlah minyak yang berpotensi untuk diekstrak dan dapat mengetahui mutu minyak dari berbagai tingkat kematangan dan juga dapat menentukan minyak tersebut apakah dapat dimanfaatkan untuk produk turunan minyak.

Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan penelitian dengan judul “**Sifat Fisiko Kimia Minyak Alpukat (*Persea americana*. Mill) dari Berbagai Tingkat Kematangan**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rendemen dan sifat fisiko kimia minyak pada berbagai tingkat kematangan buah alpukat.

1.3 Manfaat Penelitian

Melalui penelitian ini diharapkan dapat mengetahui kualitas minyak dari berbagai tingkat kematangan buah alpukat yang terbaik untuk dijadikan bahan baku ekstraksi minyak sehingga menghasilkan minyak dengan rendemen yang tinggi dan kualitas yang baik.

