

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah alpukat adalah salah satu buah yang berpotensi di Indonesia, salah satu provinsi penghasil alpukat adalah Provinsi Sumatera Barat. Buah alpukat termasuk senyawa bioaktif tingkat tinggi yang memiliki kandungan buah seperti vitamin E, asam askorbat, karotenoid dan senyawa fenolik terlarut, serta minyak esensial dalam jumlah besar, selain itu salah satu faktor penentu rasa berbagai macam buah-buahan (Obenland *et al.*, 2012). Data Badan Pusat Statistik (BPS) dari tahun 2018 hingga 2020 menyatakan, produksi tahun 2018 alpukat di Sumatera Barat mencapai 48.513,40 ton dan terus mengalami peningkatan hingga tahun 2020 mencapai 69.785,30 ton. Beberapa daerah penghasil tanaman alpukat di Provinsi Sumatera Barat antara lain Kabupaten Pasaman Barat. Data produksi alpukat di Kabupaten Pasaman Barat pada tahun 2018 mencapai 388,10 ton dan tahun 2020 meningkat tajam sebesar 2.397,60 ton (BPS, 2021). Alpukat tongar merupakan salah satu alpukat unggulan yang berasal dari Desa Tongar, Kecamatan Pasaman, Kabupaten Pasaman Barat. Alpukat ini memiliki rasa daging buah yang gurih, empuk, daging buah berwarna kuning mentega, dan bobot buah yang cukup besar yaitu 500-900 gram (Balitbu, 2017).

Buah alpukat dikelompokkan ke dalam jenis buah yang mudah rusak. Kerusakan pada buah alpukat akan menyebabkan mutu buah alpukat menurun. Penurunan mutu buah alpukat terjadi selama proses penyimpanannya. Menurut Johansyah *et al.* (2014), peningkatan produksi, produktivitas, dan mutu produk hortikultura menjadi sangat penting. Buah yang memiliki masa simpan panjang serta mutu yang bagus akan menjadi pilihan utama bagi konsumen. Menurut Santoso *et al.* (1995), konsumen memperhatikan kualitas buah dengan berdasarkan penampilannya, tingkat kekerasan, nilai rasa, dan juga gizi. Salah satu cara untuk mempertahankan kualitas dan mutu buah alpukat adalah dengan pemberian *coating*.

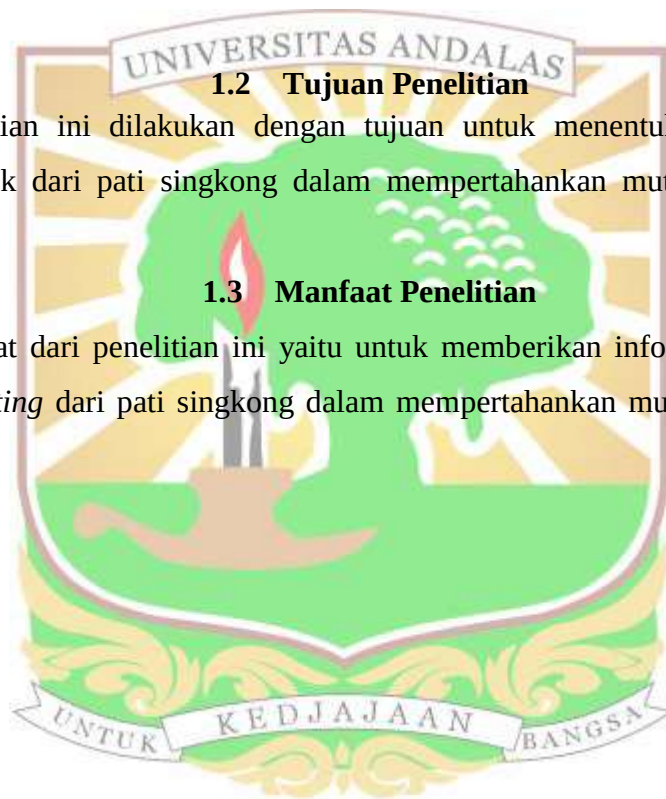
Penggunaan *coating* untuk mengawetkan buah secara khusus seperti tomat, alpukat, dan pepaya merupakan teknik yang tepat untuk mencegah kerusakan pada buah akibat proses pembusukan (Bilbao-Sainz *et al.*, 2021). *coating* memberikan nuansa berkilau pada permukaan buah sehingga menambah

umur simpan buah. Penambahan umur simpan buah tersebut terjadi karena *coating* memberikan efek yang dapat memperlambat proses pematangan dan pencoklatan buah, serta mampu mengurangi kelembaban pada buah dan menjadi perantara pada proses pertukaran gas antara lingkungan dalam buah dan luar buah (Beikzadeh *et al.*, 2020). Menurut Widyaningrum *et al.* (2015), *coating* memiliki sifat mudah terurai dan menggunakan bahan dasar berupa pati yang berasal dari bahan makanan, hal ini menjadi keuntungan bagi petani karena ramah lingkungan dan tidak berbahaya apabila dimakan.

Komponen utama pati adalah polisakarida, amilopektin, dan amilosa. Ketiga bahan tersebut merupakan bahan utama yang dibutuhkan untuk membuat *coating* (Pangesti *et al.*, 2014). Kandungan amilosa pati yang tinggi menguntungkan saat membuat *coating*, karena amilosa adalah gelatin yang mudah menempel pada permukaan buah. Sifat kelarutan dan gelatinisasi yang tinggi dari pati membuatnya sangat cocok sebagai bahan pelapis (Sinaga *et al.*, 2014). Komponen utama yang berperan pada proses gelatinisasi adalah amilosa, amilosa membentuk ikatan hidrogen dan hidroksil intermolekul antar rantai molekul amilosa (Suhery *et al.*, 2015). Menurut Prakash *et al.* (2013), manfaat pati juga dapat meningkatkan kecerahan dan opasitas, serta mengurangi kemunduran dan meningkatkan stabilitas siklus beku atau cair. Hal itu menunjukkan pati sangat cocok sebagai bahan pembentuk *coating*. Tanaman yang kaya akan pati salah satunya adalah singkong.

Pati singkong adalah pati yang berasal dari umbi singkong (*Manihot utilissima*). Pati singkong sebagai *coating* adalah pemilihan bahan baku yang tepat dalam mengatasi masalah buah yang mudah rusak seperti tomat, sehingga mendapatkan penanganan pasca panen yang tepat (Laily, 2013). Kandungan pati singkong 72,17 % lebih tinggi dibandingkan jagung 71,3 % (Rahmawati *et al.*, 2012). Keunggulan singkong antara lain memiliki kadar gizi makro (kecuali protein) dan mikro tinggi, kadar glikemik dalam darah rendah, kadar serat pangan larut tinggi, berpotensi menjadi prebiotik didalam usus dan lambung, serta merupakan sumber kalori potensial pada wilayah yang didominasi iklim kering (Widowati *et al.*, 2009).

Berdasarkan penelitian Laily (2013), penggunaan *coating* dari pati singkong konsentrasi 3 % dapat mempertahankan umur simpan stroberi. Penelitian Jimenez *et al.* (2015), menunjukkan pengaplikasian *coating* dari pati singkong pada buah alpukat varietas Hass yang terbaik yaitu 4 % untuk mempertahankan kualitas buah alpukat. Namun pengaplikasian *coating* pati singkong pada buah alpukat tongar belum ada dilakukan. Berdasarkan latar belakang diatas, penulis tertarik melakukan penelitian mengenai **“Kajian *Coating* Pati Singkong Terhadap Mutu Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) Tongar”**.



1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menentukan konsentrasi *coating* terbaik dari pati singkong dalam mempertahankan mutu buah alpukat tongar.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu untuk memberikan informasi mengenai pengaruh *coating* dari pati singkong dalam mempertahankan mutu buah alpukat tongar.