

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Alpukat sudah lama dikenal oleh masyarakat terutama di Indonesia. Tanaman ini memiliki banyak kegunaan dan manfaat untuk kesehatan sehingga banyak dicari oleh konsumen (Subhan., 2021). Sumatera Barat adalah salah satu provinsi penghasil alpukat di Indonesia. Hasil data dari Badan Pusat Statistik produksi buah alpukat pada tahun 2021 di Sumatera Barat sebesar 84.083,10 ton serta mengalami peningkatan pada tahun 2022 mejadi 113.501,00 ton. Provinsi Sumatera Barat memiliki beberapa daerah penghasil buah alpukat antara lain Kabupaten Solok, Kabupaten Pesisir Selatan, Kabupaten Lima Puluh Kota, Kabupaten Tanah Datar, Kabupaten Solok Selatan, Kabupaten Agam, Kabupaten Sijunjung, Kabupaten Pasaman Barat, Kabupaten Padang Pariaman, Kabupaten Dharmasraya, Kota Padang, Kota Sawahlunto, Kota Padang Panjang, Kota Bukittinggi, Kota Pariaman, Kota Payakumbuh. Kabupaten Solok merupakan sentra produksi alpukat di Provinsi Sumatera Barat dengan nilai produksi 52.934,00 ton/tahun (BPS, 2022).

Alpukat Varietas Ijo Bundar merupakan salah satu jenis buah alpukat yang banyak berkembang dan lebih unggul yang berasal dari Gunung Talang, Solok, Sumatera Barat. Alpukat Varietas Ijo Bundar memiliki nilai produksi 20-60 kg/tahun setiap pohonnya dengan berat rata-rata sebesar 300-400 kg/buah dan akan selalu berbuah pada setiap pohonnya (Prihatman, 2000).

Menurut Leksikowati (2013) buah alpukat mulai dipetik dari pohon sampai siap konsumsi memiliki sekitar 7 hari umur simpan, karena alpukat termasuk dalam kategori buah klimaterik yang memiliki laju respirasi tinggi setelah pemanenan dan mengakibatkan alpukat mudah mengalami pembusukan/kerusakan. Buah alpukat juga memiliki kulit tipis, daging buah ketika sudah matang akan menjadi lunak, dan juga penanganan pascapanen pada buah alpukat yang tidak tepat dapat menyebabkan buah mudah rusak. Buah alpukat memerlukan upaya untuk memperpanjang umur simpannya antara lain memperlambat proses kematangan, mecegah perkembangan organisme pembusukan, serta memperlambat penguapan dan respirasi. Pemanfaatan *coating* adalah salah satu metode memperpanjang umur simpan buah alpukat untuk memperlambat penguapan dan respirasi pada buah (Pah *et al.*, 2020).

Coating merupakan salah satu cara yang sering digunakan untuk meningkatkan daya simpan serta mempertahankan mutu buah alpukat pada suhu ruang (Mulyadi *et al.*, 2015). *Coating* adalah lapisan tipis, memiliki warna transparan/bening, dan bisa dimakan, yang banyak diaplikasikan pada permukaan kulit buah dengan tujuan untuk memberi ketahanan yang selektif pada pertukaran massa, bahan terlarut, gas, mampu menghambat gas CO₂ dan O₂, serta penjagaan terhadap kerusakan mekanis. *Coating* juga bisa dilakukan dengan berbagai cara diantaranya penuangan (*casting*), pencelupan (*dipping*), penyemprotan (*spraying*) dan pembusaan (*foaming*) (Nawab *et al.*, 2017). Bahan dasar *coating* yang dapat digunakan sebagai pelapis pada buah yaitu pati sagu.

Pati sagu dapat diaplikasikan sebagai bahan dasar pada pembuatan *coating* disebabkan konsentrasi amilosa pati sagu yang cukup tinggi. Kandungan amilosa dan amilopektin dalam pati sagu berturut-turut sebesar 27,4% dan 72,64%, sehingga diperkirakan dapat dipakai sebagai bahan dasar *coating* yang baik. Pati sagu juga belum banyak diaplikasikan pada buah, berbeda dengan pati lainnya seperti pati tapioka, jagung, sukun telah banyak dilakukan pada buah sehingga perlu dilakukan pengembangan *coating* dari pati sagu. Keunggulan pati sebagai bahan dasar *coating* yaitu mempunyai sifat kohesif baik, dan mempunyai laju transmisi uap air dan gas yang tidak tinggi, akan tetapi kekurangan daripada *coating* tersebut yaitu ketahanan uap air rendah yang menghasilkan karakter *coating* masih rapuh. Sifat rapuh yang dihasilkan *coating* tersebut dapat diatasi dengan campuran bahan pati dengan bahan lain seperti *plasticizer* supaya menghasilkan sifat-sifat *coating* yang baik (Polnaya *et al.*, 2006).

Penambahan *plasticizer* pada pembuatan *coating* dapat mengatasi sifat rapuh, kurangnya elastis dan mudah patah (Wattimena *et al.*, 2016). *Plasticizer* yang biasa digunakan adalah gliserol agar dihasilkan *coating* yang tidak mudah rapuh dan lebih elastis serta CMC yang ditambahkan akan membuat karakteristik pada *coating* membentuk lebih keras (McHugh & Krochta, 1994).

Pengaplikasian *coating* pada buah alpukat telah dilakukan dari beberapa penelitian diantaranya Sari & Manik, (2018) pemberian pelapisan *coating* pati jagung, Nisah & Barat, (2019) pemberian pelapisan *coating* karagenan, Raswen *et al.*, (1978) pemberian pelapisan *coating* pati tapioka, dari beberapa penelitian

tersebut memberikan pengaruh nyata terhadap beberapa parameter serta memperpanjang umur simpan buah alpukat, akan tetapi pemberian pelapisan *coating* pati sagu belum diaplikasikan pada buah alpukat. Berdasarkan penjabaran tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Analisis Konsentrasi Coating Pati Sagu Terhadap Mutu Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) Varietas Ijo Bundar.**”

1.2 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis penggunaan pati sagu sebagai *coating* pada mutu alpukat Varietas Ijo Bundar selama penyimpanan, untuk menentukan konsentrasi pati sagu terbaik pada *coating*.

1.3 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah mendapatkan data dan informasi mengenai konsentrasi terbaik *coating* pati sagu terhadap mutu buah alpukat Varietas Ijo Bundar.

