

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Alpukat (*Persea americana* Mill) merupakan salah satu buah tropis yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dikarenakan kaya akan lemak dan protein yang baik untuk tubuh. Alpukat merupakan salah satu buah yang jumlah produksinya terus mengalami peningkatan tiap tahunnya. Berdasarkan BPS (2023), total produksi alpukat di Indonesia mencapai 609.049 ton pada tahun 2020, 669.260 ton pada tahun 2021 dan 854.331 ton pada tahun 2022. Produksi buah alpukat yang terus meningkat ini merupakan peluang pasar yang sangat menjanjikan bagi para petani.

Alpukat termasuk ke dalam buah klimaterik, yaitu buah yang mempunyai laju respirasi yang tinggi sehingga dapat mempercepat proses pembusukan (Paul *et al.*, 2012). Buah alpukat juga termasuk komoditi yang mudah rusak akibat kerusakan mekanis dan efek fisiologi yang mengakibatkan buah cepat busuk, layu, memar, terkelupas, dan mempersingkat umur simpan. Untuk menangani permasalahan tersebut maka dibutuhkan penanganan yang tepat terhadap buah mulai dari proses pemanenannya hingga ke pascapanen.

Produk pertanian biasanya akan terus mengalami proses respirasi setelah dipanen (Azhike, 2022). Laju respirasi sangat dipengaruhi oleh suhu. Suhu merupakan faktor yang sangat mempengaruhi penurunan kualitas pada komoditi pertanian. Buah yang terpapar pada rentang suhu tertentu selama pemasakan dapat mempengaruhi waktu yang dibutuhkan buah untuk melunak, sehingga suhu dapat mempengaruhi kualitas buah. Berdasarkan suatu penelitian ditemukan bahwa pematangan optimal pada buah alpukat terjadi antara suhu 21 °C dan 27 °C, dengan suhu di atas 30 °C mengakibatkan pematangan yang tidak teratur dan daging menjadi gelap (Arpaia *et al.*, 2018). Kader (2002) menyatakan suhu pematangan optimal untuk buah-buahan yaitu dalam rentang suhu

20 – 25 °C, sedangkan suhu ideal untuk transit penyimpanan buah yaitu dalam kisaran suhu 10 – 15 °C. Penyimpanan pada suhu 35 – 50 °C dapat menyebabkan *high temperature injury*.

Alpukat Tongar merupakan salah satu varietas unggulan dari Sumatera Barat yang memiliki prospek pasar yang baik, dimana memiliki persentase yang tinggi dalam pengiriman buah segar alpukat ke Pulau Jawa bahkan ke luar negeri. Buah alpukat Tongar merupakan salah satu jenis alpukat yang berasal dari Desa Tongar, Kecamatan Pasaman, Kabupaten Pasaman Barat, Sumatera Barat. Setelah dipanen buah akan ditempatkan ke dalam gudang sementara hingga jumlah buah memenuhi target pasar. Penyimpanan buah sementara ini disebut sebagai masa transit.

Selama masa transit buah akan ditumpuk di atas lantai dengan diberi alas berupa kain di bawahnya. Penumpukan ini menyebabkan terjadinya kenaikan suhu di dalam tumpukan akibat akumulasi panas dari respirasi buah. Setelah dilakukan pengamatan didapatkan suhu rata-rata pada penumpukan sebesar 31 °C. Kondisi ini akan meningkatkan laju respirasi dan produksi etilen, sehingga akan mempercepat proses pematangan buah. Berdasarkan uraian di atas, bahwasanya suhu sangat berpengaruh terhadap kualitas buah, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Studi Toleransi Suhu pada Penumpukan Buah Alpukat Tongar Setelah Panen”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengkaji pengaruh suhu penumpukan terhadap mutu buah alpukat Tongar setelah panen, serta mengetahui suhu yang baik dalam penumpukan buah alpukat Tongar sebelum buah didistribusikan.

1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh suhu penumpukan terhadap mutu dan umur simpan buah alpukat Tongar setelah panen.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi pengaruh suhu penumpukan terhadap mutu buah alpukat Tongar setelah panen serta memberikan informasi kepada petani terkait suhu terbaik dalam penumpukan buah alpukat Tongar selama masa transit.

1.5 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini adalah suhu penumpukan yang lebih rendah diduga mampu mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan buah alpukat Tongar dibandingkan suhu penumpukan yang lebih tinggi.

