

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tropik Amerika merupakan daerah asal tumbuhan alpukat (*Persea americana*). Alpukat ialah buah yang disukai masyarakat karena memiliki rasa manis, nikmat dan memiliki kandungan gizi yang tinggi. Produksi alpukat daerah Sumatera khususnya Sumatera Barat meningkat dari tahun 2010-2017 sebanyak 29.456,20 ton. Untuk Kabupaten seperti Pasaman produksi buah dari 2010-2017 sebanyak 165,10 ton, Kabupaten Pasaman Barat sebanyak 557,30 ton dan penghasil buah alpukat terbanyak Kabupaten Solok sebanyak 19.713,70 ton (BPS, 2019). Berdasarkan hasil tersebut, alpukat menjadi salah satu buah yang digemari masyarakat.

Buah alpukat merupakan buah dengan respirasi klimaterik. Buah dengan respirasi klimaterik merupakan buah yang dapat matang selama penyimpanan dan mampu menghasilkan gas CO₂ yang tinggi. Proses pematangan buah alpukat termasuk cepat yaitu ± 7 hari setelah dipanen alpukat sudah matang dan hari selanjutnya kulit buah alpukat akan mengalami kerusakan seperti kulit buah menjadi hitam. Selain itu juga, memproduksi gas etilen yang tergolong tinggi dan mempengaruhi umur simpan buah alpukat (Taris *et al.*, 2015). Umur simpan alpukat yang singkat mempengaruhi mutu dan kualitasnya. Selain itu, adanya proses pendistribusian juga mempengaruhi kualitas dan mutu. Penyebabnya yaitu, pada saat buah alpukat didistribusikan menggunakan truk pengangkut, buah alpukat hanya ditumpuk dan dimasukkan ke dalam peti kayu. Hal ini dapat menyebabkan kerusakan pada buah karena terjadinya benturan akibat getaran selama proses transportasi sehingga akan menimbulkan memar pada buah dan akhirnya membusuk (Kusuma, 2014).

Cara pendistribusian buah yang kurang baik akan menyebabkan kerusakan mekanis. Oleh karena itu, diperlukan teknik pengemasan yang baik agar mampu mengurangi tingkat kerusakan selama transportasi tersebut. Teknik pengemasan yang digunakan yaitu menggunakan kardus yang dilengkapi dengan sekat. Sekat berfungsi untuk menahan getaran dan tumbukan antar buah, sehingga kerusakan mekanis dapat dikurangi (Qanytah *et al.*, 2011).

Setelah penambahan sekat perlu adanya ventilasi pada kardus yang mampu memberikan sirkulasi udara yang baik dalam kemasan sehingga terhindar dari kerusakan komoditas akibat akumulasi CO₂ pada suhu tinggi. Buah alpukat akan dikemas dengan kemasan plastik LDPE dan disimpan dalam kotak karton berventilasi 1% dari luasan karton dirujuk berdasarkan penelitian yang telah dilakukan Melidawati (2017), dimana ventilasi terbaik untuk buah pepaya adalah 1% dari luasan kemasan kotak kardus. Suhu yang digunakan pada penelitian ini yaitu 25°C. Berdasarkan permasalahan tersebut penulis berinisiatif melakukan penelitian yang berjudul **“Desain Kemasan Buah Alpukat (*Persea americana*) selama Transportasi dan Penyimpanan.”**



1.2 Tujuan

Tujuan penelitian ini merancang kemasan untuk buah alpukat menggunakan kemasan kardus yang dapat mengurangi kerusakan selama transportasi. Selain itu, untuk mengetahui pengaruh perbedaan kemasan dan penyimpanan terbaik buah alpukat.

1.3 Manfaat

Kemasan kardus buah alpukat yang dihasilkan pada penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam memberikan informasi penyimpanan terbaik buah alpukat. Selain itu juga, memberikan informasi kemasan yang baik selama transportasi agar mampu meningkatkan kualitas dan mempertahankan mutu buah alpukat.