

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Alpukat (*Persea americana* Mill) merupakan salah satu buah yang banyak disukai masyarakat. Alpukat memiliki ciri khas tekstur daging seperti mentega dengan rasa gurih, tidak manis dan tidak asam. Alpukat memiliki beberapa kandungan yang bermanfaat bagi tubuh manusia antaranya protein, karbohidrat, mineral dan lemak yang cukup tinggi. Di Indonesia terdapat banyak daerah yang memproduksi buah alpukat salah satunya Sumatera Barat, ditunjang dengan data Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat menunjukkan bahwa produksi buah alpukat pada tahun 2019 sebesar 54.204 ton (BPS, 2019).

Produksi buah alpukat yang melimpah di Indonesia kurang diimbangi dengan produk olahannya, umumnya masyarakat Indonesia hanya mengonsumsi alpukat secara langsung atau diminum sebagai jus. Sementara itu, alpukat memiliki sifat yang mudah rusak secara mekanis dan fisiologis terutama karena lingkungan yang tidak sesuai, seperti suhu tinggi dan udara yang lembab sehingga mempercepat proses kerusakan pada buah (Leksikowati, 2013). Salah satu usaha untuk mengatasi hal tersebut yaitu mengolahnya menjadi produk buah kering. Buah kering merupakan olahan pangan dari buah segar yang dapat dijadikan cemilan yang sehat dan bergizi. Terdapat beberapa proses dalam pembuatan produk buah kering yaitu blansing, dehidrasi osmosis, dan pengeringan.

Proses blansing adalah proses pemberian panas ke bahan menggunakan media air panas atau uap air. Tujuan utama dari proses blansing sendiri adalah untuk menginaktifkan enzim-enzim yang terdapat pada bahan, mengurangi mikroorganisme, mengeluarkan udara, perbaikan warna, kerenyahan, pelayuhan, dan perlakuan pendahuluan sebelum pengolahan lanjutan pada produk/ bahan. Selain itu blansing meningkatkan retensi rasa dan seringkali menghilangkan rasa pahit yang tidak diinginkan dalam produk/ bahan (Rastini *et al.*, 2017).

Pengeringan buah alpukat bertujuan untuk pengawetan produk sehingga memiliki daya simpan yang lebih lama, dengan cara menurunkan kadar air yang terkandung dalam buah sampai batas tertentu. Terdapat banyak metode dalam melakukan pengeringan yaitu penjemuran langsung dengan pemanfaatan sinar

matahari, pengeringan buatan dengan alat pengering, dan pengeringan secara pembekuan (*freeze drying*). Namun, pengeringan tersebut dapat menimbulkan penyusutan yang cukup tinggi pada kandungan nutrisi dan juga akan mempengaruhi aroma, warna, dan cita rasa buah karena biasanya pengeringan tersebut dilakukan dengan suhu yang tinggi dan waktu yang lama. Salah satu metode yang digunakan untuk mengurangi penyusutan dan kerusakan pada proses pengeringan adalah pra-perlakuan dengan dehidrasi osmosis (Hermawan, 2015).

Dehidrasi osmosis merupakan proses perpindahan massa pada buah yang akan menghilangkan sebagian air dan secara bersamaan akan meningkatkan kandungan padatan dalam jaringan tumbuhan/buah. Sifat buah (kematangan, varietas, sifat fisikokimia, dan struktur jaringan) akan mempengaruhi perpindahan massa pada proses dehidrasi osmosis sendiri (Sulistiyawati *et al.*, 2018). Dehidrasi osmosis digunakan sebagai pra-perlakuan untuk mengurangi kadar air bahan, sehingga proses pengeringan lebih cepat meskipun dengan suhu rendah. Pada penelitian ini dilakukan kombinasi perlakuan blansing dan variasi konsentrasi larutan osmosisnya. Perlakuan tersebut akan dilihat pengaruhnya terhadap mutu dari buah alpukat kering. Maka dilakukanlah penelitian dengan judul **“Pengaruh Blansing dan Dehidrasi Osmosis terhadap Mutu Alpukat (*Persea americana* Mill) Kering”**.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari penelitian ini adalah menganalisis pengaruh blansing dan variasi konsentrasi larutan osmosis terhadap mutu alpukat kering (kadar air, brix buah, *water loss*, *solid gain*, warna, dan kekerasan).

Tujuan khusus penelitian ini adalah:

- a) Menentukan konsentrasi perlakuan yang tepat dalam proses dehidrasi osmosis pada alpukat kering.
- b) Menganalisis kombinasi perlakuan yang terbaik dalam proses pengolahan alpukat kering.
- c) Menentukan lama waktu pengeringan terbaik dalam proses pengolahan alpukat kering.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi mengenai kombinasi perlakuan blansing, dehidrasi osmosis, dan pengeringan sebagai salah satu alternatif pengembangan olahan produk pertanian. Memberikan informasi pengaruh variasi konsentrasi larutan gula terhadap proses dehidrasi osmosis. Salah satu acuan dalam pra-perlakuan pengolahan alpukat kering.

