

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Alpukat (*Persea americana* Mill) merupakan buah yang banyak disukai oleh masyarakat Indonesia dengan rasanya yang gurih tidak manis dan tidak asam, teksturnya daging buah alpukat seperti mentega. Alpukat berasal dari Mexico, Amerika Tengah yang menyebar luas ke berbagai negara hingga ke Asia Tenggara termasuk Negara Indonesia (Sadwiyanti, *et al*, 2009 dalam Nasution, 2020). Alpukat merupakan tanaman tropis yang dapat tumbuh di Negara Indonesia seperti Sumatera Barat khususnya di Kabupaten Pasaman Barat. Alpukat bukan termasuk buah yang musiman dan harganya terjangkau.

Buah alpukat segar mempunyai nilai gizi yang tinggi. Warna buah alpukat dapat menentukan kadar vitamin A buah tersebut. Daging buah dengan warna kuning, lebih banyak vitamin A-nya dari pada daging buah yang berwarna pucat (Sadwiyanti, *et al.*, 2009 dalam Nasution, 2020). Buah alpukat juga mengandung lemak tak jenuh, sekitar 78%, termasuk asam *oleic* dan *linoleik* yang mudah dicerna dan berguna untuk memfungsikan organ-organ tubuh secara baik. Mengonsumsi buah alpukat juga berfungsi sebagai obat penghalus kulit.

Kabupaten Pasaman Barat termasuk daerah yang cukup tinggi mengirim buah segar alpukat ke pulau jawa. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS). Kabupaten Pasaman Barat, produksi buah alpukat dari tahun 2010 sampai 2019 tidak stabil. Berdasarkan BPS 2015 luas tanaman alpukat di Kabupaten Pasaman Barat adalah 83,03 hektar (Ha) sedangkan luas panennya hanya 34,56 Ha. Salah satu daerah terbesar penghasil buah alpukat di Pasaman Barat yaitu Jorong Girimaju, Nagari Koto Baru, Kecamatan Luhak Nan Duo. Lahan perkebunan buah alpukat yaitu 886 hektar. Alpukat Tongar biasanya dikirim ke Padang, Jakarta, Medan dan sudah ada yang diekspor ke Malaysia, Singapura dan Brunei. Kepala Dinas Tanaman Pangan Hortikultura dan Peternakan (DTPHP) Kabupaten Pasaman Barat, mengharapkan Pemerintah Pusat dapat berkontribusi untuk menerapkan peningkatan kualitas buah, teknologi budidaya dan teknologi pasca panen buah alpukat di Jorong Girimaju tersebut.

Komponen tingkat kematangan saat pemanenan buah sangat menentukan mutu produk seperti rasa, aroma dan penampilan fisik (Septaria, 2001). Tingkat kematangan alpukat Tongar dihitung sejak bunga mulai mekar sampai berbuah. Tingkat kematangan buah alpukat juga sangat mempengaruhi umur simpan buah dan juga sangat menentukan rasa dari buah tersebut. Penentuan kematangan yang tepat suatu buah akan berperan penting dalam meningkatkan nilai gizi.

Alpukat termasuk ke dalam kategori buah klimaterik, artinya buah yang setelah dipanen masih mengalami produksi gas etilen. Oleh karena itu, perlu adanya penanganan pasca panen yang tepat agar dapat memperpanjang umur simpan buah alpukat seperti menyimpan buah pada suhu dingin. Produk pertanian yang disimpan pada suhu rendah (dingin) akan tahan lebih lama dari pada disimpan pada suhu ruang. Penggunaan suhu rendah untuk setiap jenis buah berbeda, tetapi jika suhu lebih rendah dari pada suhu optimum dapat mengakibatkan kerusakan (*chilling injury*) (Kader, 2002). Berdasarkan pemaparan diatas maka dilakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Alpukat Tongar (*Persea americana* Mill)”.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui dan mengkaji pengaruh tingkat kematangan dan suhu penyimpanan terhadap mutu buah alpukat Tongar.

1.3 Manfaat

Penelitian ini diharapkan dapat mengetahui karakteristik alpukat varietas Tongar pada berbagai tingkat kematangan dan suhu penyimpanan.