

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Alpukat (*Persea americana mill*) adalah salah satu komoditi hortikultura yang sangat dikenal masyarakat. Menurut Afrianti (2010), buah alpukat kaya akan antioksidan dan kandungan gizi. Hal ini sesuai dengan Rohmayati *et al.*, (2019) yang menyatakan bahwa buah alpukat kaya akan antioksidan dan kandungan gizi. Namun sedikit orang yang tahu bahwa kandungan antioksidan, serat dan fenolik yang terdapat pada buah alpukat tersebut lebih banyak terkandung pada biji buah dibandingkan pada daging buahnya.

Menurut Joseph (2013) buah alpukat biasanya hanya bagian daging buahnya saja yang dikonsumsi padahal bagian lain seperti biji alpukat juga memiliki khasiat yang baik bagi tubuh. Menurut hasil skrining fitokimia yang dilakukan oleh Zuhrotun (2007) menunjukkan bahwa biji alpukat mengandung triterpenoid, kuinon, flavonoid, tanin, polifenol, saponin dan monoterpenoid dan seskuiterpenoid. Menurut Suhaenah (2019) Kandungan senyawa flavonoid dalam biji alpukat adalah 1,90 mg dalam 100 g biji alpukat. Menurut Widowati (2008) beberapa kandungan dalam biji alpukat memiliki manfaat sebagai antioksidan yang baik bagi tubuh. Antioksidan alami dapat berfungsi untuk mengontrol kadar gula darah didalam tubuh melalui mekanisme perbaikan fungsi organ pankreas dalam memproduksi insulin yang ada didalam tubuh.

Biji alpukat mengandung pati yang cukup tinggi yaitu sebesar 80,1% sehingga biji alpukat dapat diolah menjadi tepung (Winarti *et al.*, 2006). Karena kandungan gizi alpukat yang cukup tinggi sehingga diperlukan melakukan diversifikasi dengan mengolah biji alpukat menjadi tepung.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Rohmayanti (2019) menyatakan bahwa biji alpukat memiliki rasa yang pahit, hal ini dikarenakan kandungan tanin yang tinggi berkontribusi memberikan rasa pahit pada biji alpukat. Mengolah biji alpukat menjadi tepung dapat mengurangi rasa pahit tersebut. Penepungan merupakan proses penghancuran bahan pangan melalui pengeringan menjadi bagian-bagian yang halus, kering dan memiliki masa simpan lebih lama (Asmarajati, 1999). Proses pengeringan dalam pembuatan tepung bertujuan mengurangi kadar air dalam bahan dan menghambat aktivitas mikroorganisme

sehingga akan mempengaruhi lama keawetan dan kualitas tepung (Zahiroh, 2016).

Penelitian terkait suhu pengeringan telah dilakukan oleh Syafitri (2020) mengenai Karakteristik Kimia Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Berdasarkan Level Suhu. Pengeringan dengan 5 taraf perlakuan yaitu suhu pengeringan 40°C, 50°C, 60°C, 70°C, dan 80°C. Pengeringan menggunakan oven yang berlangsung selama 10 jam, kemudian didapatkan perlakuan terbaik pada suhu 40°C dengan hasil pH 5,35, kadar air 5,89%, kadar abu 3,28%, kadar lemak 1,30%, kadar protein 12,14%, dan kadar karbohidrat 36,22%. Penelitian Khotimah (2017) tentang Pengolahan Tepung Biji Mangga menggunakan metode Perebusan dan Suhu Pengeringan yang Berbeda menunjukkan bahwa perlakuan pengeringan terbaik adalah pengeringan dengan suhu 50°C selama 9 jam karena lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan perlakuan pengeringan dengan suhu 40°C dengan nilai rendemen sebesar 14,90%, nilai kadar air 9,87%, dan nilai kadar abu 2,99%.

Pada penelitian Herawati (2022) tentang Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Biji Cempedak (*Artocarpus champeden*) terhadap Karakteristik Fisikokimia Kue Semprit menunjukkan bahwa pembuatan tepung biji cempedak menggunakan suhu pengeringan 70°C selama 5 jam. Pada penelitian Sari (2017) mengenai Studi Pembuatan Tepung Biji Karet (*Hevea brasiliensis muell.Arg*) dengan perlakuan lama dan suhu pengeringan yaitu 65°C selama 6 jam, 70°C selama 7 jam, 75°C selama 8 jam, dan 80°C selama 9 jam didapatkan hasil bahwa suhu pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, karbohidrat, protein dan kadar HCN serta lama pengeringan berpengaruh nyata terhadap kadar air, karbohidrat dan protein. Pada penelitian Kusumawati (2012) mengenai pengaruh perlakuan pendahuluan dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori tepung biji nangka dengan perlakuan suhu pengeringan 60°C, 70°C, dan 80°C selama 2,5 jam.

Berdasarkan uraian di atas penulis melakukan penelitian tentang pembuatan pengaruh suhu dan lama pengeringan tepung biji alpukat dengan mengangkat judul **“Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Tepung Biji Alpukat”**.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik tepung biji alpukat.
2. Untuk mendapatkan suhu dan lama pengeringan terbaik terhadap karakteristik tepung biji alpukat.

1.3 Hipotesis Penelitian

1. Terdapat pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik tepung biji alpukat.
2. Terdapat suhu dan lama pengeringan terbaik terhadap karakteristik tepung biji alpukat.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan pengetahuan yang bermanfaat bagi pembaca sebagai ilmu pengetahuan, khususnya teknologi pangan tentang pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik tepung biji alpukat.