

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah sebagai salah satu sumber vitamin dan mineral memiliki peranan yang sangat penting bagi tubuh yaitu sebagai pengatur proses metabolisme (Kalie, 1992). Menurut Karmas and Harris (1988) vitamin dan mineral pada buah merupakan sumber penting dalam makanan, disamping itu beberapa buah juga dianggap sebagai sumber energi, gula, protein dan serat. Kebutuhan atau konsumsi buah-buahan selalu meningkat sejalan dengan bertambahnya jumlah penduduk dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan gizi. Pemenuhan kebutuhan khususnya buah tidak hanya memperhatikan segi kuantitas tetapi juga dari segi kualitas seperti rasa dan aroma.

Salah satu buah tropis yang terkenal di Indonesia yaitu durian. Bentuk buah ini biasanya bulat atau lonjong dengan berat mencapai 4 kilogram, kulitnya berwarna hijau hingga kecoklatan, tertutup oleh banyak duri-duri tebal. Daging buahnya lembut dan berlemak, dengan warna putih atau kuning tergantung varietasnya dan memiliki rasa manis serta aroma khas yang tajam. Berdasarkan keunikan dan karakteristik rasa yang khas tersebut, durian dianggap sebagai buah yang lezat dan mendapat julukan raja buah atau *the King of Fruit* (Jiang, *et.al*, 1998). Durian merupakan buah komersial yang populer di kalangan masyarakat dan bahkan telah menjadi barang dagang antar negara. Menurut Nazaruddin dan Fauziah (1994) buah komersial merupakan buah yang sangat digemari konsumen dan umumnya memiliki rasa enak, penampilan menarik serta nilai jual tinggi.

Selera seseorang terhadap buah-buahan lebih dipengaruhi oleh keindahan penampilan, bentuk dan rasa. Selain rasa, aroma yang khas pada durian juga menjadi salah satu daya tarik bagi orang untuk membelinya. Daging buah durian masak akan mengeluarkan bau khas yang disebabkan oleh senyawa belerang yang terikat pada asam butirat dan asam organik lain yang mudah menguap (Setiadi, 1990). Menurut Rismunandar (1986) senyawa yang mudah menguap tersebut diantaranya asetaldehid, diethylsulfida, hidrogensulfida dan alkohol. Jiang *et. al* (1998) juga menyebutkan bahwa terdapat 108 senyawa yang teridentifikasi dari ekstrak buah durian yaitu 49 senyawa ester, 18 senyawa belerang, 16 senyawa karbonil, 11 senyawa alkohol, 7 senyawa hidrokarbon dan 7 senyawa tambahan lainnya.

Penyimpanan merupakan bagian dari proses penanganan pascapanen buah maupun sayuran. Kegiatan penyimpanan dapat bersifat sementara, jangka pendek maupun jangka panjang. Penyimpanan yang dilakukan oleh kebanyakan pedagang untuk buah durian masak pohon biasanya bersifat sementara. Menurut Pantastico, (1997) penyimpanan sementara diperlukan untuk komoditi yang mudah rusak dan memerlukan pemasaran segera. Pada umumnya buah durian yang masak pohon mempunyai harga jual tinggi karena memiliki rasa paling enak dibanding dengan durian yang dipanen sebelum masak pohon, namun buah ini mempunyai umur simpan yang pendek dan memerlukan pemasaran segera. Sementara proses penyimpanan yang berkepanjangan akan menyebabkan buah semakin masak karena mengalami perubahan komposisi. Senyawa alkohol merupakan salah satu penyebab terjadinya perubahan rasa serta aroma yang menjadi cita rasa khas pada

buah durian. Peningkatan kandungan alkohol ini tergantung pada batas waktu penyimpanan. Sehingga perlu diketahui pada batas waktu berapa hari kandungan alkohol berpengaruh terhadap cita rasa buah durian.

Dalam hal ini belum diketahui sejauh mana lama penyimpanan akan mempengaruhi peningkatan kandungan alkohol daging buah durian, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian mengenai perbedaan pengaruh lama penyimpanan terhadap kandungan alkohol daging buah durian.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Apakah lama penyimpanan yang berbeda berpengaruh terhadap kandungan alkohol durian ?
2. Pada lama penyimpanan keberapakah diperoleh kandungan alkohol paling tinggi ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh perbedaan lama penyimpanan terhadap kandungan alkohol durian.
2. Mengetahui pada lama penyimpanan keberapakah diperoleh kandungan alkohol paling tinggi.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi pada masyarakat mengenai pengaruh lama penyimpanan terhadap kandungan alkohol durian, sehingga dapat diketahui sampai sejauh mana peningkatan alkohol berpengaruh terhadap kalayakan buah durian untuk dapat dikonsumsi serta dapat dijadikan dasar dalam penyimpanan buah durian masak pohon.

