

B A B I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Buah alpukat (*Persea americana mill*) kebanyakan dikonsumsi dalam bentuk segar meskipun dapat diolah menjadi tepung atau mentega. Bentuk buah alpukat ada yang panjang ataupun bundar. Rasanya yang khas serta flavour yang lembut menyebabkan buah alpukat mempunyai citarasa yang tinggi. Pada umumnya orang lebih menyukai alpukat dengan daging yang tebal, berwarna kuning mentega dan lembut. Adapun daging yang berwarna putih kurang diminati karena kurang gurih (Sumiarsih,1992). Buah alpukat memiliki kandungan lemak/minyak yang tinggi, 78% merupakan asam lemak tidak jenuh (Rismumandar,1986).

Kegunaan dari lemak/minyak terutama yang mengandung asam lemak tidak jenuh yang tinggi, antara lain: untuk campuran kembang gula (*confectionary*), obat-obatan, kosmetik, pembuatan minyak salad, minyak goreng, serta untuk keperluan pangan lainnya. Pemanfaatan lemak/minyak buah alpukat maka memerlukan proses untuk mengeluarkan lemak/minyak yang ada pada daging buah alpukat, misalnya dengan cara ekstraksi.

Ekstraksi minyak daging buah alpukat dilakukan dengan solven non polar. Heksan sebagai solven yang digunakan pada percobaan bersifat non polar dengan konstanta dielektrikum sebesar 1,89, dimana dapat melarutkan minyak daging buah alpukat yang bersifat non polar (Girindra,1990).

Tujuan ekstraksi minyak daging buah alpukat adalah sebagai salah satu alternatif pemanfaatan dan peningkatan nilai ekonomis dari buah alpukat.

Sebagaimana diketahui ekstraksi minyak dengan menggunakan solven membutuhkan waktu yang relatif lama sehingga perlu dilakukan suatu perlakuan pendahuluan yang ditujukan untuk mempersingkat waktu ekstraksi tersebut.

Minyak dalam daging buah alpukat terdapat dalam bentuk emulsi dengan emulsifier berupa protein. Untuk mengekstraksi minyak tersebut maka emulsifier harus diuraikan. Penguraian emulsifier yang berupa protein tersebut dapat dilakukan dengan menggunakan enzim proteolitik misalnya papain. Enzim ini mempunyai aktivitas yang cukup tinggi dan stabil pada pH rendah dan suhu tinggi. Sebagai salah satu jenis enzim, papain untuk melakukan aktivitasnya memerlukan pH, suhu dan konsentrasi tertentu untuk menghasilkan hasil yang optimum.

1.2. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi enzim papain dan waktu inkubasi terhadap rendemen minyak daging buah alpukat yang diperoleh dari hasil ekstraksi dengan heksan.