

I. PENDAHULUAN

Tanaman alpukat (*Persea Americana* Mill) banyak tumbuh di Indonesia terutama di dataran tinggi yang berhawa sejuk (curah hujannya tinggi). Alpukat juga dapat tumbuh ditanah berpasir granit, dekomposit, serta dapat hidup pada tanah dengan tingkat keasaman dan kebasaaan yang berbeda (Kalie, 1997). Alpukat bisa ditemukan di seluruh daerah di Indonesia. Salah satu daerah penghasil alpukat terbanyak yaitu Sumatera Barat (Redaksi Agromedia, 2009) dan kabupaten Solok merupakan salah satu kabupaten di Sumatera Barat sebagai penghasil alpukat terbanyak.

Tanaman alpukat memiliki lebih kurang 17 varietas. Varietas alpukat yang cukup populer di pasaran adalah alpukat mentega, alpukat hijau panjang, dan alpukat hijau bundar. Varietas alpukat unggul yang ditetapkan oleh Menteri Pertanian RI yaitu alpukat hijau panjang dan hijau bundar. Varietas alpukat unggul di Indonesia memiliki ciri-ciri di antaranya produksi buahnya tinggi, toleran terhadap hama dan penyakit, buah seragam berbentuk oval dan berukuran sedang, daging buah berkualitas baik dan tidak berserat, berbiji, serta kulit buah licin (Redaksi Agromedia, 2009).

Buah alpukat sering dijadikan sebagai jus, dan pelengkap nutrisi karena rasanya yang enak dan gurih, serta memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Buah alpukat bisa juga untuk pengobatan dan kecantikan kulit, disamping itu alpukat mempunyai daya sebagai anti bakteri terhadap *Staphylococcus* (Kalie,

1997). Mengonsumsi alpukat segar sangat baik, karena banyak manfaatnya bagi tubuh kita. Namun mengonsumsi alpukat dalam bentuk jus bisa membuat badan menjadi gemuk. Hal ini terjadi karena jus alpukat dibuat dengan menggunakan bahan tambahan seperti gula dan susu. Gula dan susu yang ditambahkan ke dalam jus membuat asupan kalori yang kita konsumsi menjadi berlebihan.

Manfaat daging buah alpukat untuk kesehatan yaitu mencegah risiko arteriosklerosis, penyakit jantung dan stroke. Daging buah alpukat mengandung lemak yang sehat yaitu omega 9-asam oleat yang memperlihatkan kemampuan mempengaruhi ketersediaan kolesterol plasma darah (Retnasari, 2000). Ketersediaan kolesterol darah di dalam tubuh dipengaruhi oleh asam lemak dengan cara membantu penurunan tingkat lemak yang berbahaya yaitu *Low Density Lipoprotein (LDL)*, dan tetap mempertahankan tingkat lemak yang baik yaitu *High Density Lipoprotein (HDL)* (Arpaia, 2006).

Menurut Moeljaningsih (2008) bagian daging buah yang dimakan berkisar antara 61%-76% dan mengandung lemak yang cukup tinggi yaitu berkisar antara 4% - 25% tergantung varietasnya. Komposisi kimia dalam 100 g daging buah alpukat adalah energi buah 85-223 kalori, air 67,49-84,30 %, protein 0,27-1,7 g, lemak 6,5 - 25,18 g, karbohidrat 5,56-8 g, abu 0,70-1,4 g. Kemudian mengandung vitamin A 110 IU, B1 0,13-0,51 mg, B2 0,025-0,12 mg, B3 0,13-0,23 mg, B6 0,79-2,16 mg, C 0,45 mg, D 2,3-3,7 mg, E 0,01 mg dan K 3 mg. Termasuk mineral yaitu kalsium 10 mg, zat besi 0,9 mg dan fosfat 20 m.

Berdasarkan struktur kimianya, asam lemak pembentuk lemak dapat dibedakan menjadi asam lemak jenuh dan asam lemak tidak jenuh (Sartika, 2008).

Salah satu asam lemak tak jenuh yang terdapat dalam daging buah alpukat yaitu asam oleat. Asam oleat merupakan salah satu asam lemak esensial yang tidak dapat disintesis oleh tubuh, sehingga harus diperoleh dari luar tubuh (Yuliarti, 2009).

Arukwe, *et al.* (2012), telah melakukan penelitian terhadap komposisi kimia dari daun, daging buah, dan biji *Persea americana*. Dari penelitian tersebut didapatkan hasil yang bisa disimpulkan bahwa lemak pada daging buah alpukat mempunyai kadar yang paling tinggi dibandingkan dengan yang terdapat pada daun dan biji.

Untuk mengidentifikasi asam lemak dalam daging buah alpukat dapat digunakan beberapa instrumen salah satunya adalah kromatografi gas. Prinsip dari kromatografi gas adalah memisahkan senyawa *volatile* (mudah menguap) dan *semivolatile* (senyawa yang bisa dibuat menguap) dengan resolusi besar. Keunggulan dari kromatografi gas ini yaitu lebih sensitif, waktu analisa lebih singkat, dan pengerjaannya mudah. Dalam mengidentifikasi senyaw-senyawa tersebut diperlukan detektor seperti spectrometer massa (Settel, 1997).

Peneliti sebelumnya telah melakukan penentuan kadar asam lemak dari daging buah alpukat mentega, alpukat susu, dan alpukat merah tua yang ada di pasar Raya Padang, dengan hasil yang menyatakan bahwa alpukat mentega memiliki kadar asam lemak yang lebih tinggi dibandingkan dengan alpukat susu dan alpukat merah tua (Husnunnisa, 2013).

Melanjutkan penelitian sebelumnya, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian terhadap varietas buah alpukat yang lain yaitu alpukat hijau panjang

dan alpukat hijau bundar, yang diambil dari kabupaten Solok. Menghitung berapa kadar asam lemaknya yang diidentifikasi dengan menggunakan kromatografi gas-spektrometri massa. Diharapkan dari hasil penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat bahwa buah alpukat mengandung asam lemak yang baik untuk kesehatan.