

**PENGARUH JENIS PEPAYA (*Carica pepaya L*) TERHADAP
KADAR VITAMIN C SELAI PEPAYA, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT
KESUKAAN SELAI PEPAYA**



Karya Tulis Ilmiah Ini Disusun Untuk Memenuhi Syarat Kelulusan
Program Studi Gizi D3

Disusun Oleh:

Ahmad widodo
J300080005

**PROGRAM STUDI D3 GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA**

2011

**PENGARUH JENIS PEPAYA (*Carica pepaya L*) TERHADAP
KADAR VITAMIN C, SIFAT ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT KESUKAAN
SELAI PEPAYA**



Karya Tulis Ilmiah Ini Disusun Untuk Memenuhi Syarat Kelulusan
Program Studi Gizi D3

Disusun Oleh:

Ahmad widodo
J300080005

**PROGRAM STUDI D3 GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2011**

ABSTRAK

**PROGRAM STUDI D III GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
KARYA TULIS ILMIAH, JULI 2011**

AHMAD WIDODO

**PENGARUH JENIS PEPAYA TERHADAP KADAR VITAMIN C, SIFAT
ORGANOLEPTIK, DAN TINGKAT KESUKAAN PADA SELAI PEPAYA**

5 BAB, 68 HAL, 12 TABEL, 16 LAMPIRAN

Tumbuhan pepaya banyak sekali tumbuh didaerah tropis. Pepaya juga mudah ditemui diberbagai tempat di Indonesia. Buah pepaya banyak digemari masyarakat Indonesia terutama di Solo. Pepaya yang banyak ditemui di Solo adalah pepaya bangkok, pepaya solo (hawai), pepaya jinggo. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jenis pepaya terhadap kadar vitamin C, sifat organoleptik, dan tingkat kesukaan pada selai pepaya.

Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap, dengan variabel pertama adalah jenis pepaya dan variabel kedua adalah sifat organoleptiknya.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa, ada pengaruh jenis pepaya terhadap kadar vitamin C selai papaya,terdapat perbedaan antara kadar vitamin C selai pepaya solo dengan kadar vitamin C jinggo dan terdapat perbedaan kadar vitamin C solo dengan kadar vitamin C bangkok, selain itu pada sifat organoleptik selai pepaya jenis pepaya tidak mempengaruhi dan tidak ada pengaruh jenis pepaya terhadap daya terima selai pepaya.

Daftar Pustaka : 12 (1996 – 2005)

Kata Kunci : jenis pepaya, selai, organoleptik, kadar vitami C, tingkat kesukaan

PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Karya Tulis Ilmiah ini tidak terdapat karya yang pernah Disusun untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah tertulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Surakarta, Juni 2011

Ahmad Widodo

HALAMAN PERSETUJUAN

Judul Penelitian : Pengaruh Jenis Pepaya (*Carica pepaya L*)
terhadap kadar vitamin C, sifat organoleptik dan
tingkat kesukaan selai pepaya.
Nama Mahasiswa : Ahmad Widodo
Nomor Induk : J 300 080 005

Telah Diuji dan Dinilai Tim Penguji Karya Tulis Ilmiah Program Studi Gizi
Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta
Pada tanggal 07 Januari 2011 dan Telah Diperbaiki
Sesuai dengan Masukan Tim Penguji.

Surakarta, April 2011

Menyetujui

Pembimbing I

Pembimbing II

Pramudiya Kurnia,STP,M. Agr

Agung Setya Wardana, STP

NIK: 100959

NIDN : 0606127701

Mengetahui

Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Dwi Sarbini, SST., M. Kes

NIK. 747

HALAMAN PENGESAHAN

Judul Penelitian : Pengaruh Jenis Pepaya terhadap kadar vitamin C,
sifat organoleptik dan tingkat kesukaan selai pepaya.
Nama Mahasiswa : Ahmad Widodo
Nomor Induk : J 300 080 005

Telah Dipertahankan di Depan Tim Penguji KTI
Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta
Pada tanggal 07 Januari 2011
dan Telah Dinyatakan Memenuhi Syarat untuk Diterima

Surakarta, April 2011

Penguji I : Pramudiya K.STP,M. Agr ()
Penguji II : Eni Purwani S.Si,M.Si ()
Penguji III : Rusdin Rauf, STP, MP ()

Mengetahui
Ketua Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan
Universitas Muhammadiyah Surakarta

Arif Widodo, A.Kep., M.Kes

NIK. 630

MOTTO

Sesungguhnya Allah tidak akan merubah sesuatu kaum sehingga mereka
merubah keadaan pada yang ada pada diri mereka

(QS. AR. Ra'd: 11)

Sabar dan ikhlas adalah kunci kesuksesan

(Peneliti)

PERSEMBAHAN

Karya tulis Ilmiah ini penulis persembahkan untuk:

1. Bapak dan ibu tercinta, terima kasih atas do'a dan dukungan baik moral maupun spiritual yang tidak henti-hentinya sehingga penulis dapat menyelesaikan karya tulis ini.
2. Kakaku yang aku sayangi "Dewi Susanti" terima kasih atas dukungan dan do'anya.
3. Keluarga besar Ruminah yang telah memberikan kasih sayang
4. Para dosen dan staf tata usaha serta karyawan Fakultas Ilmu Kesehatan Jurusan Gizi UMS atas bimbingan dan bantuannya selama ini.
5. Sahabat-sahabatku (Aziz, Setyawan, Arif, Janah, Vini, Sita, Nuri dan yang semua teman-temanku yang tak bisa aku sebutkan satu persatu).
6. Teman-teman seperjuangan angkatan tahun 2008 dan semuanya terima kasih
7. Pembaca yang budiman.

RIWAYAT HIDUP

Nama : Ahmad Widodo
Tempat / Tanggal Lahir : Boyolai, 12 Mei 1989
Jenis Kelamin : Laki-laki
Agama : Islam
Alamat : Bandung, Wonosegoro, Boyolali.
Riwayat Pendidikan :

1. Lulus SD N Wonosegoro 2 Tahun 2002
2. Lulus SLTP N I Wonosegoro Tahun 2005
3. Lulus SMA N I Karanggede Tahun 2008
4. Menempuh Pendidikan di Program Studi Gizi D III FIK UMS Sejak Tahun 2008

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr. Wb

Alhamdulillah segala puji bagi Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayahNya, sehingga peneliti dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah yang berjudul “ Pengaruh Jenis Pepaya terhadap kadar vitamin C, sifat organoleptik dan tingkat kesukaan selai pepaya.”

Pada kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada yang terhormat :

1. Bapak Arif Widodo, A.Kep, M.Kes, selaku Dekan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhamadiyah Surakarta dan Staf.
2. Ibu Dwi Sarbini, SST, M.Kes, selaku Ketua Jurusan Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta dan selaku Penguji II Karya Tulis Ilmiah.
3. Bapak Pramudiya Kurni,STP,Magr., selaku Dosen Pembimbing I dan Penguji I yang telah memberikan bimbingan, petunjuk serta saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
4. Bapak Agung Setiya Wardana, STP, selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan bimbingan, petunjuk serta saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah
5. Ibu Eni Purwani STP, selaku Dosen Penguji II yang telah memberi petunjuk serta saran dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah
6. Bapak Rusdin Rauf, STP, MP ,selaku penguji III yang telah memberikan masukan dan saran.
7. Para staf pengajar Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu kesehatan UMS yang telah membantu dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini.

8. Orang tua dan saudaraku yang tulus memberikan pengorbanan serta dukungan fisik, mental dan spiritual kepada peneliti.
9. Teman-teman mahasiswa Program Studi DIII Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan UMS angkatan 2008 yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu, terima kasih atas segala bantuan yang diberikan kepada peneliti.

Peneliti menyadari bahwa masih banyak kekurangan pada Karya Tulis Ilmiah ini, untuk itu peneliti mengharapkan kritik yang membangun dan saran dari pembaca. Peneliti berharap semoga ada manfaat yang diperoleh setelah membaca Karya Tulis Ilmiah ini.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Surakarta, Juni 2011

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
ABSTRAK	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
HALAMAN PENGESAH	v
MOTTO	vi
PERSEMBAHAN	vii
RIWAYAT HIDUP	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar belakang	1
B. Rumusan masalah penelitian	3
C. Tujuan penelitian	3
D. Manfaat penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Tinjauan teori	5
1. Pepaya	5
2. Jenis Pepaya	7
a. Pepaya Jingga.....	7
b. Pepaya Bangkok	7
c. Pepaya Solo	8
d. Pepaya Semangka	8
e. Pepaya Cibinong	9
f. Pepaya Meksiko	9
g. Pepaya Mas	9

h. Pepaya Ijo	10
i. Pepaya Item	10
3. Selai	10
4. Vitamin C	13
5. Sifat Organoleptok	14
B. Kerangka teori	15
C. Kerangka konsep	15
D. Hipotesis	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
A. Jenis penelitin	17
B. Lokasi dan waktu penelitian.....	17
C. Jenis Variabel.....	19
D. Definisi operasional	19
E. Bahan dan alat penelitian	20
F. Prosedur penelitian	21
1. Pembuatan Selai Pepaya	21
2. Menalisis Kadar Vitamin C pada Pepaya	23
3. Uji sifat organoleptik.....	23
4. Tingkat kesukaan.....	24
G. Pengumpulan, pengolahan dan analisis data	24
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
A. Gambaran Umum Obyek Penelitian	26
B. Hasil Penelitian Utama	27
1. Kadar Vitami C.....	27
2. Sifat Oraganoleptik	29
3. Daya Terima	32
DAFTAR PUSTAKA.....	

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Buah Pepaya per 100 gram/ bahan	7
Tabel 2. Definisi Oprasional.....	19
Tabel 3. Kadar Vitamin C	27
Tabel 4. Penilaian Sifat Organoleptik	29
Tabel 5. Penilaian Daya Terima.....	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka teori.....	15
Gambar 2. Kerangka konsep	15
Gambar 3. Bagan rancangan penelitian.....	18
Gambar 4. Diagram alir pembuatan selai pepaya	22