

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Buah pepaya merupakan buah-bahan yang serba guna dan mempunyai nilai gizi yang tinggi terutama kadar vitamin C dan vitamin A. Setiap 100 gram mengandung 3,65 mg vitamin A dan 78 mg vitamin C. Keseluruhan tanaman pepaya ini sangat berguna bagi kehidupan manusia. Buah pepaya dapat digunakan sebagai pangan ataupun pakan ternak. Pepaya memiliki kandungan pektin dengan kadar yang tinggi oleh karena itu dapat diolah menjadi selai dengan penambahan gula pasir dan asam sitrat supaya diperoleh selai yang baik, yaitu tidak encer dan mengkilap (Dudung, 1999).

Pepaya merupakan tanaman buah dari famili Caricaceae yang berasal dari Amerika Tengah dan Hindia Barat bahkan kawasan sekitar Meksiko dan Koasta Rica. Tanaman pepaya banyak ditanam orang, baik di daeah tropis maupun sub tropis, didaerah-daerah basah dan kering atau di daerah-daerah dataran dan pegunungan (sampai 1000 m dpl). Buah pepaya merupakan buah meja bermutu dan bergizi yang tinggi (BAPPENAS, 2000).

Sifat khas varietas pepaya Solo adalah ukuran buahnya yang kecil dan bentuknya mirip buah apukat berleher. Varietas pepaya Bangkok dikenal dengan nama pepaya Thailand kulit luarnya mirip pepaya Cibinong, yaitu kasar dan tidak rata atau berbenjol-benjol. Demikian juga cara masakny

yang dimulai dari ujung buah. Sedikit yang membedakannya adalah pepaya Bangkok ini bentuknya lebih bulat dan lebih besar di bandingkan pepaya Cibinong. Pepaya jingga varietas pepaya semangka daging buahnya berwarna merah dan berair banyak, rasanya manis. Kulit buahnya berwarna kuning, berat buah kurang lebih 1,5 kg/ buah, (Fachruddin. 1998).

Pembuatan selai pepaya memperhatikan beberapa faktor utama yaitu kadar gula dan pektin (Fachruddin,1998). Selai atau jeli buah yang baik harus berwarna cerah, jernih, kenyal seperti agar-agar tetapi tidak terlalu keras, serta mempunyai rasa buah asli. Buah yang dapat digunakan untuk membuat selai atau jeli adalah buah yang masak tetapi tidak terlalu matang dan tidak ada tanda-tanda busuk. Selai yang diperoleh dari buah hasilnya lebih banyak daripada diolah menjadi jeli, sehingga pengolahan jeli lebih banyak menggunakan buah yang murah harganya. Buah yang masih muda tidak dapat digunakan untuk pembuatan selai atau jeli karena masih banyak mengandung zat pati (karbohidrat) dan kandungan pektinnya rendah. Kulit buahpun dapat digunakan untuk menghasilkan selai atau jeli tersebut (Margono, 1993).

Pektin merupakan polimer asam D-galakturonat yang dihubungkan oleh ikatan β -1,4 glikosidik. Sebagian gugus karboksil polimer pektin mengalami esterifikasi dengan metil menjadi metoksil. Senyawa ini disebut sebagai asam pektinat atau pektin.

Asam pektinat ini bersama gula dan asam pada suhu tinggi akan membentuk gel seperti yang terjadi pada pembuatan selai. Derajat metilasi atau jumlah gugus karboksil yang teresterifikasi dengan metil menentukan suhu pembentukan gel. Semakin tinggi derajat metilasi semakin tinggi suhu

pembentukan gel. Untuk pembuatan selai diperlukan pektin dengan derajat metilasi 74, artinya 74% dari gugus karboksil mengalami metilasi (Hasbullah, 2001).

Warna buah cepat sekali berubah oleh pengaruh fisika misalnya sinar matahari dan pemotongan, serta pengaruh biologis (jamur) sehingga mudah menjadi busuk. Oleh karena itu pengolahan buah untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting. Buah dapat diolah menjadi berbagai bentuk hidangan salah satunya adalah selai (Margono,1993).

Tumbuhan pepaya banyak sekali tumbuh di daerah 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. Dalam peneletian ini peneliti ingin menggunakan 3 jenis buah pepaya tersebut yaitu pepaya bangkok, pepaya solo, dan pepaya Jinggo, selain buahnya mudah didapat dipasaran Solo buah ini memiliki bentuk buah, warna buah dan rasa yang berbeda. Jadi peneliti ingin mengetahui pengaruh jenis pepaya terhadap kadar vitamin C, sifat organoleptik, dan tingkat kesukaan pada selai pepaya. Dalam penelitian ini ingin mengetahui perbedaan kadar vitamin C, sifat organoleptik dan tingkat kesukaan tiap jenis pepaya.

B. Perumusan Masalah

Dari latar belakang tersebut rumuskan masalah dalam penelitian ini adalah pengaruh jenis pepaya terhadap kadar vitamin C, sifat organoleptik dan tingkat kesukaan selai pepaya.

C. Tujuan

1. Tujuan umum

Mengetahui pengaruh jenis pepaya terhadap kadar vitamin C, sifat organoleptik dan tingkat kesukaan selai pepaya.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kadar vitamin C selai pepaya.
- b. Menganalisis pengaruh jenis pepaya terhadap kadar vitamin C selai pepaya.
- c. Menganalisis pengaruh jenis pepaya terhadap sifat organoleptik Selai Pepaya yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa.
- d. Menganalisis pengaruh jenis pepaya terhadap tingkat kesukaan selai pepaya yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

D. Manfaat Penelitian

a. Bagi peneliti

Menambah pengetahuan bagi peneliti tentang pengaruh jenis pepaya terhadap kadar vitamin C, sifat organoleptik dan tingkat kesukaan selai pepaya

b. Bagi penelitian lanjut

Sebagai informasi untuk melaksanakan penelitian sejenis.

c. Bagi masyarakat

1. Menambah pengetahuan masyarakat tentang penganekaragaman pangan melalui pengolahan makanan.
2. Meningkatkan nilai ekonomi buah pepaya
3. Memberi peluang usaha bagi masyarakat tentang keanekaragaman makanan.