

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia sebagai negara tropis dikenal memiliki keanekaragaman buah dengan nilai eksotika yang cukup tinggi. Baik eksotika dalam bentuk buah, rasa maupun aroma. Tercatat beberapa buah mempunyai nilai eksotika tinggi yang dihasilkan di Indonesia, misal nanas, apel, jeruk, mangga, salak, nangka, pepaya, rambutan dan lain-lain, buah yang ada di Indonesia ini bila dibandingkan dengan buah-buahan yang dihasilkan oleh negara-negara subtropis nilai eksotika dan keanekaragamannya jauh lebih tinggi dan bervariasi.

Salah satu jenis buah-buahan yang banyak tumbuh di Indonesia adalah pepaya (*Carica Papaya L*). Pepaya tumbuh baik di seluruh wilayah Indonesia yaitu Bogor, Garut, Magelang, Malang, Boyolali dan Banyuwangi. Salah satu contoh daerah memproduksi pepaya yaitu daerah Boyolali yang merupakan sentral penghasil pepaya dengan jumlah pohon ± 365.551 dan produksi pepaya mencapai sekitar 112.135 kwintal.

Buah-buahan pada umumnya dikonsumsi dalam bentuk segar, diperkirakan 35% buah-buahan dan sayur-sayuran banyak yang rusak dan tidak dapat dikonsumsi lagi. Hal ini disebabkan karena pada saat panen jumlahnya berlimpah sedangkan penanganan atau pemanfaatannya belum memadai. Salah satu jenis buah yang mudah rusak adalah pepaya. Meskipun bentuk, rasa, ukuran pepaya berbeda pepaya memiliki kandungan gizi yaitu energi 451 kkal; protein 0,50 gram; lemak 0,10

gram; karbohidrat 11,80 gram; kalsium 23 mg; fosfor 12 mg; besi 0,70 mg; vitamin A 710 SI; vitamin B1 0,04 mg; vitamin C 73 mg; air 87,10 gram (Margono,2000). Pepaya umumnya disukai oleh kalangan masyarakat karena mengandung manfaat yang banyak dari daun sampai buah. Warna buah cepat sekali berubah oleh pengaruh fisika misalnya sinar matahari dan pemotongan, serta pengaruh biologis (jamur) sehingga mudah menjadi busuk. Pengolahan pepaya untuk memperpanjang masa simpan dapat dijadikan sebuah produk salah satu alternatif produk olahan pepaya sehingga dapat dikonsumsi tidak hanya dalam keadaan masak adalah keripik pepaya. Pemanfaatan pepaya menjadi keripik pepaya selain dapat meningkatkan nilai ekonomis juga dapat dijadikan sebagai produk pangan yang lebih menarik.

Pembuatan keripik pepaya menggunakan beberapa metode penggorengan antara lain penggorengan konvensional dan penggorengan vakuum perbedaannya penggorengan konvensional banyak udara yang masuk sehingga mudah gosong sedangkan penggorengan vakum yaitu hampa udara sehingga sedikit udara yang masuk sehingga kematangan tetap merata, persamaannya yaitu memerlukan minyak goreng yang banyak agar bahan dapat tercelup merata. Metode penggorengan yang digunakan dalam penggorengan keripik pepaya akan berpengaruh dengan kandungan gizi yang terdapat dalam pepaya terutama untuk vitamin C. Faktor yang berpengaruh pada keripik pepaya adalah udara.

Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu dilakukan penelitian mengenai “ Pengaruh Lama Penggorengan terhadap Kadar Vitamin C

dan Daya Terima Keripik Pepaya yang digoreng menggunakan Metode Kovensional dan Vakum”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diketahui perumusan masalah :

1. Apakah ada pengaruh lama penggorengan pada penggorengan vakum terhadap kadar vitamin C dan daya terima keripik pepaya ?
2. Apakah ada pengaruh lama penggorengan pada penggorengan kovensional terhadap kadar vitamin C dan daya terima keripik pepaya?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh lama penggorengan pada metode Kovensional dan Vakum terhadap kadar vitamin C dan daya terima keripik pepaya.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk menganalisis kadar vitamin C keripik pepaya pada penggorengan kovensional.
- b. Untuk menganalisis kadar vitamin C keripik pepaya pada penggorengan vakum.
- c. Untuk menganalisis pengaruh lama penggorengan dengan daya terima keripik pepaya.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

- a) Meningkatkan nilai tambah dan membuka peluang usaha bagi masyarakat umum maupun petani pepaya.
- b) Memperkenalkan metode penggorengan keripik pepaya .

2. Bagi Peneliti Lain

Dapat dipakai sebagai referensi apabila ingin melakukan penelitian sejenis.