

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Indonesia kaya akan tanaman hasil pertanian terutama hortikultura, seperti aneka buah-buahan, sayuran, dan bunga. Salah satu jenis buah-buahan yang banyak tumbuh di Indonesia adalah pepaya (*Carica papaya*). Tanaman pepaya tumbuh baik di seluruh wilayah Indonesia dan telah dikembangkan di wilayah Boyolali terutama untuk menopang kehidupan masyarakat dan dapat memenuhi asupan gizi yang diperlukan oleh tubuh. Boyolali adalah sentra penghasil pepaya dengan jumlah pohon kurang lebih 356.551 pohon dengan produksi pepaya mencapai sekitar 112.135 kwintal .

Pepaya (*Carica papaya L.*) merupakan salah satu buah yang telah lama dikenal berkembang luas di Indonesia. Dalam kehidupan sehari-hari, pepaya sangat dikenal semua lapisan masyarakat. Buah pepaya telah lama dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Buah matangnya sangat digemari sebagai buah meja dan sering dihidangkan sebagai buah pencuci mulut karena cita rasanya yang enak, relatif tingginya kandungan nutrisi dan vitamin, serta fungsinya dalam melancarkan pencernaan (Rukmana, 1995)

Buah pepaya merupakan buah yang musiman dan buah ini bersifat mudah rusak sehingga tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama, padahal nutrisi yang terkandung dalam buah pepaya sangat baik untuk kesehatan tubuh, seperti vitamin C, vitamin B<sub>1</sub>, dan vitamin A. Kandungan buah pepaya setiap 100 gram mengandung energi 26 kalori, 86,6 gram air, 0,5 gram protein, 0,3 gram lemak, 12,1 gram karbohidrat, 0,7 gram serat, 19 mg vitamin C, 0,04 mg vitamin B<sub>1</sub>, 750 SI vitamin A.

Salah satu metode untuk meningkatkan daya simpan buah pepaya adalah dengan cara mengolah menjadi krupuk pepaya. Pepaya berpotensi untuk dikembangkan menjadi krupuk pepaya karena buah pepaya mempunyai serat dan kandungan gizi yang tinggi serta harganya relative murah sehingga terjangkau oleh masyarakat.

Penganekaragaman pangan merupakan salah satu cara memperbaiki status gizi masyarakat. Tidak ada satupun bahan pangan yang memiliki

kandungan lengkap. Bahan pangan yang satu dengan yang lain saling melengkapi. Mengonsumsi bahan pangan yang beraneka ragam, maka akan meninggalkan mutu gizi pangan. Usaha penganekaragaman pangan dapat dilakukan dengan mencari bahan makanan yang baru atau bahan pangan yang sudah ada dikembangkan menjadi pangan yang beraneka ragam (Badan Ketahanan Pangan, 2010).

Kerupuk merupakan sajian yang hampir terdapat pada hidangan masyarakat Indonesia sehari-hari dan pada acara perayaan kecil maupun besar. Kerupuk berbahan dasar tepung terigu, komposisi zat gizi utama kerupuk adalah karbohidrat. Kandungan karbohidrat kerupuk per 100 gram yaitu 74,46 gram sampai 85,81 gram, kandungan protein kerupuk per 100 gram sangat rendah yaitu 0,03 gram sampai 8,90 gram (Budiarso,1999).

Dari uraian tersebut, maka perlu dilakukan penelitian mengenai perbedaan penggunaan tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung jagung terhadap tingkat pengembangan dan daya terima pada pembuatan krupuk pepaya.

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian tersebut dapat dirumuskan permasalahan penelitian sebagai berikut:

1. Apakah ada perbedaan penggunaan tepung terigu, pati singkong dan pati jagung terhadap tingkat pengembangan pada krupuk pepaya?
2. Apakah ada perbedaan penggunaan pati singkong dan pati jagung terhadap daya terima pada krupuk pepaya?

## C. Tujuan

### 1. Tujuan umum

Mengetahui perbedaan penggunaan tepung terigu, pati singkong dan pati jagung terhadap tingkat pengembangan dan daya terima pada krupuk pepaya

### 2. Tujuan khusus

- a. Mengukur tingkat pengembangan pada krupuk pepaya.
- b. Mengukur daya terima krupuk pepaya.

#### D. Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini:

1. Bagi peneliti

Untuk menambah wawasan pengetahuan tentang penganekaragaman pangan melalui pembuatan kerupuk pepaya.

2. Bagi masyarakat

Memberi informasi kepada masyarakat tentang bagaimana cara membuat kerupuk pepaya dan kandungan gizi pepaya.