

# **BAB 1**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Pepaya (*Carica Papaya.L.*) adalah buah yang banyak tersebar di Indonesia sebagai tanaman pekarangan rumah yang belum dibudidayakan dan dikembangkan pemanfaatannya. Buah pepaya adalah salah satu jenis tanaman buah yang daerah penyebarannya sangat luas di daerah tropis. Buah pepaya tergolong buah yang sangat populer dan umumnya digemari oleh sebagian penduduk dunia. Varietas pepaya yang di gunakan dalam penelitian ini pepaya lokal yaitu pepaya Thailand.

Berdasarkan data BPS (2014) produksi buah pepaya di Jember, produksi buah pepaya sebanyak 611.581 kwintal. Selain itu, sifat buah pepaya yang tidak tahan lama/mudah rusak jika tidak segera dimanfaatkan. Dari jumlah produksi tersebut, yang dimanfaatkan hanya sekitar 30% (20% dipasarkan masih dalam bentuk buah segar, 5% dimanfaatkan dalam industri pengolahan, dan lain-lain 5%) dan sisanya masih belum bisa dimanfaatkan oleh masyarakat.

Pemanfaatan dan pengembangan buah pepaya di Indonesia belum dilakukan secara optimal, karena nilai jual buah yang masih rendah dan tidak diimbangi dengan potensi yang dimiliki buah pepaya. Salah satu cara pengembangan buah adalah dijadikan manisan kering dengan mengurangi kadar air buah.

Manisan merupakan salah satu makanan tradisional yang sudah tidak asing lagi di kalangan masyarakat Indonesia. Manisan banyak diproduksi secara tradisional oleh masyarakat di berbagai daerah. Manisan kering pepaya merupakan salah satu diversifikasi produk olahan berbahan dasar buah pepaya.

Manisan kering pepaya masih tergolong baru untuk jenis manisan buah yang mulai dikembangkan saat ini. Manisan pepaya memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai suatu jajanan yang memiliki nilai jual tinggi dan layak

untuk dikembangkan sebagai produk utama suatu industri, jenis manisan yang di buat yaitu manisan kering.

Manisan kering memiliki daya simpan yang lebih lama dibandingkan manisan basah. Kadar air manisan kering lebih rendah tetapi kadar gulanya lebih tinggi. Tetapi dari segi penampakan manisan basah lebih menarik jika dibandingkan dengan manisan kering dan semi basah, karena biasanya manisan basah bentuk asli dari buah atau sayur yang diolah hampir sama dengan aslinya (Fatah, dkk 2004). Untuk membantu mencegah terjadinya kerusakan, di lakukan Penanganan bahan yaitu dilakukan dengan proses perendaman pada garam-garam kalsium untuk mengeraskan jaringan produk yang akan dikeringkan yaitu air kapur  $\text{Ca}(\text{OH})_2$  atau yang lebih dikenal dengan air kapur, Perendaman dalam air kapur ini bertujuan untuk menguatkan tekstur bagian luar buah yang akan diolah menjadi manisan. Perubahan ini disebabkan adanya senyawa kalsium dalam kapur yang berpenetrasi kedalam jaringan buah. Akibatnya struktur jaringan buah menjadi lebih kompak berkat adanya ikatan baru antara kalsium dengan jaringan dalam buah (Fatah, dkk 2004).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka permasalahan yang dapat di rumuskan yaitu:

- a. Bagaimana pengaruh konsentrasi air kapur terhadap tekstur dan organoleptik manisan kering pepaya?
- b. Berapakah konsentarsi air kapur terbaik pada pembuatan manisan kering pepaya?
- c. Berapakah lama perendaman terbaik pada pembuatan manisan kering pepaya?

### 1.3 Tujuan

Berdasarkan uraian rumusan masalah diatas ,maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

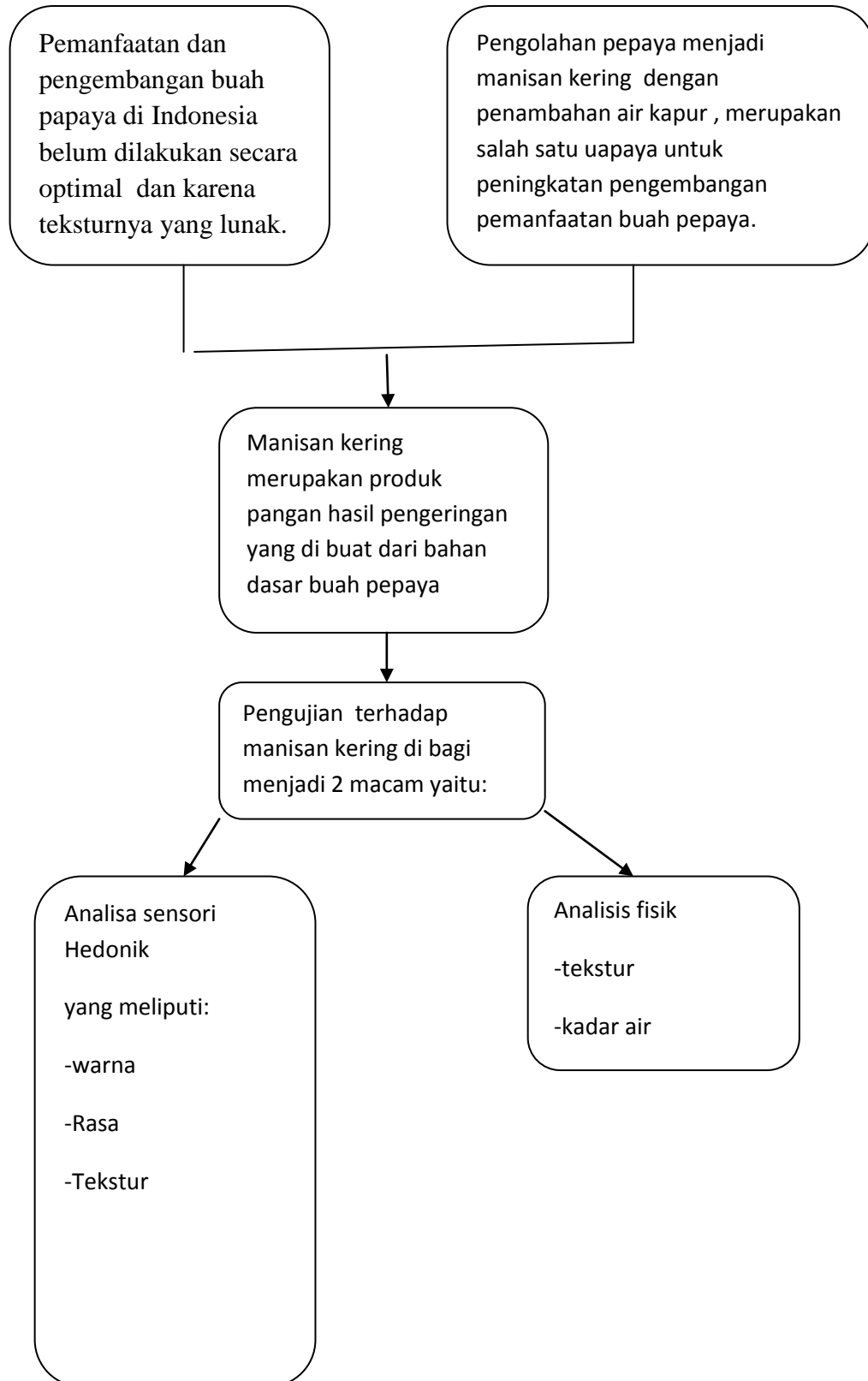
- a. Mengetahui pengaruh konsentrasi air kapur  $\text{Ca(OH)}_2$  terhadap tekstur dan organoleptik manisan kering pepaya.
- b. Mengetahui berapakah konsentrasi air kapur  $\text{Ca(OH)}_2$  terbaik pada pembuatan manisan kering pepaya.
- c. Mengetahui berapakah lama perendaman terbaik pada pembuatan manisan kering pepaya.

### 1.4 Manfaat

Berdasarkan uraian tujuan diatas, maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu:

- a. Memberikan informasi terkait pengaruh konsentrasi air kapur terhadap tekstur dan organoleptik .
- b. Sebagai salah satu sumber informasi bagi masyarakat umum untuk pengolahan buah pepaya.

### 1.5. Kerangka Pemikiran



## **1.6. Hipotesis**

Dari hal diatas maka dapat diambil hipotesis yaitu:

- H0. Diduga pada penelitian ini pengaruh konsentrasi air kapur tidak berpengaruh nyata terhadap tekstur dan organoleptik manisan kering pepaya.
- H1. Diduga pada penelitian ini pengaruh konsentrasi air kapur dan lama perendaman berpengaruh nyata terhadap tekstur dan organoleptik.