

I. PENDAHULUAN

I.1. LATAR BELAKANG

Produksi buah pepaya tiap tahun cukup tinggi. Menurut Biro Pusat Statistik (1992) produksi buah pepaya mencapai 406.587ton pertahun. Adapun daerah- daerah yang banyak menghasilkan buah pepaya adalah Jakarta Timur, Bogor, Ciamis, Tangerang, Bekasi, Serang, Rembang, Garut, Sumenep, Pacitan , Cirebon dan beberapa daerah diluar Pulau Jawa. Buah pepaya juga merupakan komoditi ekspor nonmigas yang telah diekspor kebeberapa negara seperti Korea, Australia, Singapura, Arab Saudi. Pada tahun 1988 Indonesia mengekspor sebesar 94.666 ton, pada tahun 1989 mencapai 104.355 ton, sedangkan tahun 1990 mencapai 108.827 ton (Biro Pusat Statistik,1990)

Buah pepaya (*Carica papaya* L.) merupakan buah yang tidak dapat disimpan lama pada suhu kamar, pepaya hanya dapat bertahan selama beberapa hari saja. Sehubungan dengan hal tersebut maka perlu dilakukan usaha usaha memperpanjang masa simpan buah pepaya dengan mempergunakan teknologi yang tepat guna.

Beberapa cara pengolahan buah pepaya yang diterapkan langsung setelah pemanenan dapat menghambat masalah kerusakan, sehingga meningkatkan nilai ekonomis karena dapat tahan lama. Disamping itu juga diharapkan

jangkauan pemasarannya dapat lebih luas.

Cara - cara pengolahan yang dapat dilakukan antarlain pembuatan "jam", sari buah pepaya, dikalengkan dalam bentuk "fruit cocktail", manisan dan "puree" pepaya.

"Puree" merupakan hancuran daging buah yang mengandung "pulp" dengan konsistensi bubur. Di luar negeri "puree" biasanya digunakan sebagai campuran dalam pembuatan es krim, minuman ringan, nektar dan dalam pembuatan jam, selai dan jelly (Woodroof dan Luh, 1975).

Beberapa faktor yang berperan terhadap pembentukan "puree" pepaya adalah varietas pepaya, pH dan interaksi komponen - komponen kimia penyusun seperti pati, pektin, senyawa gula dan kadar air. Komponen - komponen tersebut dipengaruhi oleh varietas pepaya, tingkat kematangan buah, lokasi penanaman buah pepaya.

Pada penelitian ini ditambahkan asam sitrat sebagai "Chelating agent" sehingga didapatkan pH yang optimum untuk menghasilkan "puree" pepaya beku yang diolah dari pepaya varietas Thailand dan Semangka dimana tingkat kehilangan komponen - komponen kimiawi dapat diminimalkan sekecil mungkin sehingga tidak berbeda jauh dari buah pepaya segar.

1.2. Masalah Penelitian

Permasalahan yang dihadapi pada pengolahan "puree" pepaya beku adalah terjadinya perubahan komposisi kimia dan kenampakan fisik selama proses pengolahan . Perubahan tersebut dapat dikurangi dengan melakukan pemilihan varietas dan pengaturan kondisi pH pengolahan yang tepat.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui pengaruh pH dan varietas pepaya terhadap sifat kimia dan kenampakan fisik "puree" pepaya beku.