

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia mempunyai berbagai keanekaragaman hayati yang melimpah yang dapat digunakan untuk kebutuhan sehari-hari, yaitu pepaya. Tanaman pepaya ialah tanaman yang banyak dimanfaatkan sebagai sumber pangan dan sebagai obat tradisional. Buah yang dihasilkan dari tanaman pepaya yang sudah berumur diatas 4 tahun akan berkurang dan harus ditebang untuk menanam tanaman baru. Pohon pepaya yang sudah ditebang, biasanya dibiarkan membusuk yang akan menimbulkan bau dan penyakit.

Produksi pepaya di Indonesia pada tahun 2017 sampai 2019 yaitu, 875.108 ton, 887.591 ton, dan 986.992 ton (Lampiran 1), sedangkan produksi pepaya di Sumatera Barat pada tahun 2017 sampai 2019 yaitu, 33.252 ton, 41.943 ton, dan 39.213 ton (Lampiran 2). Salah satu Kabupaten yang menjadi sentral produksi pepaya di Sumatera Barat adalah Kabupaten Solok (Badan Pusat Statistik, 2019).

Batang pepaya memiliki manfaat untuk menurunkan resiko diabetes, menjaga kesehatan jantung, dan mendukung metabolisme tubuh (Yuniati, 1995). Batang pepaya sebagai sumber pangan masih sangat baru untuk dikembangkan. Oleh karena itu, bahan baku industri pangan dari batang pepaya memiliki potensi untuk dikembangkan. Salah satunya olahan berbahan dasar batang pepaya seperti, keripik, manisan kering, dan juga dodol. Batang pepaya dapat diubah menjadi tepung. Adanya pengolahan tepung batang pepaya merupakan inovasi makanan baru bagi pangan Indonesia. Tepung batang pepaya dengan mutu yang baik dapat dijadikan campuran dalam pembuatan makanan ringan (Nofiarli, 2015). Oleh karena itu, batang pepaya memerlukan proses pengeringan untuk bisa dibuat menjadi tepung. Proses pengeringan dilakukan agar dapat mengeluarkan kadar air bahan agar lebih tahan lama, mengecilkan volume, biaya pengemasan, penyimpanan, dan pengangkutan berkurang (Anton, 2011).

Kelembaban udara pada alat pengering dan laju pengeringan bahan dipengaruhi oleh suhu pengeringan. kelembaban udara yang tinggi mengakibatkan laju penguapan air pada bahan akan menjadi lebih lambat dibandingkan pengeringan dengan kelembaban udara yang relatif rendah (Ratnasari, 2014). Menurut Supriyono (dalam Erwanto, 2018) suhu pengeringan yang baik pada bahan hasil pertanian yaitu antara 45°C–75°C. Pengeringan yang dilakukan dengan suhu 45°C kebawah dapat mengakibatkan mikroba dan juga jamur hidup, menyebabkan daya simpan dan juga mutu pada produk akan menurun. Pengeringan



yang dilakukan dengan suhu 75°C keatas dapat menyebabkan struktur dari sifat kimiawi dan fisik pada produk akan mengalami kerusakan, dikarenakan telah terjadinya proses berpindahnya panas dan massa air yang menyebabkan struktur sel mengalami suatu perubahan. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis melakukan penelitian dengan judul “**Kajian Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Batang Pepaya (*Carica papaya L.*)**”.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengkaji suhu pengeringan terbaik terhadap mutu tepung batang pepaya yang dihasilkan dari batang pepaya.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini ialah untuk mengetahui suhu pengeringan terbaik dari tepung batang pepaya yang dihasilkan. Manfaat lainnya yaitu dapat memperpanjang umur simpan dari batang pepaya yang dijadikan tepung dan memperoleh mutu yang baik dari batang pepaya.

