

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah Pepaya (*Carica papaya*, L.) merupakan salah satu tanaman komersial yang memiliki nilai ekonomi cukup tinggi dan peluang pasar cukup luas mulai dari pasar tradisional hingga supermarket. Dalam kehidupan sehari-hari, pepaya sangat dikenal dan banyak dimanfaatkan untuk berbagai kebutuhan. Buah masak yang populer sebagai buah meja, selain untuk pencuci mulut juga sebagai penuplai nutrisi/gizi terutama vitamin A dan C. Dalam industri makanan buah pepaya sering dijadikan bahan baku pembuatan (pencampur) saus tomat yakni untuk penambah cita rasa, warna dan kadar vitamin (Agromedia, 2009).

Berdasarkan data Direktorat Jenderal Hortikultura tahun 2014 bahwa total produksi tanaman buah berdasarkan hasil pengumpulan dan pengolahan data SPH (Statistik Produksi Hortikultura) tahun 2014 adalah sebesar 19.805.977 ton, meningkat 8,30% dibandingkan tahun 2013. Pepaya memiliki urutan no. 7 dengan angka produksi 840.112 ton yang memberikan kontribusi terhadap produksi buah nasional sebesar 4.24%. Sedangkan data konsumsi pepaya dapat dilihat pada Lampiran 1. Berdasarkan data tersebut dapat terlihat bahwa nilai konsumsi pepaya cenderung meningkat.

Pascapanen merupakan kegiatan yang dilakukan terhadap suatu komoditi mulai dari komoditi tersebut panen hingga sampai ke pengguna akhir. Kejadiannya meliputi pemanenan, pemilihan, pengolahan, pengepakan, pengangkutan, pemasaran, dan penyimpanan. Waktu pemanenan buah pepaya sangat mempengaruhi mutu dan kualitasnya karena setelah pepaya dipanen buah tersebut masih melakukan proses respirasi, transpirasi, dan aktifitas fisiologis lainnya sampai buah tersebut busuk. Oleh karena itu diperlukan teknologi penanganan pascapanen buah pepaya yang tepat agar mutu buah dapat dipertahankan lebih lama.

Pengangkutan atau pendistribusian pepaya merupakan pascapanen pepaya yang harus diperhatikan setelah panen. Jika salah penanganan selama pendistribusian, maka akan menyebabkan kerusakan pada buah pepaya tersebut. Pada proses

pengangkutan sendiri, teknik pengangkutan buah sangat mempengaruhi mutu buah setelah panen. Penanganan yang kurang tepat menyebabkan mutu buah berkurang dan meningkatkan jumlah *losses* setelah pengangkutan. Hal ini disebabkan karena kerusakan mekanis yang terjadi selama proses pengangkutan.

Distribusi buah pepaya pada umumnya belum memperhatikan dampak dari kemasan yang digunakan. Buah yang telah dipanen biasanya langsung disusun di atas mobil *pick up* dengan dilapisi kertas koran atau terpal untuk dipasarkan ke para pedagang. Sedangkan untuk pendistribusian ke supermarket ataupun toko buah maka pengemasan pepaya menggunakan keranjang yang diberi bahan pengisi seperti kertas semen atau kertas koran, akan tetapi pengemasan tersebut menyebabkan banyak terjadi kerusakan mekanis yang mengurangi mutu buah setelah pengangkutan.

Salah satu cara untuk mengatasi kerusakan mekanis adalah dengan menggunakan kotak karton sebagai media kemasan. Penggunaan kotak karton diharapkan dapat mencegah terjadinya kerusakan mekanis selama proses pengangkutan. Bagaimanapun juga, selama penyimpanan di dalam kotak karton buah pepaya akan terus melakukan aktifitas biologis seperti respirasi dan transpirasi sehingga akan terjadi akumulasi suhu di dalam karton selama proses tersebut. Pemberian ventilasi pada kotak karton diharapkan dapat membuang panas di dalam kemasan, akan tetapi ukuran ventilasi yang terlalu besar juga akan memperbesar suplai oksigen ke dalam kemasan sehingga akan mempercepat laju respirasi buah pepaya. Oleh karena itu perlu dikaji ukuran ventilasi yang terbaik agar kemasan kotak karton yang digunakan tidak hanya dapat mencegah kerusakan mekanis pada buah pepaya tetapi juga dapat mengurangi kerusakan fisiologisnya. Sehingga untuk melihat lebih jelas pengaruh pemberian ventilasi pada pengemasan pepaya maka dilakukan penelitian yang berjudul **“Kajian Ventilasi pada Kotak Karton Terhadap Mutu Buah Pepaya (*Carica papaya*, L.)”**.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pengaruh ukuran ventilasi pada kemasan terhadap mutu buah pepaya (susut bobot, kekerasan, total padatan terlarut,

kadar air, dan kerusakan mekanis). Selain itu tujuan penelitian ini adalah melihat pengaruhnya terhadap sebaran suhu dalam kemasan.

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi tentang ukuran ventilasi yang baik pada kemasan buah pepaya untuk mempertahankan mutu buah pepaya selama pendistribusian, dari informasi tersebut pendapatan petani atau pengusaha pepaya menjadi meningkat karena nilai jual dari pepaya juga meningkat.

