

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang beriklim tropis, banyak wilayah di Indonesia yang bisa dijadikan sebahagi lahan untuk budidaya buah-buahan. Letak geografis Indonesia yang berada di daerah khatulistiwa, juga menguntungkan bagi varietas buah-buahan untuk tetap lestari dan bisa dibudidayakan dengan baik.

Data produksi pepaya di Sumatera Barat pada tahun 2014 sebanyak 13765 Ton (BPS, 2015). Angka ini menunjukkan bahwa produksi pepaya di Sumatera Barat cukup banyak dikembangkan oleh masyarakat. Data konsumsi pepaya dari tahun 2009 sampai 2014 berturut-turt adalah 1877 kg, 1773 kg, 2764 kg, 1616 kg, 1825 kg dan 2086 kg (SUSENAS, BPS 2015).

Biasanya masyarakat mengkonsumsi pepaya dengan cara mengupas kulit, membuang bijinya dan setelah itu dipotong. Buah yang sudah dikupas dan dipotong cenderung akan mudah rusak, lunak dan tekstur menjadi lembek yang membuat umur simpan buah akan menjadi lebih pendek. Upaya memperpanjang umur simpan pepaya yang sudah dikupas perlu dilakukan untuk mengendalikan proses fisiologis dan aktivitas mikroorganisme. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan antara lain dengan pelapis *edible coating*. Lapisan yang ditambahkan pada permukaan buah ini tidak berbahaya bila dikonsumsi karena bahan utamanya berasal dari tumbuh-tumbuhan dan hewan. Salah satu contoh bahan *edible coating* yang dapat digunakan adalah pati singkong. Pati singkong mengandung 83% amilopektin yang mengakibatkan pasta yang terbentuk menjadi bening dan kemungkinan untuk terjadi retrogradasi adalah kecil (Friedman 1950 dalam Dehya 2015). Pati singkong relatif mudah didapat dan harganya murah.

Budiman (2011) menggunakan pati singkong sebagai bahan baku pembuatan *edible* singkong pada pisang Cavendish untuk memperpanjang umur simpan pisang tersebut. Penggunaan *edible coating* dengan komposisi pati singkong 3% terbukti dapat memperpanjang umur simpan pisang tersebut selama delapan hari, dua hari lebih lama dari pada kontrol (tanpa pelapisan *edible*

*coating*). Erica (2011) menggunakan  $\text{CaCl}_2$  terhadap warna dan cita rasa buah pepaya kupas menggunakan *edible coating* dengan komposisi  $\text{CaCl}_2$  3% pada penyimpanan suhu kamar dapat memperpanjang umur simpan buah pepaya selama 27 jam. Berdasarkan hal tersebut, maka peneliti ingin melakukan penelitian dengan dengan judul “ **Kajian *Edible Coating* Berbasis Pati Singkong Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Terolah Minimal**”.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan konsentrasi *edible coating* berbasis pati singkong yang terbaik untuk mempertahankan mutu dan umur simpan pepaya (*Carica papaya L.*)

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengaruh *edible coating* berbasis pati singkong terhadap mutu dan umur simpan pepaya (*Carica papaya L.*)

