

I.PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pepaya (*Carica papaya*, L.) merupakan salah satu buah yang telah lama berkembang luas di Indonesia. Menurut Statistik Produksi Hortikultura tahun 2014 jumlah produksi pepaya di Indonesia adalah 840.112 ton sedangkan menurut humas Kabupaten Padang Pariaman, produksi pepaya di daerah Kabupaten Padang Pariaman mencapai 35 ton per hari. Banyaknya jumlah pepaya yang ada hendaknya dapat dimanfaatkan dengan baik. Di Kabupaten Padang Pariaman, produk olahan hasil pepaya masih belum maksimal. Buah pepaya merupakan buah yang mudah mengalami kerusakan setelah pemanenan yang akan berpengaruh terhadap tingkat kesegaran dan berakibat terhadap penurunan mutu fisik dan nilai gizi. Oleh karena itu diperlukan upaya untuk meningkatkan pemanfaatan buah pepaya dalam bentuk produk olahan yang bertujuan untuk diversifikasi pangan. Dalam hal ini diversifikasi pangan juga diperlukan supaya menguntungkan petani dalam meningkatkan harga jual pepaya salah satunya dalam bentuk *velva* (Surtiningsih, 2005).

Velva merupakan produk yang diolah dengan suhu rendah yaitu pembekuan. Karakteristik *velva* serupa es krim, namun mempunyai tekstur yang lebih kasar dari es krim, bahan yang digunakan dalam pembuatan *velva* antara lain bubur buah (*puree*), gula, bahan penstabil dan air (Intan, 2006). Menurut Nugraha (2003) berdasarkan bahan baku, *velva* termasuk makanan penutup maupun cemilan rendah kalori karena tanpa penambahan produk hewani seperti susu dan telur, selain itu *velva* mengandung nilai gizi lebih baik dibandingkan es krim yaitu tinggi vitamin dan serat. Untuk menghasilkan cita rasa yang diinginkan, daging kelapa muda menjadi alternatif pilihan rasa yang digunakan.

Penambahan kelapa muda dalam pembuatan *velva* pepaya ini bertujuan untuk menambah citarasa *velva* yang dihasilkan. Selain itu, kelapa merupakan komoditi pertanian yang banyak terdapat di Pariaman. Kelapa muda saat ini dapat dikonsumsi segar atau diolah menjadi bahan makanan lain seperti kelapa muda goreng, *pudding* dan berbagai olahan lain. Selain itu, kelapa muda dapat dimanfaatkan menjadi olahan *velva*. Beberapa hasil penelitian membuktikan

bahwa protein kelapa mempunyai mutu yang cukup baik, jika dibandingkan dengan mutu protein dari sumber nabati yang lain. Hasil-hasil penelitian membuktikan, bahwa protein kelapa mempunyai susunan 9 asam amino yang relatif baik dan bernilai gizi tinggi (Lanchance dan Molina, 1974). Hal itu ditunjang pula oleh pendapat Banzon dan Velason (1982) yang menyatakan bahwa protein kelapa tidak memiliki senyawa antinutrisi seperti yang terdapat pada protein nabati lainnya terutama pada kacang-kacangan.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang dilakukan, penambahan daging kelapa muda pada taraf 8% telah diketahui memiliki pengaruh terhadap rasa *velva* yang dihasilkan sehingga ditetapkan penambahan kelapa muda kedalam *velva* pepaya sebesar 8%, 12%, 16%, 20%, dan 24%. Dari uraian diatas, maka penulis melakukan penelitian tentang “**Pengaruh Penambahan Daging Kelapa Muda (*Cocos nucifera*) terhadap Karakteristik *Velva* Pepaya (*Carica papaya*, L.)**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan daging kelapa muda terhadap karakteristik pada *velva* pepaya yang dihasilkan.
2. Mengetahui perlakuan terbaik pada penambahan daging kelapa muda terhadap *velva* pepaya yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis buah pepaya, dapat meningkatkan pemanfaatan buah pepaya melalui diversifikasi produk, dan sebagai penambah citarasa dengan penambahan daging kelapa muda yang bermanfaat bagi tubuh.