

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pepaya merupakan buah lokal yang merakyat. Sebagian masyarakat Indonesia bahkan dunia mengenal buah ini. Pepaya biasanya diperdagangkan dalam bentuk buah yang masak segar untuk dikonsumsi sebagai makan buah ataupun buah mentah yang dikonsumsi sebagai sayuran. Pepaya termasuk komoditas yang memiliki potensi yang sangat bagus untuk dikembangkan dengan berorientasi kepada agribisnis (Muktiani, 2011).

Pepaya merupakan tanaman yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Namun pepaya memiliki umur simpan yang relatif singkat karena pepaya merupakan buah klimaterik yang mengalami peningkatan laju respirasi setelah dilakukan proses pemanenan dan penyimpanan. Pepaya merupakan salah satu komoditi hasil pertanian yang mempunyai jumlah hasil produksi yang cukup tinggi. Menurut Suyanti (2011) bahwa produksi buah pepaya pada tahun 2007 mencapai 621.524 ton , sedangkan pada tahun 2009 produksi pepaya meningkat menjadi 717.899 ton.

Tidak semua hasil produksi pepaya dapat dikonsumsi dalam bentuk buah segar, sehingga diperlukan suatu metode untuk memperpanjang umur simpan pepaya ini agar menghasilkan produk pangan yang bernilai jual tinggi, salah satunya dengan mengolah pepaya menjadi *fruit leather*. Metode ini bisa dianggap sebagai suatu upaya pengawetan buah pepaya menjadi produk pangan kering. Menurut Estiasih dan Ahmadi (2009) pengeringan merupakan metode pengawetan dengan cara pengurangan kadar air dari bahan pangan sehingga daya simpan menjadi lebih panjang akibat terhambatnya aktifitas mikroba dan enzim karena kurangnya ketersediaan air yang dibutuhkan untuk aktifitasnya.

Fruit leather adalah suatu produk olahan buah, berbentuk lembaran tipis yang umumnya mempunyai konsistensi dan rasa yang khas tergantung dari jenis buah sebagai bahan bakunya (Murdinah, 2010 dalam Prasetyowati, 2014). Standar mutu *fruit leather* belum ada, namun menurut (Nurlaely, 2002 dalam Prasetyowati, 2014)

fruit leather yang baik mempunyai kandungan air 10-20%, nilai Aw kurang dari 0.7, tekstur plastis, kenampakan seperti kulit, dan terlihat mengkilat. Menurut Asben (2007) *Fruit leathers* berbentuk lembaran tipis dengan ketebalan 2–3 mm, kadar air 10–15 %, mempunyai konsistensi dan rasa khas sesuai dengan jenis buah-buahan yang digunakan.

Fruit leathers merupakan suatu bentuk olahan buah-buahan yang mempunyai nilai ekonomis untuk di pasarkan. Buah pepaya bisa digunakan dalam pembuatan *fruit leathers* rasanya yang manis dan memiliki umur simpan yang relatif singkat jika disimpan dalam bentuk buah segar. Buah pepaya masih memiliki nilai jual yang relatif lebih rendah dibandingkan buah-buahan tropis lainnya. Oleh sebab itu pengolahan buah pepaya menjadi *fruit leathers* dapat meningkatkan nilai ekonomis dari buah pepaya itu sendiri.

Menurut Winarti (2008) Perbandingan buah dalam pembuatan *fruit leather* sangat menentukan kualitas *fruit leather* yang dihasilkan. Demikian juga ada tidaknya bahan pengikat (*binding agent*) berpengaruh terhadap kualitas *fruit leather* yang dihasilkan, terutama tekstur dan kenampakan. Salah satu hasil pertanian yang dapat dijadikan sebagai bahan pengikat dan pembentuk gel yang dapat digunakan dalam pembuatan *fruit leather* ini yaitu kolang-kaling.

Salah satu komoditas hasil pertanian Indonesia yang masih belum terlalu termanfaatkan yaitu kolang-kaling yang merupakan buah dari pohon aren. Beberapa jenis olahan yang sering kali menggunakan kolang-kaling seperti kolak, manisan, es buah atau hanya sebagai bahan campuran berbagai jenis makanan yang lain. Kolang-kaling biasanya hanya dimanfaatkan pada saat bulan puasa sebagai makanan pelengkap pada saat berbuka puasa. Banyak masyarakat menyukai makanan berbahan dasar kolang-kaling karena bermanfaat bagi kesehatan, mudah didapat serta harganya relatif lebih murah, maka kolang-kaling berpeluang untuk dijadikan sebagai suatu produk olahan untuk meningkatkan nilai ekonomis dari kolang-kaling tersebut.

Dari segi komposisi kimia, kolang-kaling memiliki serat yang baik sekali untuk kesehatan. Serat kolang-kaling dan serat dari bahan makanan lain yang masuk ke dalam tubuh menyebabkan proses pembuangan air besar teratur sehingga bisa mencegah kegemukan (obesitas), penyakit jantung koroner, kanker usus, dan

penyakit kencing manis (Lutony, 1993 dalam Lempang, 2012). Buah kolang-kaling mengandung pula senyawa hidrokoloid yaitu polisakarida galaktomanan sekitar 4,58% (Tarigan, 2012 dalam Novalia, 2014) yang bersifat pengental dan penstabil emulsi yang baik (Stephen dan Churms, 2006 dalam Novalia, 2014).

Wuri (2016) menyebutkan pada penelitiannya tentang pembuatan *fruit leather* dari kolang-kaling (*Arenga pinnata*) dan buah nenas (*Ananas comosus*) dengan perlakuan perbandingan pencampuran kolang-kaling dengan buah nenas didapatkan perlakuan terbaik dan paling disukai konsumen adalah perlakuan A (50%:50%) dan B (60%:40%). Setelah dilakukan penelitian pendahuluan dengan konsentrasi kolang-kaling lebih dari 50% didapatkan *fruit leather* dengan tekstur yang keras dan kurang disukai. Sementara pada penambahan kolang-kaling dengan konsentrasi dibawah 50% (10%, 20%, 30%, 40%) didapatkan *fruit leather* dengan tekstur yang lembut dan tidak terlalu keras.

Dari uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul, “**Analisis Karakteristik Fisikokimia dan Sensori *Fruit Leather* Pepaya (*Carica papaya*, L.) dengan Penambahan Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr)**”.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan kolang-kaling terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori *fruit leather* pepaya.
2. Mengetahui konsentrasi kolang-kaling terbaik untuk pembuatan *fruit leathers* pepaya.

1.3 Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran tentang diversifikasi produk olahan pepaya dan diharapkan dapat memberikan nilai tambah pada olahan pepaya.

1.4 Hipotesis Penelitian

Ho :Penambahan kolang-kaling tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori dari *fruit leather* yang dihasilkan.

H1 :Penambahan kolang-kaling berpengaruh terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori *fruit leather* yang dihasilkan.

