

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Pepaya merupakan buah yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia baik sebagai hobi maupun sebagai usaha komersil. Hal ini dikarenakan pepaya memiliki kelebihan diantaranya mudah dibudidayakan di pekarangan maupun di kebun, cepat berbuah, mampu berbuah lebat, tumbuh tanpa perawatan yang rumit dan mempunyai kandungan gizi yang cukup banyak. Buah pepaya baik yang masih dalam kondisi mentah maupun yang sudah matang masing-masing memiliki kandungan gizi yang cukup banyak. Buah pepaya merupakan salah satu sumber vitamin C yang cukup tinggi, selain itu juga mengandung vitamin A, dan vitamin B kompleks. Buah pepaya yang matang mempunyai nilai lebih tinggi gizinya dibandingkan buah pepaya yang masih muda.

Pepaya merupakan salah satu buah yang memiliki kandungan yang sangat banyak dan bermanfaat bagi kesehatan. Selain kandungan di atas, pepaya juga memiliki kandungan yang lain yaitu pektin. Kandungan pektin pada pepaya terdapat pada hampir semua bagian pepaya. Kandungan pektin tersebut dapat digunakan sebagai bahan pembentuk gel.

Pepaya merupakan buah yang memiliki potensi jumlah produksi cukup besar di Indonesia. Buah pepaya tersedia setiap saat, serta sistem distribusinya yang telah meluas. Permintaan pepaya di pasar terus meningkat, baik didalam maupun diluar negeri. Hal ini menunjukkan bahwa pemanfaatan pepaya semakin banyak. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik Indonesia 2015 tercatat pada tahun 2013 produksi pepaya di Indonesia sebanyak 909827 ton dan pada tahun 2014 sebanyak 830496 ton. Angka ini akan terus bertambah dari tahun ke tahun, karena budidaya pepaya mudah dan sangat cocok dengan iklim di Indonesia.

Harga jual dari pepaya yang mentah atau belum diolah menjadi produk masih terbilang murah dan terjangkau dibandingkan dengan pepaya yang sudah diolah menjadi berbagai macam produk. Hal ini dikarenakan melimpahnya produksi pepaya di Indonesia. Namun, ada sebagian jenis pepaya yang memiliki harga jual tinggi seperti pepaya California. Meskipun semakin banyak jenis buah impor, pepaya tetap menjadi buah populer di Indonesia.

Buah pepaya termasuk buah yang sangat digemari oleh seluruh masyarakat baik di dalam maupun di luar negeri. Pepaya yang masih mentah biasanya digunakan sebagai bahan berbagai jenis sayur. Sedangkan pepaya yang sudah matang digunakan sebagai buah meja (Silaban, 2008). Buah pepaya selain dikonsumsi secara langsung, juga dapat diolah menjadi berbagai produk. Salah satu produk olahan dari buah pepaya adalah manisan pepaya (Ramdani, 2013). Pengolahan buah pepaya yang sudah matang menjadi produk yang tahan lama antara lain jelly, selai, dodol dan sari buah. Sedangkan pepaya yang masih mentah dapat diolah menjadi kembang gula (Sularjo, 2010). Buah pepaya yang masih dalam keadaan setengah matang dapat digunakan sebagai rujak dan manisan (Sularjo, 2010).

Buah pepaya pada saat panen raya tiba, produksinya melimpah dan harganya murah. Sedangkan buah pepaya mudah rusak dan tidak awet jika disimpan lama. Untuk itu perlu dilakukan pengolahan buah pepaya yang lebih lanjut dengan pengharapan dapat memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai ekonomi dari buah pepaya. Selama ini, buah pepaya yang masih muda hanya dimanfaatkan sebagai sayuran dan manisan. Masih sedikit sekali masyarakat Indonesia yang mengolah pepaya muda menjadi suatu produk olahan seperti permen. Melihat dari melimpahnya produksi pepaya yang ada di Indonesia, maka terdapat peluang usaha yang baru dan cukup besar untuk mengolah pepaya yang masih muda menjadi produk olahan permen *tutty fruity*.

Tutti Fruity adalah produk olahan permen buah yang dibuat dari pepaya mentah dengan tambahan gula, yang mempunyai warna transparan dan bertekstur kenyal. *Tutty fruity* digunakan secara luas di toko roti, jeli, puding dan manisan. Pepaya adalah salah satu buah yang mengandung vitamin C dan mengandung bahan pembentuk gel yaitu pektin. Kandungan pektin pada daging buah pepaya adalah 7 gram/100 gram (Purwoko, 2011). Oleh karena itu pemanfaatan pepaya sebagai permen *tutty fruity* diharapkan dapat membuat permen *tutty fruity* asli dari buah pepaya tanpa penambahan bahan pembentuk gel.

Permen *tutty fruity* sangat digemari oleh semua kalangan terutama anak kecil. Permintaan konsumen terhadap permen *tutty fruity* pada tahun 2014 adalah 90.823.680 pak permen (Jefry, 2015). Jumlah ini akan terus meningkat dan tidak

akan berhenti seiring berjalannya waktu. Hal ini dikarenakan permen *tutty fruity* mudah dijumpai di toko-toko dan mempunyai harga yang masih terjangkau. Dengan adanya pembuatan permen *tutty fruity* dari pepaya ini diharapkan dapat menjadi inovasi produk permen buah yang baru yang sangat digemari oleh semua kalangan seperti halnya permen buah yang lain.

Berdasarkan SNI 3547-2-2008, tentang kembang gula, Sensoris yang baik adalah permen yang mempunyai bau yang normal dan mempunyai rasa yang normal. Sedangkan kandungan kimia yang baik pada permen lunak menurut SNI (2008) adalah kadar air maksimal 20% dan kadar gula reduksi maksimal 25%.

1.2 Rumusan masalah

Bagaimana sifat tekstur, sensoris dan kimia dari permen *tutty fruity* pepaya?

1.3 Tujuan penelitian

Mengetahui sifat tekstur, sensoris dan kimia dari permen *tutty fruity* pepaya.

1.4 Batasan masalah

1. Menggunakan buah pepaya yang masih muda sekitar umur 3 bulan.
2. Dilakukan uji sifat kimia (proksimat) hanya pada kadar air dan kadar gula reduksi dari permen *tutty fruity* pepaya.