

ANDI SUSANTO. 130311100102. PENGARUH METODE PELEPASAN ARIL DAN SUHU PEMERAMAN TERHADAP PERKECAMBAHAN BIJI PEPAYA (Carica papaya L.) Dibimbing oleh Dr. Ir. Gita Pawana, M.Si

ABSTRAK

Pepaya (*Carica papaya* L.) adalah salah satu buah-buahan yang cukup banyak dikonsumsi dan mempunyai peranan besar dalam pemenuhan gizi dan kesehatan, digemari sebagai buah meja oleh masyarakat baik di dalam negeri maupun di luar negeri. Disamping citarasa buah yang manis dan menyegarkan, juga mengandung gizi yang tinggi dan lengkap. Seluruh manfaat sehat dari buah pepaya didapat dari berbagai kandungan nutrisi yang terkandung di dalamnya. Buah pepaya disebut memiliki kandungan vitamin C yang tinggi, bahkan lebih tinggi dari vitamin C pada buah jeruk. Selain itu, buah pepaya juga banyak mengandung vitamin A, vitamin B1, B3, B5, vitamin E, vitamin K, serat, kalsium, folat, potasium, dan magnesium. Seluruh nutrisi ini sangat baik untuk tubuh dan bisa memberi manfaat yang menyehatkan, (Anonim, 2020). Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium Lingkungan tanaman dan laboratorium Biologi Universitas Trunojoyo Madura Bangkalan pada September hingga November 2020. Setiap perlakuan diulang sebanyak 4 kali sehingga terdapat 24 unit percobaan dan setiap unit percobaan terdapat 3 sample percobaan. Masing-masing sampel (cawan petri) berisi 20 biji pepaya. Berdasarkan pada hasil analisa dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa, Pelepasan aril secara mekanis akan memberikan perkecambahan yang lebih baik dari pada secara fermentasi.

Suhu optimal untuk perkecambahan biji pepaya adalah suhu ruang sampai dengan 30⁰C Metode pelepasan aril secara mekanis yang diintegrasikan dengan suhu perkecambahan 30⁰C dapat memberikan perkecambahan yang optimal.

Kata kunci: Pepaya *Carica* L, suhu pemeraman, metode pelepasan aril

**ANDI SUSANTO. 130311100102. THE EFFECT OF RELEASE METHOD AND
CREATION TEMPERATURE ON PEPAYA SEEDS SPEEDING (Carica papaya L.)**

Supervised by Dr. Ir. Gita Pawana, M.Si

ABSTRACT

Papaya (*Carica papaya* L.) is one of the fruits that is quite widely consumed and has a big role in fulfilling nutrition and health, it is popular as a table fruit by the community both at home and abroad. Besides the sweet and refreshing taste of the fruit, it also contains high and complete nutrition. All the healthy benefits of papaya are obtained from the various nutritional content contained in it. Papaya fruit is said to have a high vitamin C content, even higher than vitamin C in citrus fruits. In addition, papaya fruit also contains lots of vitamin A, vitamin B1, B3, B5, vitamin E, vitamin K, fiber, calcium, folate, potassium, and magnesium. All of these nutrients are very good for the body and can provide healthy benefits (Anonymous, 2020). This research was carried out in the Plant Environment laboratory and the Biology laboratory at Trunojoyo Madura University Bangkalan from September to November 2020. Each treatment was repeated 4 times so that there were 24 experimental units and each experimental unit contained 3 experimental samples. Each sample (petri dish) contains 20 papaya seeds. Based on the results of the analysis and discussion, it can be concluded that, The mechanical release of aryl will give better germination than by fermentation. The optimal temperature for papaya seed germination is room temperature up to 30⁰C. The mechanical release method of aryl which is integrated with the germination temperature of 30⁰C can provide optimal germination.

Key words: Papaya cacaica L, ripening temperature, aryl release method