

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Buah-buahan sering menjadi bahan makanan nabati sebagai sumber serat, vitamin, dan mineral. Buah yang segar dengan penampilan yang bagus, mempunyai aroma dan rasa yang baik, sangat disukai masyarakat. Namun, pada proses pasca panen buah cepat rusak oleh pengaruh kimia, mekanik, dan mikrobiologi seperti pengaruh sinar matahari dan jamur (Utomo dkk, 2017). Perlu adanya pengolahan buah-buahan untuk memperpanjang masa simpan. Pengolahan bertujuan agar produk lebih awet, mudah dikonsumsi, dan menambah ragam produk (Yusmita dkk, 2018).

Tanaman timun Suri (*Cucumis melo* L.) saat ini sudah banyak dikenal dan dikonsumsi masyarakat. Timun suri ini tersedia sepanjang tahun dikarenakan budidayanya yang relatif mudah dan waktu panen yang singkat yaitu kurang lebih 2 bulan. Namun, timun suri merupakan produk hortikultura yang mudah rusak. Buah-buahan yang mudah rusak (*perishable*) memiliki umur lepas panen yang relatif singkat, dan diperkirakan 35 persennya tidak dapat dimanfaatkan atau dikonsumsi. Sehingga, bila hasil panen yang melimpah tidak diikuti dengan pemanfaatan yang maksimal mengakibatkan petani mengalami kerugian dikarenakan banyaknya timun suri yang tidak terjual dan harga jualnya yang rendah. Buah timun Suri memiliki kandungan mineral yang cukup tinggi, kandungan dalam 100 g buah timun suri terdiri dari 1.008 mg kalium, 768 mg kalsium dan 422 mg fosfor (Hayati dkk, 2008).

Kalsium berfungsi untuk menjaga keseimbangan air dalam tubuh, kesehatan jantung, menurunkan tekanan darah, dan membantu pengiriman oksigen ke otak (Pramita, 2003). Timun suri memiliki warna daging buahnya yang putih pucat sehingga tidak menarik dalam uji organoleptik dan dibuat jadi produk olahan. Untuk itu didalam pengolahan sering di tambahkan buah yang lain dengan warna yang menarik seperti buah pepaya yang memiliki daging buah berwarna orange dan juga dapat mempengaruhi nilai gizi produk.

Buah pepaya (*cucumis melo* L.) merupakan buah yang banyak mengandung air, sehingga buah pepaya mudah rusak dan umur simpan yang pendek, kerusakan pada buah pepaya dapat menyebabkan penurunan mutu secara fisik dan nilai gizi (Sitanggang dkk, 2015). Salah satu cara yang dapat digunakan untuk memperpanjang umur simpan buah pepaya adalah dengan cara mengolah buah pepaya menjadi produk olahan. Salah satu produk yang berpotensi sebagai produk olahan dari buah pepaya adalah selai. Buah pepaya berpotensi sebagai produk olahan selai karena memiliki kandungan air yang rendah dan adanya gula dan asam. Selai yang merupakan produk semi padat dan semi basah yang terbuat dari pengolahan bubur buah, gula, asam dan bahan pengental (Agustina dkk, 2019).

Selai merupakan produk makanan yang memiliki tekstur kental yang dapat diolah dari berbagai macam buah dan pada umumnya selai dapat berbentuk padat maupun semi padat buah-buahan yang dipilih untuk dijadikan dalam pembuatan selai adalah buah yang sudah matang. Syarat pembuatan selai yaitu Pektin merupakan koloidal yang bermuatan negatif, penambahan gula dapat mempengaruhi keseimbangan pektin, pektin akan menggumpal dan membentuk

serabut halus yang mampu menahan cairan, berdasarkan sifat inilah dimanfaatkan dalam pembuatan selai. Penggunaan dua jenis bahan yang berbeda yaitu buah timun suri dan buah pepaya diharapkan dapat menghasilkan diversifikasi dari selai. Untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan selai dari buah timun suri dan buah pepaya pada kualitas selai timun suri, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Pengaruh Penambahan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Terhadap Kualitas Dan Mutu Organoleptik Selai Buah Timun Suri (*Cucumis melo* L.)”.

Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kombinasi yang tepat dari penambahan buah pepaya terhadap kualitas dan mutu organoleptik selai buah timun suri.

Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai inovasi kepada masyarakat luas tentang nilai ekonomi, fungsi dan kualitas produk selai kombinasi timun suri dan buah pepaya dan memberikan informasi bahwa timun suri dapat diolah menjadi produk baru yang berkualitas dan memiliki kandungan gizi yang baik.

Hipotesis

Terdapat satu kombinasi yang tepat dari penambahan buah pepaya terhadap kualitas dan mutu organoleptik selai buah timun suri.