

ABSTRACT

LEARNING FLOUR MAKING FROM PAPAYA FRUIT AS FOOD RAW MATERIAL

By

NUR OKTAVIA

Papaya is one of the fruits that are liked in the community because of it has a sweet taste and rich in vitamin C. In Indonesia papaya is abundant and the price of it is relatively low so that papaya gets wasted easily. Therefore, it is necessary to process the product to extend the shelf life and increase the value-added papaya fruit. Papaya flour is a product of new innovations of flour from the fruit besides papaya flour is food processed products to increase the value-added agricultural produce. In this study used the temperature treatment and type of papaya, with successive research procedures namely taking papaya fruit, peeling, slicing, soaking, drying, grinding, and sieving. The results showed that the temperature of drying can affect the moisture content of papaya flour, color, aroma, and vitamin C. The best quality of papaya flour is at 70°C, which is with the desired color and aroma, resulting in an average water content of 4.96% and vitamin C content that tends to be higher with a value of 420, 06 (mg/100g). Drying with papaya type

treatment does not significantly affect the moisture content of flour, color, aroma and vitamin C content.

Keywords: Papaya, Flour, Drying, Color, Aroma and Vitamin C.

ABSTRAK

MEMPELAJARI PEMBUATAN TEPUNG DARI BUAH PEPAYA SEBAGAI BAHAN BAKU MAKANAN

Oleh

NUR OKTAVIA

Pepaya merupakan salah satu buah yang digemari oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan kaya akan kandungan vitamin C. Di Indonesia buah pepaya melimpah dan harga buah pepaya relatif rendah sehingga banyak terbuang. Oleh karena itu perlu pengolahan produk untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai tambah buah pepaya. Tepung pepaya merupakan produk inovasi baru tepung dari buah selain itu tepung pepaya merupakan produk olahan pangan untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian. Pada penelitian ini menggunakan perlakuan suhu dan jenis pepaya, dengan prosedur penelitian yaitu pengambilan buah pepaya, pengupasan, pengirisan, perendaman, pengeringan, penggilingan, dan pengayakan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa suhu pengeringan dapat mempengaruhi kadar air tepung pepaya, warna, aroma dan kandungan vitamin C. Mutu terbaik tepung pepaya terdapat pada suhu 70°C yaitu dengan warna dan aroma yang di kehendaki, menghasilkan rata-rata kadar

air 4,96% dan kandungan vitamin C yang cenderung lebih tinggi dengan nilai 420,06 (mg/100g). Pengeringan dengan perlakuan jenis pepaya tidak berpengaruh secara signifikan baik kadar air tepung, warna, aroma dan kandungan vitamin C.

Kata Kunci: Pepaya, Tepung, Suhu pengeringan, Warna, Aroma dan Vitamin C.