

**PENGARUH LAMA PERENDAMAN BUAH PEPAYA (*Carica papaya* L.)
DALAM AIR KAPUR TERHADAP TOTAL KOLONI KAPANG
MANISAN BUAH PEPAYA**

Elis Nurlina¹⁾ Euis Erlin²⁾ Tita Juita³⁾

¹⁾²⁾³⁾ Prodi. Pend. Biologi FKIP Unigal

²⁾E-mail : erlineuis@yahoo.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman buah pepaya (*Carica papaya* L.) dalam air kapur terhadap total koloni kapang pada manisan buah pepaya. Penelitian ini terdiri dari lima perlakuan yaitu lama perendaman buah papaya pada waktu dua jam, empat jam, enam jam, delapan jam, dan sepuluh jam. Data yang diperoleh dilakukan Analisis Varian (ANAVA) satu factor dan dilanjutkan dengan Analisis uji jarak berganda Duncan. Analisis ini digunakan untuk mengetahui pengaruh lama perendaman menggunakan air kapur pada buah papaya supaya dapat menghambat total koloni kapang. Berdasarkan hasil analisis diperoleh nilai F_{hitung} sebesar 5,499 lebih besar dari F_{tabel} (0,01) dengan tarap nyata $\alpha = 1\%$ sebesar 4,89 dan $\alpha = 5\%$ sebesar 3,06. Dengan demikian hasil perhitungan masing-masing perlakuan berbeda sangat signifikan terhadap pengaruh lama perendaman pada buah papaya. Jumlah koloni kapang paling sedikit diperoleh dari perlakuan dengan lama perendaman 10 jam.

Kata Kunci : Koloni kapang, manisan papaya

PENDAHULUAN

Pepaya (*Carica papaya* L.) adalah tanaman yang tergolong family *Caricaceae*, tanaman ini berasal dari Amerika Utara dan Amerika Selatan (Arriola *et.al.*, 1980). Berbagai sebutan pepaya di Indonesia dikenal seperti gedang (Sunda, Bali), kates Jawa, Madura, Sasak, Palembang) dan lain-lain. Rismunandar (Herdiyana, 2012). Pepaya memiliki kelebihan diantara-nya adapat dibudidayakan dipekarangan atau kebun, cepat berbuah dan mampu berbuah lebat, buah yang mempunyai ciri khas warna daging buah yang sangat cerah ini sering digunakan untuk penutup santapan. Buah pepaya merupakan buah yang kaya sumber serat dan kaya dengan vitamin A dan C, yang sangat baik untuk kesehatan tubuh kita, khususnya untuk kesehatan pencernaan yang dapat menghindarkan dari penyakit sembelit, selain itu pepaya juga bisa dimanfaatkan untuk kecantikan (Qomariah *et.al.*, 2013). Keistimewaan buah pepaya yang sudah masak mempunyai rasa yang enak, daging buahnya berwarna merah, biasanya ada juga yang berwarna kuning dan rasanya manis, dapat dimakan sebagai buah segar, tetapi buah ini dapat mudah rusak dan busuk. Dengan hal tersebut buah pepaya dapat dimanfaatkan salah satunya diolah menjadi produk yang lebih awet seperti manisan. Menurut Suprpti (2005:18) Menerangkan bahwa manisan pepaya kering dibuat dengan beberapa tahapan yaitu pencucian, pemotongan, perendaman dalam larutan kapur, perendaman larutan gula, dan tahap pengeringan. Dalam perendaman buah pepaya menggunakan air kapur, bertujuan salah satunya untuk