

BAB I.

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pepaya adalah salah satu jenis buah - buahan yang relatif murah harganya dengan nilai gizi yang cukup tinggi. Buah pepaya ini oleh masyarakat Indonesia sangat digemari karena rasanya yang manis, enak dan menyegarkan.

Produksi buah pepaya di Indonesia setiap tahunnya mengalami peningkatan. Menurut Anonimous (1994), produksi pepaya di Indonesia pada tahun 1991 mencapai 270.000 ton. Tingginya produksi pepaya ini maka perlu suatu penanganan pengolahan agar buah pepaya tidak mengalami kerusakan sebelum dikonsumsi.

Pepaya saat ini banyak diolah sebagai saos, sirup, nectar, jam, jelly dan chutney (Jagtiani, 1980). Untuk lebih meningkatkan konsumsi pepaya maka perlu mengembangkan suatu jenis lebih menarik yang menggunakan pepaya sebagai bahan bakunya, Salah satunya alternatif pengolahan pepaya adalah pembuatan anggur pepaya. Anggur (Wine) adalah minuman hasil fermentasi sari buah - buahan.

Pada mulanya bahan untuk membuat minuman beralkohol adalah buah anggur (grapes), kemudian mengalami perkembangan dibuat juga dari beberapa jenis buah lain dan biji - bijian seperti nenas, beras dan jagung. Beberapa penelitian tentang anggur kini telah banyak

dilakukan oleh para peneliti dengan mengkaji beberapa faktor yang berpengaruh terhadap proses pembuatan anggur maupun pada mutu anggur. Contohnya pembuatan anggur sirsak dengan mengkaji faktor gula, suhu fermentasi dan jenis sirsak terhadap mutu anggur sirsak (Chandra, 1982), pembuatan anggur nenas dengan mengkaji jenis khamir, gula dan pengenceran juice terhadap sifat anggur nenas (Kowi, 1980). Sedangkan belum ada penelitian tentang pembuatan anggur pepaya dan pustaka yang menunjangnya, berdasarkan alasan tersebut diatas maka perlu diadakan suatu penelitian tentang pengolahan pepaya menjadi anggur pepaya (wine).

Masalah yang dihadapi pada pembuatan anggur pepaya adalah kandungan asam pada pepaya sedikit. Sesuai dengan hasil penelitian pendahuluan nilai pH sari buah pepaya antara 5,8 - 6,0. Menurut Daulay (1990), bahwa proses fermentasi dipengaruhi oleh pH dimana khamir mampu tumbuh dengan baik dan melakukan fermentasi dengan baik pada pH optimum 4,0 - 4,5. Oleh sebab itu perlu dilakukan pengaturan pH awal untuk mendapatkan kondisi optimum yang dapat menghasilkan kadar alkohol yang maksimal.

1.2. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh pengaturan pH awal terhadap karakteristik anggur pepaya selama pemeraman.