



Plagiarism Checker X Originality Report

Similarity Found: 25%

Date: Friday, September 11, 2020

Statistics: 2739 words Plagiarized / 10787 Total words

Remarks: Medium Plagiarism Detected - Your Document needs Selective Improvement.

BAB I PENDAHULUAN 1.1 Latar Belakang Pepaya (*Carica papaya L.*) merupakan salah satu komoditas buah tropika utama yang dapat ditemui di berbagai daerah di Indonesia. Pepaya merupakan tanaman multifungsi yang buahnya dapat dimanfaatkan sebagai 'buah meja' yang bermutu dan bergizi tinggi. Buah pepaya banyak dikonsumsi masyarakat karena dalam 100 g buah pepaya matang mengandung vitamin A (1,094 – 18,250 SI), vitamin C (62 – 72 mg), dan kadar serat 1,8 g sebagai komoditas yang penting, selain mempunyai kandungan vitamin yang tinggi pepaya juga memiliki berbagai keunggulan seperti cepat berproduksi, mampu berbuah sepanjang tahun, dan tidak memerlukan lahan penanaman yang luas sehingga dapat ditanam di pekarangan rumah (Siti, Eko dan Wayan, 2015).

Salah satu varietas buah pepaya yang saat ini digemari oleh semua kalangan masyarakat yaitu pepaya california. Pepaya california merupakan hasil pemuliaan yang dilakukan oleh Pusat Kajian Buah Tropika (PKBT)-IPB yang disebut dengan IPB 9. Menurut (Isnawan, 2011), pepaya california merupakan jenis pepaya yang memiliki keunggulan untuk dikonsumsi karena, buahnya tidak terlalu besar dengan ukuran antara 0,8-2 kg/buah, berkulit tebal, halus, mengkilat, berbentuk lonjong, buah matangnya berwarna kuning, rasanya manis, dan daging buahnya kenyal, sehingga buah ini sangat menjanjikan untuk dijadikan buah ekspor mengingat Indonesia merupakan salah satu negara importir buah tropika.

Selain dikonsumsi untuk buah segar, buah pepaya matang juga dimanfaatkan sebagai bahan baku industri makanan, minuman dan obat – obatan. Batang buah muda dan daunnya mengandung getah putih yang berisikan enzim pemecah protein yang disebut "papain" sehingga dapat melunakkan daging, untuk bahan kosmetik, digunakan pada industri minuman (penjernih), industri farmasi dan tekstil (Agustin, 2017).