

PEMANFAATAN BUAH PEPAYA DALAM PEMBUATAN DENDENG GILING KAMBING

Rijal Ahsan Prawira

Pembimbing : Eka Arif Nugraha, S.Pd

MTs Negeri 1 Jepara

ABSTRAK

Pepaya merupakan buah yang memiliki amat banyak khasiat yang berasal dari Amerika Tengah dan Hindia Barat serta kawasan Meksiko dan Costa Rika. Pepaya dapat ditanam di daerah tropis maupun sub tropis. Tanaman pepaya tumbuh subur pada iklim basah dan kandungan air dalam tanah merupakan syarat penting dalam kehidupan tanaman pepaya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui manfaat buah pepaya dalam pembuatan dendeng giling kambing. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan 10 sampai 30% buah pepaya muda dapat meningkatkan kandungan serat pangan daging kambing cincang kering dengan sifat organoleptik masih dapat diterima

Kata Kunci : *buah pepaya, dendeng giling kambing*

PENDAHULUAN

Pepaya (*Carica papaya L.*), atau betik adalah tumbuhan yang berasal dari Meksiko bagian selatan dan bagian utara dari Amerika Selatan, dan kini menyebar luas dan banyak ditanam di seluruh daerah tropis untuk diambil buahnya. *C. papaya* adalah satu-satunya jenis dalam genus *Carica*. Nama pepaya dalam bahasa Indonesia diambil dari bahasa Belanda, "papaja", yang pada gilirannya juga mengambil dari nama bahasa Arawak, "papaya". Dalam bahasa Jawa pepaya disebut "katès" dan dalam bahasa Sunda "gedang"(Wikipedia)

Hampir semua bagian tanaman pepaya dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan. Buah dan daun dapat dimanfaatkan untuk membuat berbagai makanan yang lezat seperti manisan pepaya, saus pepaya, jeli pepaya, dan beraneka macam masakan. Di beberapa daerah tanaman pepaya digunakan sebagai obat seperti obat cacingan, batu ginjal, obat luka, eksim(akar), obat demam, abortivum, pembesaran hati dan limpa (biji), obat hepatitis (bunga). Obat beri-beri, cacingan (daun), sembelit(buah matang), gangguan lambung, sariawan, kekurangan ASI(buah muda). Getah dapat dimanfaatkan sebagai obat

untuk luka bakar, jerawat, penyakit kulit (Kalie, M.B., 1998.)

Buah pepaya (*Carica papaya* L.) muda mengandung serat kasar sebanyak 9 gram dari setiap 100 gram daging buah (Duke, 1984); oleh karena itu daging buah pepaya muda ini dapat diharapkan menambah kandungan serat pangan apabila dimanfaatkan dalam pembuatan dendeng giling. Disamping itu selain buah pepaya muda ini mengandung vitamin A, vitamin C, kalsium, protein, karbohidrat, riboflavin.

Penambahan serat pangan dapat memperbaiki sifat produk pangan tersebut, karena serat ini dapat berperan sebagai pengikat air yang berpengaruh pada tekstur produk akhir. Oleh karena itu penelitian pemanfaatan buah pepaya muda dalam pembuatan dendeng giling kambing ini diharapkan dapat menambah kandungan serat pangan produk dan mengempukkan teksturnya serta merupakan usaha diversifikasi pemanfaatan buah pepaya muda.

Berdasarkan uraian tersebut peneliti akan melakukan studi kasus tentang pemanfaatan buah pepaya dalam pembuatan dendeng giling

kambing. Data-data diperoleh menggunakan studi literasi menggunakan data-data yang relevan berupa artikel, buku dan data relevan lainnya.

PEMBAHASAN

Pepaya merupakan tanaman buah dari famili *Caricaceae* yang berasal dari Amerika Tengah dan Hindia Barat bahkan kawasan sekitar Meksiko dan Costa Rica. Tanaman pepaya banyak ditanam, baik di daerah tropis maupun subtropis, di daerah basah dan kering atau di dataran dan pegunungan sampai 1000 meter diatas permukaan laut (mdpl). Buah pepaya merupakan buah meja bermutu dan bergizi yang tinggi (Sisyowo P, 2004)

Dalam sistematika (taksonomi) tumbuh-tumbuhan, tanaman pepaya diklasifikasikan sebagai berikut:

<i>Kingdom</i>	: <i>Plantae</i>
<i>Subkingdom</i>	: <i>Tracheobionta</i>
<i>Superdivisio</i>	: <i>Spermatophyta</i>
<i>Divisio</i>	: <i>Magnoliophyta</i>
<i>Kelas</i>	: <i>Magnoliopsida</i>
<i>Subkelas</i>	: <i>Dilleniidae</i>
<i>Ordo</i>	: <i>Violales</i>
<i>Famili</i>	: <i>Caricaceae</i>
<i>Genus</i>	: <i>Carica</i> L

Pohon pepaya umumnya tidak bercabang atau bercabang sedikit,

tumbuh hingga setinggi 5–10 m dengan daun-daunan yang membentuk serupa spiral pada batang pohon bagian atas. Daunnya menyirip lima dengan tangkai yang panjang dan berlubang di bagian tengah. Bentuknya dapat bercangap ataupun tidak. Pepaya kultivar biasanya bercangap dalam. Pepaya adalah *monodioecious*' (berumah tunggal sekaligus berumah dua) dengan tiga kelamin: tumbuhan jantan, betina, dan banci (hermafrodit). Tumbuhan jantan dikenal sebagai "pepaya gantung", yang walaupun jantan kadang-kadang dapat menghasilkan buah pula secara "partenogenesis". Buah ini mandul (tidak menghasilkan biji subur), dan dijadikan bahan obat tradisional. Bunga pepaya memiliki mahkota bunga berwarna kuning pucat dengan tangkai atau duduk pada batang. Bunga jantan pada tumbuhan jantan tumbuh pada tangkai panjang. Bunga biasanya ditemukan pada daerah sekitar pucuk.

Bentuk buah bulat hingga memanjang, dengan ujung biasanya meruncing. Warna buah ketika muda hijau gelap, dan setelah masak hijau muda hingga kuning. Bentuk buah

membulat bila berasal dari tanaman betina dan memanjang (oval) bila dihasilkan tanaman banci. Tanaman banci lebih disukai dalam budidaya karena dapat menghasilkan buah lebih banyak dan buahnya lebih besar. Daging buah berasal dari karpela yang menebal, berwarna kuning hingga merah, tergantung varietasnya. Bagian tengah buah berongga. Biji-biji berwarna hitam atau kehitaman dan terbungkus semacam lapisan berlendir (*pulp*) untuk mencegahnya dari kekeringan. Dalam budidaya, biji-biji untuk ditanam kembali diambil dari bagian tengah buah.

Secara umum dendeng giling yang diharapkan adalah tekstur yang tidak keras atau terlalu empuk, tetapi bersifat elastis. Nilai rata-rata uji organoleptik rasa menunjukkan produkproduk dengan pemanfaatan buah pepaya muda (0 dan 10 %) secara statistik tidak berbeda nyata, demikian dengan produk dengan pemanfaatan buah pepaya 30 %. Pola yang sama terlihat juga pada nilai rata-rata uji organoleptik warna.

Apabila jumlah buah pepaya lebih banyak, maka panelis mendeteksi rasa dendeng giling

kambing lebih hambar. Hal tersebut disebabkan karena jumlah daging giling semakin sedikit, sedang bumbu-bumbu tetap dan buah pepaya muda yang relatif tidak memiliki rasa jumlahnya lebih banyak. Warna dendeng giling kambing dengan pemanfaatan buah pepaya muda yang lebih banyak jumlahnya berakibat warna produk menjadi lebih pucat. Warna dendeng yang baku adalah coklat sampai coklat tua, dan menurut Purnomo (1997) warna tersebut dapat ditimbulkan akibat proses karmelisasi, reaksi Maillard dan pigmen daging. Selanjutnya Purnomo (1997) melaporkan bahwa penambahan gula kelapa sebanyak 200 gram/kg daging giling segar akan menghasilkan gula-gula pereduksi sebagai hasil hidrolisa sukrosa yang ada dalam gula kelapa. Gula-gula pereduksi tersebut bersama komponen bumbu (gula dan protein), glukosa serta glukosa-6-fosfat yang telah ada pada daging bereaksi dengan asam-asam amino khususnya asam amino lain menghasilkan banyak pigmen melanoidin yang berwarna coklat.

KESIMPULAN

Pepaya merupakan buah yang memiliki banyak khasiat yang sudah banyak terdapat di Indonesia. Selain memiliki banyak khasiat pepaya sendiri mampu membantu proses pembuatan dendeng giling kambing dikarenakan pepaya dapat meningkatkan kandungan serat pangan. Dari hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan 10 sampai 30% buah pepaya muda dapat meningkatkan kandungan serat pangan daging kambing cincang kering dengan sifat organoleptik masih dapat diterima.

DAFTAR PUSAKA

- Wikipedia 2020 (pepaya-wikipedia)
- Kalie, M .B., 1998. Bertanam Papaya. Jakarta. Penebar Swadaya
- Duke, J.A., 1984. Carica Papaya L. *Handbook of Energy Crops. Unpublished*
- Purnomo, H., & T Dwi Wibawa Budianta, M. (2001). Pemanfaatan Buah Pepaya Muda dalam Pembuatan Dendeng Giling Kambing. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*,
- Sisyowo P. Tumbuhan berkhasiat obat dengan penyakit dan gejalanya. Yogyakarta: Absolut: 2004.h. 91-96