

INTISARI

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui varietas pepaya (*Carica papaya* L.) dan konsentrasi hidrokoloid terbaik terhadap karakteristik *velva* pepaya serta untuk mengetahui interaksi varietas pepaya dan konsentrasi hidrokoloid terhadap karakteristik *velva* pepaya.

Penelitian ini terdiri dari penelitian pendahuluan dan penelitian utama. Tujuan penelitian pendahuluan adalah untuk mengetahui konsentrasi sukrosa dan jenis hidrokoloid yang akan digunakan dalam penelitian utama. Respon pada penelitian pendahuluan ini adalah uji organoleptik yang meliputi rasa dan tekstur. Hasil yang diperoleh yaitu konsentrasi sukrosa 21% dan jenis hidrokoloid yaitu pektin.

Tujuan penelitian utama adalah untuk mengetahui varietas pepaya dan konsentrasi hidrokoloid (pektin) terbaik. Varietas pepaya yang digunakan dalam penelitian utama ini yaitu California, Thailand, dan lokal desa Parakan Kondang Sumedang. Konsentrasi hidrokoloid yaitu 0,5%; 0,75%; dan 1%. Respon pada penelitian utama ini meliputi analisis kimia dan uji organoleptik. Berdasarkan penelitian tersebut diperoleh hasil varietas pepaya berpengaruh nyata terhadap warna, kenampakan, dan kadar vitamin C *velva* pepaya. Terdapat interaksi antara varietas pepaya dan konsentrasi hidrokoloid terhadap kadar vitamin C *velva* pepaya.

Produk terpilih adalah yang berbahan dasar pepaya lokal desa Parakan Kondang Sumedang dan konsentrasi hidrokoloid (pektin) 1%. Produk terpilih tersebut menghasilkan kadar gula total 29,5289%, kadar serat kasar 3,5437%, kadar vitamin C 156,5974 mg/ 100 gram, dan aktivitas antioksidan 1282,625 ppm (sangat lemah).

Kata Kunci : *Velva*, Pepaya, Hidrokoloid, Antioksidan

ABSTRACT

The purpose of this research is to know the best varieties of papaya (*Carica papaya* L.) and the concentration of hydrocolloid to characteristics of *velva* papaya and also to know the interaction between varieties of papaya and the concentration of hydrocolloids to characteristic of *velva* papaya.

This research consist of preliminary research and main research. The purpose of preliminary research is to know the best concentration of sucrose and the type of hydrocolloids to be used in main research. The response in this preliminary research is organoleptic test that include taste and texture. From this research, the best concentration of sucrose is 21% and the type of hydrocolloid is pectin.

The purpose of main research is to know the best varieties of papaya and the concentration of hydrocolloid (pectin). This research used some kind varieties of papaya i.e California, Thailand, and local from desa Parakan Kondang Sumedang. The concentration of hydrocolloid are 0,5%; 0,5%; and 1%. The response in this main research are chemical analysis and organoleptic test. Based on this research, varieties of papaya have significant effect on color, appearance, and vitamin C content of *velva* papaya. And also, there is an interaction on vitamin C content between varieties of papaya and concentration of hydrocolloid on *velva* papaya.

The best product is used local papaya from desa Parakan Kondang Sumedang and the concentration of hydrocolloid is 1%. The best product produces total sugar content of 29.5289%, crude fiber content 3,5437%, vitamin C 156,5974 mg / 100 gram, and the antioxidant activity 1282,625 ppm (very weak).

Keywords : *Velva*, Papaya, Hydrocolloid, Antioxidant

