

# **BAB I PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Produksi pepaya mengalami kenaikan yang cukup banyak seperti pada tahun 2021. Menurut Badan Pusat Statistik (2022), pada produksi tanaman buah - buahan di Indonesia, buah pepaya sebanyak 1.168.266 ton.

Buah pepaya merupakan salah satu buah yang memiliki banyak manfaatnya seperti mengandung vitamin A dan dapat dijadikan obat. Namun, tidak banyak yang tahu bahwa selain daging buahnya bisa dikonsumsi, tetapi biji pepaya juga bisa dimanfaatkan dengan cara diolah menjadi minyak biji pepaya. (Azhari, 2020). Biji pepaya memiliki kandungan minyak lebih besar dibanding kedelai dan biji bunga matahari, dimana biji pepaya mengandung minyak 25%. Dengan begitu, minyak biji pepaya sangat membantu jika dijadikan bahan bakar alternatif.

Masyarakat pada umumnya mengkonsumsi daging buah pepaya setelah itu biji pepaya hanya menjadi limbah untuk dibuang. Dengan memanfaatkan biji pepaya menjadi sumber minyak nabati dapat membuat limbah biji pepaya menjadi lebih bernilai. Minyak yang terdapat pada biji buah mengandung minyak atsiri (Harindhi Retno, 2017) .

Pada jurnal azhari (2020), Buah pepaya tentunya memiliki jenis, oleh karena itu kandungan pada minyak biji pepaya bervariasi (Sammarphet, 2006). Minyak biji pepaya memiliki kandungan asam lemak seperti asam oleat sebanyak 71,60%, asam palmitat 15,13%, asam linoleat 7,68%, asam stearat 3,60% dan masih ada lagi asam – asam lemak lainnya (Warisno, 2003). Pada jurnal Marlina Lusi (2021), Salah satu asam lemak yang lebih stabil, dan memiliki kemampuan unik untuk mempertahankan efektivitas bahan yang lebih halus seperti antioksidan dengan membantu melindunginya dari degradasi cahaya dan udara yaitu asam oleat.

Metode yang digunakan untuk mendapatkan senyawa yang diinginkan dari suatu larutan atau padatan sampel yang sudah dihaluskan dengan proses perendaman bahan yang diekstraksi dengan pelarut organik selama waktu yang telah ditentukan yaitu maserasi (Ibrahim dan Marham, 2013)

Parfum merupakan salah satu kebutuhan yang dapat memberikan suasana positif dan nyaman saat beraktifitas yang digunakan oleh anak – anak, remaja dan juga orang dewasa karena parfum dapat mempengaruhi pengguna terutama kesukaan pada bau wanginya (Setiyaningsih, 2014). Agen – agen atau kandungan yang dapat dikatakan pengontrol wewangian atau penetral bau yaitu vitamin E, Omega-6, protein oat, minyak alpukat, minyak safflower, Pennyroyal dan minyak comfrey, Hydrolyzed Protein Oat, Lidah Buaya, Gliserin, Oatmeal, Ekstrak Chamomile, Minyak Jarak, Omega-3, Minyak Biji Cranberry, Ekstrak Kava, Ekstrak Daun Pepaya, minyak biji pepaya, dan sejenisnya (Kusin, 2013).

Memvariasikan rasio pelarut dengan masing – masing variabel 7:1 mL/g, 10:1 mL/g dan 15:1 mL/g dengan waktu 60, 120, 180 menit pada suhu 65°C menunjukkan bahwa semakin lama waktu ekstraksi maka minyak yang didapatkan semakin banyak sehingga waktu ekstraksi dapat dikatakan sangat berpengaruh terhadap hasil minyak biji pepaya yang diperoleh (Harindhi, 2017).

Minyak biji pepaya masih menyatu dengan pelarut pada proses ekstraksi dengan begitu diperlukan proses destilasi. Kadar asam lemak bebas (ALB) yang didapat yaitu 5,23% dan 5,40% dengan rata – rata yakni 5,315% dan untuk hasil densitas masing- masing yakni 2,36 g/ml (Lusi,dkk. 2021). Dan hasil menunjukan bahwa perbandingan 1:1,5 pada variasi konsentrasi minyak biji pepaya dengan bibit parfum mendapatkan hasil uji dengan rata rata uji organoleptik warna 1.3; tekstur 2.13; dan aroma 1.2 (rentang suka-sangat suka) yang dapat disimpulkan bahwa perbandingan ini merupakan produk parfum yang baik.

Dari uraian di atas, minyak biji pepaya akan dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan parfum sebagai inovasi produk dengan cara memanfaatkan limbah biji pepaya sehingga peneliti melakukan penelitian yang berjudul “Pembuatan Parfum Pada Pemanfaatan Ekstrak Minyak Biji Pepaya (*Carica Papaya*) Dengan Pencampuran Bibit Parfum”.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Menentukan kualitas (Tekstur, warna, ALB, angka asam, dan bilangan penyabunan) ekstrak minyak biji pepaya sebagai bahan baku

2. Menentukan pengaruh perbandingan minyak biji pepaya dengan pencampuran bibit parfum terhadap kualitas (Uji organoleptik dan uji daya tahan parfum)

### **1.3 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Menambah ilmu pengetahuan cara menghasilkan minyak biji pepaya dan mengetahui metode yang dapat digunakan yaitu maserasi dan evaporasi
2. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan minyak biji pepaya
3. Sebagai pengetahuan untuk mahasiswa Politeknik Negeri Sriwijaya pada umumnya dan mahasiswa Jurusan Teknik Kimia pada khususnya.

### **1.4 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana hasil dari kualitas (Tekstur, warna, ALB, angka asam, dan bilangan penyabunan) yang di dapat dari ekstrak minya biji pepaya ?
2. Bagaimana hasil dari kualitas (Uji organoleptik dan uji daya tahan parfum) produk parfum minyak biji pepaya dengan pencampuran bibit parfum (1:1 ; 1:1,5 ; 1:2 ; 1:2,5 ; 1:3) ?