

Etnobotani Tumbuhan Pepaya (*Carica papaya* L.) di Kecamatan Moga Kabupaten Pemalang

RIZKIATI KHASANAH¹, BAIQ FARHATUL WAHIDAH², NUR HAYATI³, MISWARI⁴,
IRSYAD KAMAL⁵

¹Prodi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang
Jl. Prof. Dr Hamka Semarang, Indonesia. 50185
Email: rizkiati98@gmail.com

²Prodi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang
Jl. Prof. Dr Hamka Semarang, Indonesia. 50185
Email: baiqfarhatulwahidah@ac.id

³Prodi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang
Jl. Prof. Dr Hamka Semarang, Indonesia. 50185
Email: nurhayati@gmail.com

⁴Prodi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang
Jl. Prof. Dr Hamka Semarang, Indonesia. 50185
Email: Miswari@gmail.com

⁵Prodi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang
Jl. Prof. Dr Hamka Semarang, Indonesia. 50185
Email: kamal.irsyad98@gmail.com

ABSTRACT

Papaya (*Carica papaya* L.) is a fruit commodity that has many functions and benefits. Papaya as a fresh fruit is widely consumed because it contains good nutrition. Papaya prices are relatively affordable compared to other fruits. One of the papayas producing areas in Central Java is Pemalang Regency, precisely in the Moga District. This research includes descriptive exploratory research with survey methods, semi-structured interviews and which is strengthened by a questionnaire. Retrieval of data in this study using simple random techniques and snowball sampling which was carried out in Moga District, Pemalang Regency. Utilization of the papaya plant itself can be used for cooking, sweets, medicine, snacks and community needs. People who use the papaya plant for cooking are as much as 55%, snacks as much as 43.30%, medicine 46.60%, sweets 48.30%, and the last is the community's needs as much as 45%. Utilization of papaya plants includes all organs, both young and ripe fruit, leaves, seeds, sap and roots.

Keywords: *Carica papaya* L.; ethnobotany; Moga

INTISARI

Pepaya (*Carica papaya* L.) merupakan salah satu komoditas buah yang memiliki banyak fungsi dan manfaat. Pepaya sebagai buah segar banyak dikonsumsi karena mengandung nutrisi yang baik. Harga pepaya relatif terjangkau dibandingkan buah lainnya. Daerah penghasil pepaya di Jawa Tengah salah satunya adalah di Kabupaten Pemalang tepatnya di Daerah Moga. Penelitian ini termasuk penelitian deskriptif eksploratif dengan metode survei, wawancara semiterstruktur dan dikuatkan dengan angket. Pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan teknik acak sederhana dan *snowball sampling* yang dilakukan di Kecamatan Moga Kabupaten Pemalang. Pemanfaatan tanaman pepaya itu sendiri dapat dimanfaatkan sebagai masakan, manisan, obat, jajanan dan kebutuhan masyarakat. Masyarakat yang memanfaatkan tanaman pepaya sebagai masakan sebanyak 55%, jajanan sebanyak 43,30%, obat 46,60%, manisan 48,30% dan yang terakhir kebutuhan masyarakat sebanyak 45%. Pemanfaatan tanaman pepaya meliputi semua organ, baik buah muda maupun matang, daun, biji, getah dan akar.

Kata kunci: *Carica papaya* L.; etnobotani; Moga

PENDAHULUAN

Pepaya (*Carica papaya* L.) merupakan salah satu komoditas buah yang memiliki banyak fungsi dan manfaat, mengandung nutrisi yang baik, harga yang relatif terjangkau

dibandingkan buah lainnya. Pepaya merupakan tanaman unggulan yang sangat berpotensi untuk lebih dikembangkan di Indonesia. Pengembangan pepaya memerlukan ketersediaan benih secara berkesinambungan,

sebab peremajaan tanaman selalu diperlukan untuk mendapatkan produksi yang baik. Pepaya selain untuk kepentingan komersial, mengharuskan penanganan benih pepaya yang sangat penting untuk pengelolaan plasma nutfah (Sujiprihati & Suketi, 2009).

Indonesia memiliki banyak populasi tanaman pepaya karena wilayahnya yang sangat mendukung dan juga mudah untuk ditanami pepaya. Pepaya di samping cepat tumbuh juga buahnya banyak diminati oleh masyarakat. Pepaya (*Carica papaya* L.) memiliki kandungan nutrisi yang baik. Kandungan nutrisi yang terdapat dalam 100 g buah pepaya antara lain mengandung 12,4 g karbohidrat, 23 mg kalsium, 12 mg fosfor, 1,7 mg besi, 110 mg retinol, 0,04 mg tiamin, dan 78 mg vitamin C. Buah pepaya juga mengandung getah penghasil papain (enzim proteolitik) yang banyak digunakan pada industri makanan, kosmetik, dan farmasi (Suyanti, 2012).

Daerah penghasil pepaya di Jawa Tengah salah satunya adalah di Kabupaten Pemalang tepatnya di Kecamatan Moga. Desa-desa di Kecamatan Moga memiliki kebun pepaya, dari hasil kebun pepaya tersebut masyarakat dapat memanfaatkannya untuk berbagai macam olahan, sampai untuk obat, karena kebanyakan masyarakatnya memiliki tanaman pepaya tersebut di sekitar rumahnya (Tjitrosoepomo, 2009).

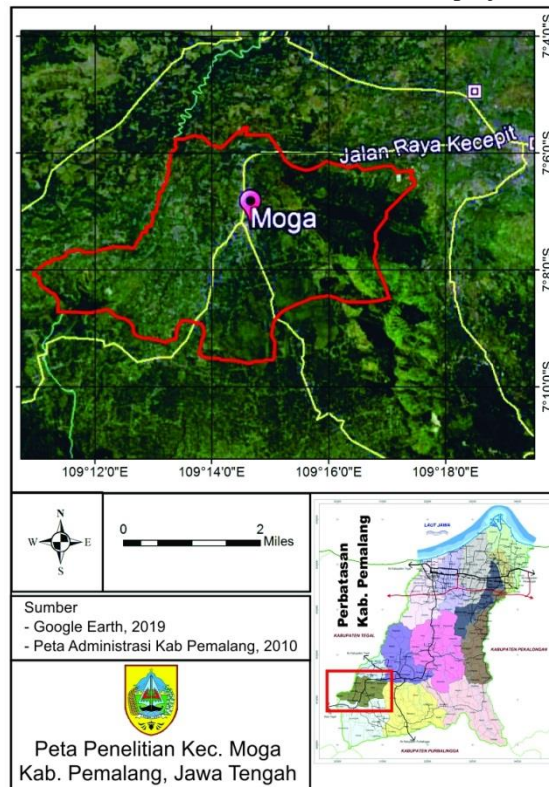
Kabupaten Pemalang terletak di pantai utara Pulau Jawa. Secara astronomis, terletak antara 109°17'30"- 109°40'30"BT, dengan luas 111.530 km². Pusat Kabupaten Pemalang terletak di ujung barat laut wilayah Kabupaten dan berbatasan langsung dengan Kabupaten Tegal. Kabupaten ini berjarak ± 135 km dari arah barat Semarang, ibu kota Provinsi Jawa Tengah, terdapat 14 kecamatan di Kabupaten Pemalang salah satunya yaitu Kecamatan Moga.

Pepaya yang ditemukan di Daerah Moga yaitu pepaya bangkok, pepaya hawaii, pepaya jingga dan pepaya california dari keempat jenis tersebut memiliki ciri yang berbeda-beda dari bentuk, warna, ukuran, rasa dan juga warna buah. Pepaya bangkok memiliki ukuran buah yang paling besar dibandingkan pepaya yang lain. Rasa buahnya manis dan segar dengan tekstur keras dan juga rongga buah yang kecil. Pepaya hawaii memiliki perbedaan dari mulai ukuran pepaya kecil berkisar antara 0,5 kg. Pepaya ini memiliki bentuk buah agak bulat dan kulitnya berwarna kuning matang. Pepaya california yang menjadi ciri utama adalah pepaya ini berukuran kecil berbentuk lebih lonjong. Pepaya california mempunyai ukuran lebih pendek dibanding pepaya lainnya. Pepaya yang terakhir adalah pepaya jingga, warna buahnya jingga kemerahan dan juga ukuran buahnya panjang (Muktianti, 2016).

Pemanfaatan tanaman pepaya oleh masyarakat Moga menjadi daya tarik tersendiri karena banyaknya tanaman yang tumbuh di Daerah Moga. Masyarakatnya juga kebanyakan dapat mengolah tanaman pepaya untuk berbagai kebutuhan. Sebagian masyarakat memperoleh penghasilan dari memanfaatkan tanaman papaya, namun belum diketahui dengan jelas terkait olahan-olahan yang dibuat dan dijual oleh masyarakat Moga sebagai sumber penghasilan. Oleh karena itu melalui penelitian ini akan dilakukan pengumpulan data terkait pemanfaatan tanaman papaya oleh masyarakat Moga dalam kehidupan sehari-hari, termasuk sebagai sumber penghasilan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan pada bulan November-Desember 2019 di Desa Banyu Mudal, Gendoang, Mandiraja, Sima dan Walangsanga, Kecamatan Moga Kabupaten Pemalang. Wilayah penelitian sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Peta penelitian Kecamatan Moga Kabupaten Pemalang

Alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi, alat perekam (*tape recorder*), kamera, dan buku catatan dengan angket. Bahan yang digunakan adalah buah pepaya yang berada di Kecamatan Moga. Teknik pengambilan data yang digunakan yaitu teknik acak sederhana untuk pemilihan sampel dari populasi dengan cara sedemikian rupa sehingga setiap populasi memiliki peluang yang sama besar untuk diambil sebagai sampel. Kemudian dilanjutkan menggunakan teknik *snowball sampling* dengan cara mencari informasi dari orang yang dianggap penting yang bisa memberikan informasi mengenai warga yang biasa memanfaatkan tanaman pepaya di Daerah Moga, kemudian mencari informasi dari masyarakat ke masyarakat yang lebih luas (Sugiyono, 2017).

Tahap Observasi

Pengambilan data dari masyarakat Kecamatan Moga dilakukan dengan teknik survei melalui wawancara sehingga diperoleh informasi data lisan dari responden. Data

wawancara dapat dilengkapi dengan menggunakan angket observasi.

Analisis Data

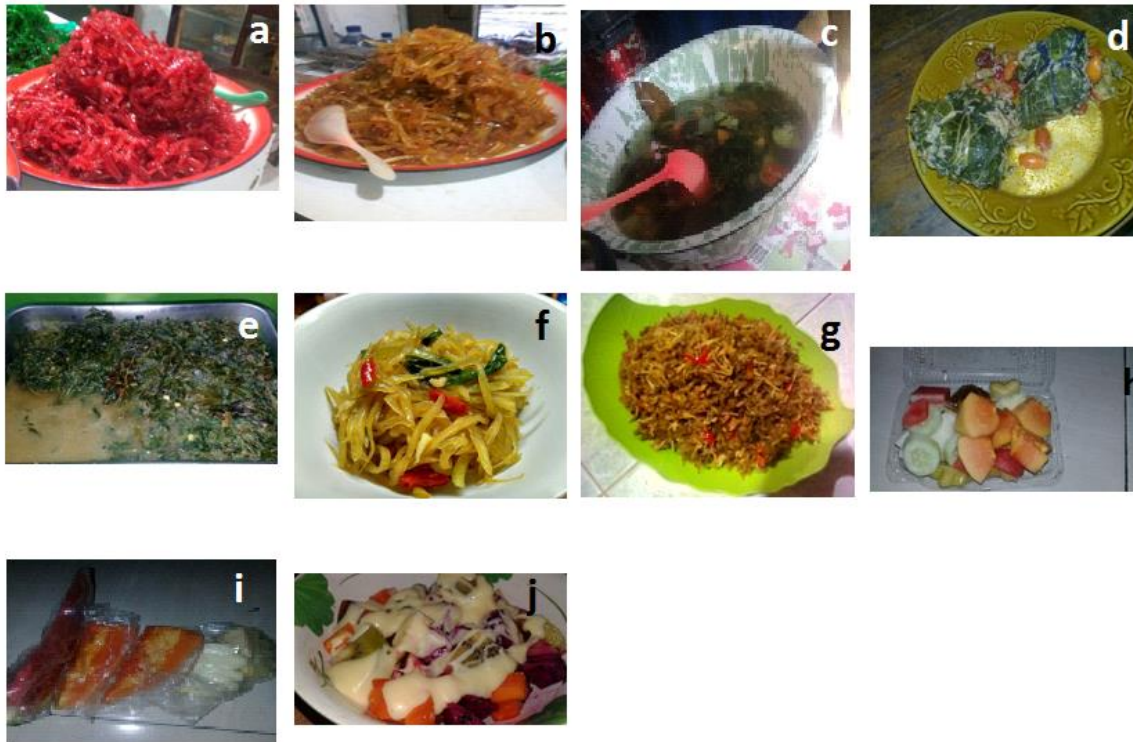
Melakukan wawancara kepada masyarakat Daerah Moga dan mengamati macam-macam olahan dari tanaman pepaya serta cara masyarakat memanfaatkan tanaman pepaya di Daerah Pemalang

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kecamatan Moga merupakan salah satu daerah penghasil tanaman pepaya terbanyak. Masyarakatnya pun juga biasa memanfaatkan semua bagian tanaman pepaya, mulai dari buah, daun, bahkan getahnya sebagai sesuatu yang lebih bernilai ekonomis dan bermanfaat. Hasil observasi yang dilakukan, ada 8 tempat produksi manisan pepaya di Kecamatan Moga. Selain manisan pepaya juga diolah menjadi beberapa jenis makanan, mulai dari urabp buntul, oseng, rujak dan berbagai olahan lainnya. Olahan dari bagian tanaman pepaya ditampilkan pada Gambar 1. Masyarakat banyak memanfaatkan buah pepaya untuk

diolah menjadi manisan pepaya. Terdapat 9 desa di Kecamatan Moga yang memproduksi manisan pepaya yaitu, Desa Banyumudal, Desa

Gendoang, Desa Kebanggan, Desa Mandiraja, Desa Moga, Desa Pelakaran, Desa Sima, Desa Walangsanga dan Desa Wangkeleng.



Gambar 2. Berbagai jenis olahan pepaya yang sering dibuat oleh masyarakat di Kecamatan Moga. (a & b) Manisan; (c) sayur bening; (d) Bunttil; (e) Sayur daun pepaya; (f) Oseng buah pepaya; (g) Oseng bunga pepaya; (h) Rujak buah; (i) Buah potong; dan (j) Salad buah

Pemanfaatan Tanaman Pepaya sebagai Masakan

Tanaman pepaya (*Carica papaya* L.) dapat dimanfaatkan sebagai aneka masakan dari mulai sayur-sayuran, oseng-osengan dan masih banyak lagi. Masakan dari bahan tanaman pepaya yang ada di Daerah Moga yaitu sebagai berikut:

a. Sayur bening

Sayur merupakan hal yang tidak boleh dilewatkan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi harian tubuh. Sayuran dapat diolah menjadi sayur yang beragam. Salah satu masakan sayuran yang banyak diminati adalah sayur bening, dengan warna bening dan di dalamnya terdapat banyak sayuran, salah satunya adalah buah pepaya muda. Banyaknya manfaat yang terkandung serta khasiatnya yang bagus bagi kesehatan menyebabkan banyak orang menggunakan pepaya muda sebagai campuran

dalam membuat sayur bening. Pepaya muda mengandung banyak vitamin dan mineral seperti potasium, magnesium, vitamin A, C, B, dan E. Pepaya muda selain itu juga mengandung enzim papain dan chymopapain yang baik untuk perut (Muljana, 2006).

b. Bunttil

Bunttil adalah makanan tradisional Jawa berupa parutan daging kelapa yang dicampur dengan ikan teri yang dibungkus daun pepaya. *Bunttil* sebenarnya adalah semacam *bothok* yang dibungkus daun muda singkong. Daun pembungkus yang digunakan dalam masakan *bunttil* adalah daun pepaya. Daun pepaya mengandung sejumlah komponen aktif yang dapat meningkatkan aktivitas antioksidan di dalam darah. Pepaya juga dapat menurunkan level *peroxidation*, *cynogenic glucosides* dan *glucosinolates* (Seigler, 2002).

c. Sayur daun pepaya

Sayur daun pepaya adalah sayur yang berasal dari daun pepaya yang masih muda, rasa pahit pada daunnya dapat dihilangkan dengan merebus daun bersama dengan daun jambu klutuk/jambu biji, dan daun singkong.

d. Oseng buah pepaya

Oseng buah pepaya adalah masakan yang terbuat dari buah muda yang dipotong memanjang, kemudian direbus hingga matang dan dioseng bersama bumbu dapur. Oseng buah pepaya muda biasanya disajikan dengan rasa pedas asin akan tetapi tergantung selera orang yang memasaknya. Enzim papain dan *chymopapain* yang terdapat pada buah pepaya muda sangat berguna untuk menjaga kesehatan pencernaan dan terbentuknya gas di dalam perut, sehingga tak akan menyebabkan kembung dan membuat sistem pencernaan menjadi lancar.

e. Oseng bunga pepaya

Oseng bunga pepaya dibuat dari bunga pepaya yang dicampur dengan bumbu-bumbu dapur dan dioseng. Ciri khas tersendiri yaitu rasa masakan yang pahit. Rasa pahit pada bunga pepaya bisa dikurangi dengan merebus menggunakan air garam dan daun jambu biji. Bunga pepaya memiliki banyak manfaat yaitu dapat membantu sistem pencernaan, meningkatkan nafsu makan, sumber antioksidan, baik untuk penderita diabetes, dan juga obat penurun demam. Kandungan yang ada pada bunga pepaya ini memiliki kandungan fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1, kalsium, karbohidrat dan juka lemak (Ashari, 2006).

Manfaat Buah Pepaya sebagai Jajanan

Buah pepaya dapat dimanfaatkan sebagai jajanan misalnya dibuat untuk campuran salad buah, ada juga yang memanfaatkannya untuk campuran rujak, dan juga sebagai buah potong yang bisa dimakan sekali habis.

a. Manisan

Manisan pepaya diolah dari buah pepaya muda, dengan perendaman pada larutan gula. Manisan biasanya dimakan sebagai hidangan pelengkap, teknologi dalam membuat manisan merupakan salah satu cara pengawetan makanan. Mengurangi kadar air, namun

meningkatkan kadar gula dalam buah, dengan perendaman pada larutan gula, sehingga menghambat pertumbuhan mikroba. Manisan pepaya banyak dijual di tempat-tempat wisata di Daerah Moga. Pembuatan manisan dikenal di Daerah Moga sejak tahun 1970, masyarakat memperoleh pengetahuan pembuatan manisan dari nenek moyangnya.

b. Rujak buah

Rujak adalah makanan tradisional yang biasanya terbuat dari campuran berbagai macam sayuran atau buah-buahan. Rujak ini biasa dihidangkan dengan kuah gula jawa yang dicampur dengan cabai rujak (Rudi, 2014). Papain yang terkandung di dalam buah pepaya juga dapat membunuh parasit yang mengganggu aktivitas pencernaan dalam usus serta mengangkat dan membersihkan racun-racun yang tidak sengaja diserap oleh tubuh.

c. Buah potong

Buah pepaya segar dapat dimanfaatkan untuk melancarkan pencernaan bagi yang kesulitan mengalami buang air besar.

d. Salad buah

Salad buah adalah campuran berbagai jenis buah yang dipotong-potong kemudian dicampur menjadi satu dan diberi mayonase.

Pemanfaatan Tanaman Pepaya sebagai Kebutuhan Masyarakat

Tanaman pepaya juga dapat dimanfaatkan untuk pemenuhan kebutuhan sosial, misalnya memanfaatkan buah pepaya sebagai bahan dalam perlombaan untuk perlombaan gigit koin, selain itu tangkai daun yang panjang dapat dijadikan mainan seruling.

a. Pemanfaatan pepaya muda untuk permainan koin lumpur

Permainan koin lumpur adalah salah satu permainan yang menggunakan bahan dari pepaya yang mentah dengan diolesi oli dan ditancapkan koin di setiap bagian buahnya. Pepaya dapat digunakan sebagai bahan permainan di masyarakat

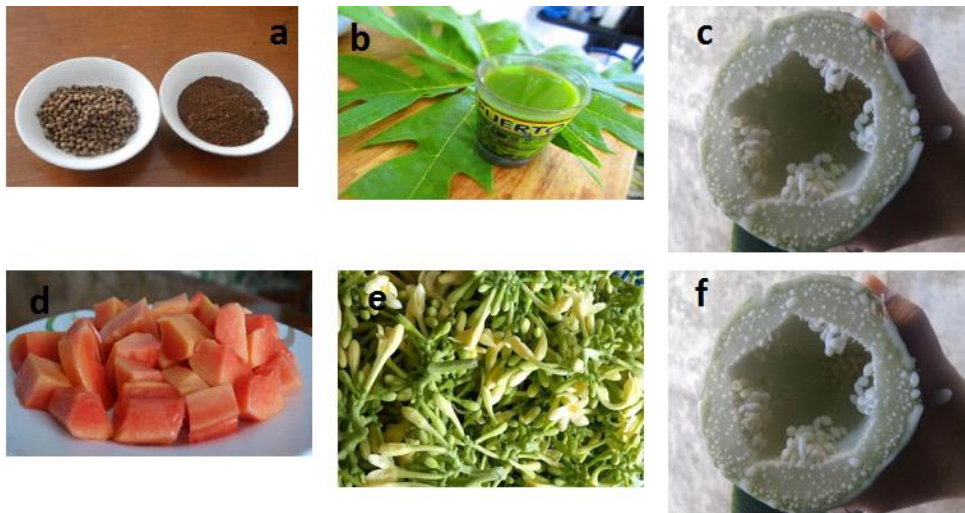
b. Pemanfaatan tangkai daun pepaya sebagai seruling

Pemanfaatan tangkai daun pepaya untuk dijadikan seruling biasa dimanfaatkan oleh kalangan anak-anak di Perdesaan. Cara

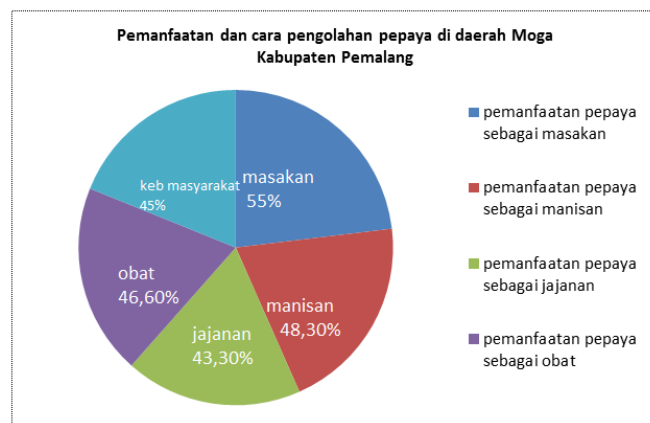
membuatnya yaitu dengan menggunakan tangkai daun pepaya yang masih segar kemudian dipotong dan digunakan tangkai dengan diameter yang sama. Tangkai kemudian direndam dalam air bersih selama 1 jam, kemudian angkat dan ditunggu sampai kering setelah itu dibuat lubang pertama di permukaan tangkai, dan selanjutnya dibuat lubang sebesar jari sekitar 3 cm kemudian buat lubang yang lain sampai jumlahnya 5 buah.

Pemanfaatan Tanaman Pepaya sebagai Obat

Tanaman pepaya juga dapat dimanfaatkan sebagai obat tradisional bagi masyarakat Moga. Masyarakat Moga dapat memanfaatkan tanaman pepaya sebagai obat, baik bagian daun, biji, getah, bunga maupun buahnya. Pemanfaatan organ tanaman pepaya ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Bagian tumbuhan pepaya yang dimanfaatkan oleh masyarakat. (a) Biji; (b) Daun; (c) Buah mentah; (d) Buah matang; (e) Bunga; dan (f) Getah



Gambar 4. Pemanfaatan pepaya (*Carica Papaya L.*) di Daerah Moga

Organ tanaman pepaya yang dapat dimanfaatkan untuk obat serta untuk pemanfaatan lainnya yaitu sebagai berikut:

a. Biji

Masyarakat Moga menggunakan biji pepaya sebagai obat cacingan. Biji Pepaya digunakan dalam keadaan basah maupun

kering. Biji pepaya dikonsumsi dengan cara mengunyah satu sendok teh biji pepaya mentah dalam kondisi perut masih kosong, dilakukan setiap hari selama seminggu dan selanjutnya diulangi lagi setelah dua minggu untuk mencegah parasit dalam tubuh. Biji pepaya

berkhasiat mencegah dan membasmi cacing serta parasit lain yang ada di dalam perut.

Penggunaan biji kering yaitu dengan mengambil 10 gram serbuk biji pepaya kering kemudian dimasak bersama 150 ml air, sampai diperoleh setengah dari volume awal setelah itu disaring. Hasil ini bisa diminum sekaligus dua jam sebelum makan malam. Biji pepaya juga dapat digunakan untuk obat influenza. Biji pepaya dimanfaatkan dengan cara mengambil 20 gram biji pepaya, 10 gram jahe, 15 gram lempuyang wangi, dan 2 siung bawang putih. Bahan-bahan yang telah disiapkan kemudian direbus dengan 500 cc air hingga tersisa 300 cc setelah itu, tambahkan 2 sendok makan air jeruk nipis dan madu secukupnya, lalu diminum 3 kali sehari (Yoseph, 2000).

b. Daun

Daun pepaya dapat digunakan sebagai pengontrol tekanan darah. Daun pepaya diolah dengan cara merebus 5 lembar daun pepaya dalam $\frac{1}{2}$ liter air hingga tersisa $\frac{3}{4}$ dan diminum saat dingin. Daun pepaya juga dapat digunakan untuk obat demam berdarah, caranya dengan mencampurkan 5 lembar daun pepaya, temulawak, meniran secukupnya, dan gula merah. Rebus semua bahan tersebut hingga masak dan selanjutnya diminum dalam keadaan dingin. Daun pepaya juga dapat digunakan sebagai obat nyeri perut saat haid, dengan cara merebus 1 lembar daun pepaya, buah asam, dan garam secukupnya. Penyakit anemia juga dapat diatasi menggunakan daun pepaya caranya dengan mengambil 30 gram daun pepaya, 20 gram daun blustru, 20 gram daun selasih, dan 10 gram lempuyang. Rebus semua bahan tersebut dengan 800 cc air hingga tersisa 400 cc lalu disaring (Warisno, 2003).

c. Buah

Buah pepaya juga dapat dimanfaatkan untuk masakan, buah konsumsi, jajanan dan minuman. Buah pepaya memiliki banyak manfaat, baik pepaya muda maupun pepaya matang. Keduanya memiliki manfaat masing-masing (Rahmat, 2003). Buah pepaya mentah dapat digunakan untuk memperlancar ASI, mengatasi sembelit, gangguan haid, maupun gangguan lambung caranya dengan memanfaatkan buah pepaya sebagai bahan

dasar sayuran, dimasak untuk sayur lodeh dan *bobor*. Sayuran tersebut dapat dicampur dengan daging atau tempe. Buah pepaya mentah dimanfaatkan untuk memperlancar asi melalui cara berikut yaitu: (1) Buah pepaya yang masih hijau (muda) kemudian diambil tanpa dikuliti; (2) Buah pepaya tersebut kemudian dibelah menjadi 2 bagian, sebagian direbus dengan air dan sebagian lainnya direbus menggunakan cuka; (3) Setelah itu, diminum sebanyak 2-3 sendok teh sehari dan dilakukan secara teratur. Buah pepaya dapat digunakan untuk menyembuhkan rematik dengan cara melubangi buah muda kemudian diisi dengan 2 butir telur ayam kampung dan ditutup kembali hingga rapat, kemudian dibakar hingga telur matang, kemudian telur dikonsumsi pagi dan malam (Paull, 1998).

Buah pepaya masak berguna untuk meningkatkan asupan serat yang dapat membantu menjaga organ pencernaan sekaligus memperlancar buang air besar. Buah pepaya dikonsumsi dengan cara langsung atau dibuat jus dengan tambahan buah lain dan madu atau gula. Juga dapat digunakan untuk memperlancar buang air besar. Buah pepaya matang sebanyak 300 gram kemudian direndam dengan air garam secukupnya lalu dimakan 2 hari sekali secara teratur. Buah pepaya masak juga dapat digunakan untuk mengobati panas dalam pada anak-anak caranya dengan mengambil 200 gram buah pepaya matang, kemudian ditambahkan 300 gram labu kuning/labu parang, dan gula batu secukupnya. Bahan-bahan tersebut kemudian diblender dengan air secukupnya setelah itu diminumkan (Pohan, 2000).

d. Getah

Masyarakat Moga biasa menggunakan getah sebagai obat luka bakar maupun gatal-gatal di kulit (sebagai obat luar). Getah pepaya dioleskan pada kulit yang mengalami luka bakar atau gatal-gatal. Getah sebelum dioleskan dibersihkan terlebih dahulu agar tidak terjadi infeksi. Getah pepaya juga dapat digunakan untuk menyembuhkan kulit berjerawat, caranya dengan mengoleskan getah pepaya pada kulit yang berjerawat secara rutin sampai jerawat

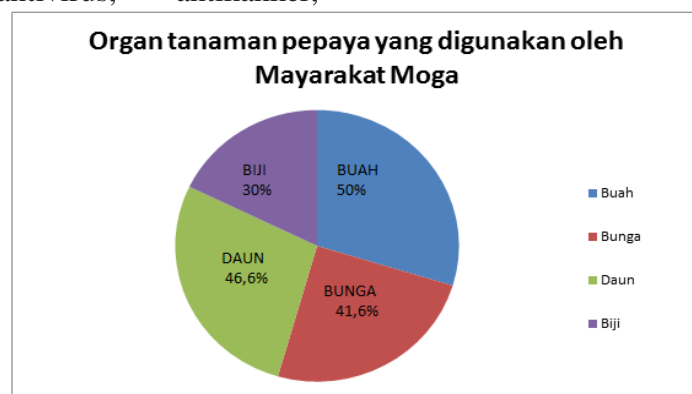
kering, jangan sampai terkena mata (Warsino, 2003).

e. Bunga

Masyarakat Moga juga biasa menggunakan bunga pepaya untuk menurunkan kolestrol. Bunga pepaya mampu menghasilkan zat fitokimia maupun senyawa kimia lainnya seperti flavonoid, sterol, tanin, serta polifenol. Zat-zat tersebut merupakan zat antioksidan yang dapat digunakan untuk menurunkan kadar kolestrol, di samping sifatnya yang antivirus, antikanker,

antimikroba dan juga antiradang. Bunga pepaya juga dipercaya dapat dijadikan obat penurun demam. Kendati sifatnya sebagai obat herbal, ternyata bunga pepaya juga mengandung zat antipiretik yang berfungsi untuk mengatasi demam (Rahmat, 2003).

Semua bagian tanaman pepaya di Daerah Moga dapat dimanfaatkan dalam kehidupan sehari-hari dari mulai daun pepaya, akar pepaya, getah pepaya, batang pepaya dan juga buah pepaya (Gambar 5).



Gambar 5. Persentase organ tanaman pepaya yang dimanfaatkan oleh masyarakat Moga

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian dan hasil analisis yang dilakukan, dapat diambil kesimpulan bahwa olahan pepaya yang terdapat di Kecamatan Moga yaitu meliputi masakan, manisan, minuman, dan obat alami dari bahan tanaman pepaya. Sejak tahun 1990an Kecamatan Moga terkenal dengan manisan pepaya sebagai makanan. Semua organ tanaman pepaya dapat digunakan sebagai obat alami oleh masyarakat. Daun pepaya dapat dijadikan obat alami, biji pepaya dapat digunakan untuk obat cacangan, getahnya digunakan sebagai obat gatal-gatal, serta bagian akar dapat digunakan sebagai obat batu ginjal dan juga obat hipertensi.

DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. 2009. Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Ashari, S. 2006. Hortikultura Aspek Budidaya. Jakarta: UI-Press.
- Astawan M dan Andre LK. 2008. Khasiat Warna Warni Makanan. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Barus, A. 2008. Agroteknologi Tanaman Buah-Buahan. Medan: USU Press.

- Budiyanti, T., Purnomo, S., Karsinah, nFN., dan Wahyudi, A. 2005. Karakterisasi 88 aksesori pepaya koleksi balai pertanian tanaman buah. *Buletin Plasma Nutrafah*. vol 11(1): 21-27. doi: 10.21082/blpn.v11n1.2005.p21-27.
- Cahyati, WH. 2013. Konsumsi pepaya (*Carica papaya*) dalam menurunkan debris indeks. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. vol 8(2): 127-136.
- Dalimartha, S dan Wirian AS. 1997. Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia, Jilid III. Jakarta: Pustaka Kartini.
- Darmadi. 2008. Infeksi Nosokomial Problematika dan Pengendaliannya. Jakarta: Salemba Medika.
- Daryono, M dan Sabari, S. 1975. Produktivitas dan aktivitas papain. *Buletin Penelitian Hortikultura*. vol 8(2): 38-44.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2006. Statistik Hortikultura Tahun 2005 (Angka Tetap). Jakarta: Departemen Pertanian.
- Fardilawati, N. 2008. Pengaruh Perbedaan Umur Induk Pepaya terhadap Karakter Morfologi Tanaman. Kualitas dan Produksi Buah Pepaya (*Carica Papaya*. L). [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Farnsworth, NR. 1996. Biological and phytochemical screening of plants. *Journal of Pharmaceutical Sciences*. vol 55(3): 225-276. doi: 10.1002/jps.2600550302.

- <http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/>
- Haryanto, E. 1998. *Budidaya Tanaman Pepaya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hembing, W. 1994. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia*. Jakarta: Pustaka Kartini.
- Hidayat, S., Nurulita, S., dan Wiyono, S. 2012. Infeksi pepaya rigspot virus pada tanaman pepaya di Provinsi Nanggroe Aceh Darusalam. *Jurnal Fitopatologi Indonesia*. vol 8(6): 184-187. doi: 10.14692/jfi.8.6.184.
- Kalie, MB. 2006. *Bertanam Pepaya*, Cetakan 22. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Leny, S. 2007. *Kandungan Buah Pepaya*. Jakarta: Diva Press.
- Muktianti. 2016. *Bertanam Varietas Unggul Pepaya California*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Muljana, W. 2006. *Bercocok Tanam Pepaya*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Nursal, SW and Juwita, WS. 2006. Bioaktivitas ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Roxb.) dalam menghambat pertumbuhan koloni bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis*. vol 2(2): 64-66.
- Oloyede, OI. 2005. Chemical profile of unripe pulp of *Carica papaya*. *Pakistan Journal of Nutrition*. vol 4(6): 379-381.
- Pangesti, T., Fitriani, IN., Ekaputra, F., and Hermawan, A. 2013. Sweet papaya seed candy "antibacterial *Escherichia coli* candy with papaya seed (*Carica papaya* L.). *Pelita: Jurnal Penelitian Mahasiswa UNY*. vol 8(2): 156-163.
- Polandos, Y. 2000. *Tumbuhan Hijau Pabrik Makanan*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Pusat Kajian Buah Tropika (PKBT). 2002. *Riset Unggulan Strategis Nasional Pengembangan Buah Unggul Indonesia*. Bogor: Diva Press.
- Putra, SE. 2007. *Zeolit Sebagai Mineral Serba Guna*. Yogyakarta: Erlangga.
- Rukmana, R. 2003. *Pepaya Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, S dan Ranti AL. *Buku Kesehatan dan Gizi*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Seiger, DS., Pauli, GF., Nahrstedt, A and Leen, R. 2002. Cyanogenic allosides and glucosides from *Passiflora edulis* and *Carica Papaya*. *Phytochemistry*. vol 60(8): 873-882. doi: 10.1016/s0031-9422(02)00170-x.
- Siswoyo, P. 2004. *Tumbuhan Berkhasiat Obat Dengan Penyakit dan Gejalanya*. Yogyakarta: Absolut.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian*. Bandung: Alfa Beta Press.
- Sujiprihati, S dan Suketi, K. 2009. *Budidaya Pepaya Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sukadana, IM., Santi, SR dan Juliarti, NK. 2008. Aktivitas antibakteri senyawa golongan triterpenoid dari biji pepaya (*Carica Papaya* L.). *Jurnal Kimia*. vol2(1): 15-18.
- Superkunam. 2010. *Manfaat Konsumsi Buah Pepaya*. Jakarta: Diva Press.
- Surmadji, S., Haryono, B dan Suhardi. 1989. *Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Bandung: Penerbit Alumni.
- Suyanti., Setyadjit., dan Arif, A. 2012. Produk diversifikasi olahan untuk meningkatkan nilai tambah dan mendukung pengembangan buah pepaya (*Carica papaya* L.). *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*. vol 8(2): 62-70.
- Tjitrosoepomo, G. 2004. *Taksonomi Tumbuhan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Tjitrosoepomo, G. 2009. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Warisno. 2003. *Budidaya Tanaman Pepaya*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Warsino. 2003. *Budidaya Pepaya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Widiastuti, W. 2009. *Kajian Kualitas Buah Delapan Genotipe Pepaya Koleksi Pkbt Pada Dua Stadia Kematangan*. [Skripsi]. Bogor: IPB.
- Winarno, FG. 2003. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Yunafi, 2002. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perkembangan Penyakit Yang Disebabkan Oleh Jamur Yang Menyerang Tanaman Pepaya*. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera.
- Yustiana, EW dan Farry, BP .1993. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Jakarta: Swadaya.