

TEKNOLOGI PENGOLAHAN DAGING BUAH PALA

Agustus 2009.

Agdex: 195/16

I. PENDAHULUAN.

Pala (*Myristica fragrans* Houtt), merupakan tanaman rempah asli Indonesia yang berasal dari kepulauan Banda - Maluku. Tanaman ini kemudian menyebar ke pulau - pulau sekitarnya. Buah pala terdiri dari 83,3 % daging buah, biji, yang tersusun atas 3,22 %, fuli 3,94 %, tempurung biji dan 9,54 % daging biji.

Daging buah umumnya dimanfaatkan untuk manisan, asinan, selai maupun sirup. Fuli sebagai bahan mentah dalam industri pengawetan. Daging biji untuk bumbu masak. Hasil olahan berupa minyak atsiri dipergunakan untuk keperluan berbagai industri pembuatan sabun, parfum, obat - obatan dll

Pengemasan suatu produk olahan, termasuk pengolahan daging buah pala dilakukan dengan tujuan demi mempengaruhi daya simpan, juga proses sanitasi yang higienis serta meningkatkan olahan hasil produk yang pada akhirnya dapat meningkatkan nilai ekonomis produk olahan pala sendiri.

II. Panen dan Pasca Panen.

2.1. Panen.

Tanaman Pala pada umur 7 - 10 tahun mulai berproduksi baik, umumnya umur 25 tahun dapat mencapai produksi tertinggi (gambar 1). Panen buah pala biasanya menggunakan gala yang di bagian ujungnya terdapat pengait yang dilengkapi dengan keranjang sebagai penampung buah.



Gambar 1. pala siap panen

Waktu panen yang baik biasanya dilakukan pada awal musim penghujan, karena disaat itu bunga yang disebut dengan nama fuli pala saat itu sangat tebal. Banyak petani pala melakukan panen pada umur 18 - 24 minggu mulai dari masa berbuah.

2.2. Pasca Panen.

Tahapan - tahapan kegiatan pasca panen dilakukan sebagai berikut :

- Buah pala ditampung pada bagian / wadah tempat penampungan buah panen.
- Daging dan Biji pala dipisahkan secara hati hati, demi memperoleh fuli pala yang utuh dari biji pala yang tidak pecah.
- melepas fuli pala dari biji.
- Fuli dan biji pala di jemur hingga kering
- Biji dipecahkan secara hati - hati agar tidak pecah
- Disortir

III. Pengolahan Daging Buah Pala

Daging buah pala pada umumnya kurang dimanfaatkan dan kerap kali terbuang percuma, padahal bagian ini merupakan komponen terbesar dari buah pala ($\pm 85\%$). Beberapa produk olahan daging buah pala antara lain :

1. Manisan pala basah.
2. Manisan pala kering
3. Seley dan Sirup Pala
4. Minyak Pala.

3.1. Selay Pala

Cara membuat :

- Pilihlah buah pala yang sudah tua. sebanyak 25-50 buah.
- Setelah dicuci bersih buah pala dikupas, kemudian dicuci kembali.
- Pala kemudian di blender atau diparut.
- Parutan Pala ditambah gula pasir, dengan perbandingan 1:1. dicampur/diaduk, kemudian disaring atau diperas, dan sari pala ditampung pada panci atau wadah yang tersedia. kemudian dimasak dan menjadi sirup pala.
- Bahan hasil saringan/parutan kemudian dimasak menjadi seley, tambahkan gula, sedikit vanili dan blueband hingga berwarna kuning kecoklatan. Setelah itu, dinginkan dan diisi kedalam kemasan yang tersedia (gambar 1)



Gambar 2. Selay dan Sirup Pala

3.2. Manisan Pala

Cara membuat :

- Pilihlah buah pala yang sudah tua. sebanyak yang diingini dapat 25-50 buah.
- Setelah dikupas, dicuci bersih dan dicacah berbentuk jari atau dicacah lepas.
- Direndam kedalam larutan Kapur Sirih 0,15 gr/4 ltr air, selama 1 malam.
- Rendam buah pala dalam larutan gula dengan perbandingan 1 kg gula : 2 ltr air selama 12 jam.
- Diangkat dan dipak kedalam kemasan (pala basah).
- Untuk pala kering dapat dikeringkan dengan menggunakan oven atau dibawah terik matahari selama 2 hari
- Dikemas (gambar 3)



Gambar 3. Manisan Pala

IV. PENGEMASAN

4.1. Fungsi Pengemasan

Beberapa fungsi dari bahan kemasan yaitu :

- Harus dapat mempertahankan produk agar bersih dan memberikan perlindungan terhadap kotoran dan pencemaran lainnya
- Memberikan perlindungan terhadap kerusakan fisik, air, oksigen dan sinar
- Mempermudah dalam proses pengepakan
- Memberikan kemudahan bagi konsumen dalam membuka dan menutup wadah kemasan
- Memberikan pengenalan, keterangan dan daya tarik bagi konsumen

4.2. Jenis Pengemasan

Berdasarkan letak susunan atau kedudukan jenis pengemasan, dapat dikalsifikasikan sebagai berikut (gambar 4) :

- Pengemasan primer yaitu bentuk kemasan dimana produk yang dikemas kontak langsung dengan bahan penemas
- Pengemasan sekunder, pengemasan yang tidak kontak langsung dengan produk, tetapi kontak dengan kemasan sekundernya (Pengemasan yang terdiri dari lapisan luar dan dalam)
- Pengemasan tertier, umumnya digunakan sebagai pelindung selama pengangkutan



Primer



Sekunder

Gambar 4. Jenis Pengemasan