



SELAI PALA



AGRO INOVASI
SCIENCE. INNOVATION. NETWORKS

KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
BALAI BESAR PENGAJIAN DAN PENGEMBANGAN
TEKNOLOGI PERTANIAN
BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN MALUKU
2022

PENDAHULUAN ²

Indonesia sudah sepatutnya berbangga karena menjadi salah satu penghasil Pala tersubur yang pernah ada di muka bumi. Hal ini yang menjadi daya tarik para pedagang dari Arab pada zaman dahulu menjajaki wilayah Indonesia untuk berdagang rempah primadona ini. Bahkan, penjajahan oleh bangsa-bangsa Eropa yang terjadi di Nusantara, seperti Portugis, Spanyol, maupun Belanda.

Daging buah Pala berpotensi untuk diolah menjadi berbagai produk pangan, seperti manisan Pala, sirup Pala, selai, dan dodol. Selain produk-produk tersebut, daging buah Pala juga dapat diolah menjadi sari buah Pala, minuman instan Pala, jeli Pala, anggur Pala, asam cuka, permen gelatin, dan hard candy. Daging buah Pala yang pada awalnya kurang memiliki nilai ekonomi setelah diolah menjadi produk pangan olahan akan memiliki nilai ekonomi yang tinggi dan juga akan membuka lapangan pekerjaan bagi masyarakat. Hasil kajian olahan daging buah Pala yang sudah dilakukan oleh BPTP Maluku antara lain sirup Pala, saos Pala, dan selai Pala



Produk Olahan Selai Pala

3
Alternatif pemanfaatan daging buah Pala adalah pengolahan menjadi selai. Selai Pala merupakan salah satu makanan olahan dari Pala yang berpotensi untuk dikembangkan. Pengolahan daging Pala menjadi selai merupakan salah satu usaha untuk meningkatkan nilai guna.

Bahan-bahan:

- 1) Daging buah pala 1 kg
- 2) Gula pasir 850 gram
- 3) Agar-agar 10 gram
- 4) Asam Sitrat 6 gram
- 5) Air 1 liter
- 6) Asam Benzoat 4 gram



CARA MEMBUAT :

- 1) Daging buah Pala direndam dengan larutan garam 5% selama 12 jam.



- 2) Lapisan terluar dari kulit buah Pala dikupas tipis-tipis.



3) Setelah itu daging buah Pala diiris, dikukus selama 15 menit dan segera digiling atau diblender sampai halus dengan penambahan air, yaitu setiap 1 kg penambahan air sebanyak 1 liter air sehingga menjadi bubur daging Pala.



4) Bubur daging Pala dicampur dengan agar-agar dengan perbandingan 1 kg bubur Pala : 10 gram agar-agar, gula 850 gram, Kemudian diaduk sampai larut.



Langkah ke 5

5) Pemasakan dilakukan pada suhu 105-110°C dan diaduk secara kontinyu sampai mengental. Penambahan asam sitrat 6 gram untuk menurunkan pH. Pengadukan selama 10 menit.



Langkah ke 6

6) Kemudian diangkat dan lakukan pembotolan saat masih panas ± 70 °C.



Langkah ke 7

7) Kemudian lakukan proses pasteurisasi (pemanasan) dengan suhu 70/80°C selama 10 menit.



Prinsip pengolahan selai, yaitu campuran dari hancuran daging buah, gula, asam dan bahan pembentuk gel sehingga akan diperoleh struktur gel yang baik. Adanya asam dalam pembuatan selai akan membentuk gel yang baik namun jika asam yang ada terlalu banyak akan menyebabkan karakteristik selai kurang baik. Kandungan asam buah Pala antara 2-3% dimungkinkan akan memengaruhi selai yang dihasilkan sehingga perlu dilakukan penambahan bahan pembentuk gel untuk memperbaiki tekstur selai.



Agdex : 160.4/10

Penyusun : Dini Fibriyanti

Design : Rifqi Pasca Very Dwi Pani

BPTP Balitbangtan Maluku

Jl. Chr. Soplanit Rumah Tiga Ambon -
97234

Telepon: (0911) 322664, 322542

E-mail : bptpmaluku@yahoo.com