



SIRUP PALA



SCIENCE. INNOVATION. NETWORKS

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

BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN MALUKU

2022

PENDAHULUAN

Pala yang memiliki nama ilmiah adalah *Myristica fragrans* sumber daya hasil pertanian utama dari sektor perkebunan yang menjadi komoditas unggulan Provinsi Maluku sehingga perlu mendapatkan perhatian. Pala, yang konon merupakan tanaman asli Indonesia adalah tanaman endemik di Kepulauan Banda, Maluku. Indonesia memberikan kontribusi 70-75 persen suplai Pala untuk dunia. Selama ratusan tahun, Pala merupakan rempah yang paling dicari di seluruh dunia dan hanya dapat ditemukan di pulau Run, di Maluku.

Bagian utama tanaman Pala yang banyak menjadi incaran para pedagang adalah biji dan daging buahnya. Seiring perkembangan zaman dan teknologi, kini pengolahan Pala tidak hanya untuk membuat bubuk dan manisan daging Pala saja. Beberapa produk olahan Pala hasil kajian BPTP Maluku antara lain minyak atsiri Pala, sirup Pala, saos Pala, dan selai Pala.

PRODUK OLAHAN SIRUP PALA

Buah Pala merupakan salah satu dari rempah wangi yang dapat memberikan kehangatan dan cita rasa yang tidak dapat dilupakan setelah kita mencicipinya juga dapat dipercaya sebagai obat herbal, ada beberapa khasiat bagi kesehatan tubuh, seperti menyingkirkan racun dalam tubuh, mengatasi gangguan pencernaan, menjaga kepintaran otak, mengatasi bau mulut, meredakan nyeri, dan mengatasi kesulitan tidur.

BAHAN - BAHAN

1. Buah Pala 3 kg
2. Biji Pala segar 1%
3. Fuli/bunga Pala segar 1%
4. Gula pasir
5. Garam secukupnya
6. Asam sitrat 0,25%
7. Air

ALAT - ALAT

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| 1. Timbangan analitik | 6. Talenan |
| 2. Blender | 7. Wadah/tempat |
| 3. Panci tahan asam | 8. Kain saring |
| 4. Sendok pengaduk | 9. Kemasan |
| 5. Pisau | 10. Botol |

CARA MEMBUAT :

1. Pala direndam dalam larutan garam 5% dari jumlah air yang digunakan selama 12 jam.



2. Setelah direndam buah Pala dikupas kulitnya.



3. Daging buah Pala dicuci dengan air bersih, kemudian dipotong/diiris kecil dan ditimbang sebanyak 3 kg.



4. Buah Pala yang sudah diiris kemudian dihancurkan sebentar dengan blender, tambahkan air sedikit.

Catatan : Buah Pala yang sudah hancur diukur beratnya untuk menentukan jumlah biji dan fuli segar yang akan ditambahkan (1%) dan jumlah air yang akan dicampurkan (2 x berat buah pala yang sudah diblender).



5. Sebagai aroma, tambahkan campuran biji dan fuli segar sebanyak 1% dari berat buah Pala yang dihancurkan.



6. Buah Pala, biji, fuli dan air dihancurkan dengan blender, kemudian disaring dengan kain saring.

6
7. Buah Pala, biji, fuli dan air dihancurkan dengan blender, kemudian disaring dengan kain saring.

Catatan : hasil saringan diukur beratnya untuk menentukan jumlah gula pasir yang akan ditambahkan.



8. Hasil saringan kemudian dimasak selama 15 menit dengan menambahkan gula pasir 75% dari banyaknya hasil saringan campuran buah Pala, biji, fuli dan air. Tambahkan garam secukupnya dan asam nitrat 0,25%. Sirup pala siap dikemas di dalam botol yang telah disterilkan.



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