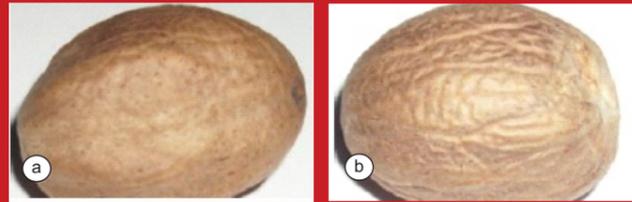


# Penanganan Pascapanen Buah Pala



Kualitas daging biji pala (a) kualitas I, (b) kualitas II, dan (c) kualitas III

## Pengeringan Fuli

Fuli dikeringkan dengan cara dihamparkan di atas alas yang bersih lalu dijemur secara perlahan selama beberapa jam, kemudian diangin-anginkan. Selanjutnya, fuli dipipihkan dengan menggunakan alat mirip penggilingan, kemudian dijemur kembali selama 2–3 hari sampai kadar airnya 10–12%. Pada tahap ini, warna fuli yang semula merah cerah berubah menjadi merah tua dan akhirnya menjadi jingga. Proses pengeringan secara bertahap menghasilkan fuli yang kenyal (tidak rapuh) dan berkualitas tinggi. Sebaiknya pengeringan dilakukan



Fuli pala dikeringkan dengan cara dijemur

di atas rak yang disangga sekitar 1 m di atas tanah untuk menghindarkan cemaran dari kotoran hewan maupun debu. Pada musim hujan, pengeringan fuli dapat menggunakan alat pengering dengan suhu tidak lebih dari 60 °C agar fuli kering tidak rapuh dan minyak atsirinya tidak hilang.

## Sortasi Fuli

Sortasi fuli dilakukan untuk meningkatkan nilai tambahnya. Caranya dengan memisahkan fuli yang utuh dari fuli yang tidak utuh.

## Penyimpanan dan Pengemasan

Daging biji dan fuli kering dikemas dalam karung goni atau tempat tertutup rapat kemudian disimpan di tempat yang kering dan teduh. Penyimpanan fuli dalam tempat tertutup rapat dan dalam kondisi gelap selama 3 bulan dapat meningkatkan mutunya. Apabila ada permintaan dari konsumen, daging biji pala dan fuli dapat diawetkan dengan fumigasi menggunakan zat metil bromida atau karbon bisulfida. Pemberian fumigan dilakukan di ruang tertutup rapat selama 2 x 24 jam.

### Sumber informasi:

Lampiran Peraturan Menteri Pertanian Nomor 53/Permentan/OT.140/9/2012 Tanggal 4 September 2012 tentang Pedoman Penanganan Pascapanen Pala

### Untuk memperoleh informasi lebih lanjut hubungi:

Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Obat  
Jalan Tentara Pelajar No. 3, Bogor 16111  
Telepon : (0251) 8321879  
Faksimile : (0251) 8327010  
Email : balittro@litbang.pertanian.go.id



**P**ala adalah salah satu rempah-rempah Indonesia yang memiliki banyak manfaat. Pala pertama kali ditemukan di Kepulauan Banda, Maluku, kemudian menyebar ke seluruh Indonesia. Pala dapat tumbuh dengan pemeliharaan minim sehingga banyak dikembangkan oleh perorangan maupun perusahaan. Pala termasuk tanaman berumur panjang dan daunnya tidak gugur sepanjang tahun sehingga baik untuk penghijauan.

Umumnya pohon pala mulai berbuah pada umur 7 tahun dan pada umur 10 tahun telah berproduksi secara menguntungkan. Produksi pala akan terus meningkat dan akan mencapai puncaknya saat tanaman berumur 25 tahun. Pohon pala terus berproduksi sampai umur 60–70 tahun.

Buah pala siap dipanen pada umur 9 bulan setelah pembungaan. Ciri buah siap panen yaitu warna buah kuning kecokelatan, beberapa buah mulai merekah (membelah) melalui alur belahnya, kulit biji (cangkang) berwarna coklat tua sampai hitam dan mengilat, dan warna fuli memerah. Namun fuli ada pula yang berwarna putih, misalnya pada pala yang berasal dari Tidore. Buah yang sudah mulai membelah sebaiknya segera dipanen karena jika dibiarkan tetap di pohon selama 2–3 hari, buah akan membelah sempurna (terbelah dua) sehingga bijinya jatuh ke tanah. Selain itu kalau kena hujan, buah akan membusuk.

Buah sebaiknya dipetik langsung dari pohon saat sudah masak petik. Buah yang sudah jatuh hendaknya diambil sedini mungkin agar terhindar dari serangan hama bubuk biji *Poecilips myristiceae* dan cendawan yang menyebabkan biji membusuk. Buah dipetik menggunakan galah yang dilengkapi keranjang penampung di bagian ujungnya. Dapat pula dengan memanjat pohon lalu buah dipetik dan dimasukkan ke dalam keranjang. Panen buah dengan cara dijatuhkan akan menurunkan kualitas biji yang dihasilkan.



## Pemisahan Bagian Buah

Buah yang telah dipetik segera dibelah lalu dipisahkan antara daging buah, biji, dan fulinya. Masing-masing bagian buah tersebut ditempatkan dalam wadah yang bersih dan kering. Pelepasan fuli dari biji dilakukan dengan hati-hati, dari ujung ke arah pangkal, agar diperoleh fuli berkualitas baik. Biji yang terkumpul lalu dipilah menjadi tiga, yaitu biji gemuk dan utuh, biji kurus atau keriput, dan biji cacat.

## Pengeringan Biji

Biji pala yang masih bercangkang dijemur di bawah sinar matahari. Pengeringan dilakukan secara perlahan dan tidak dianjurkan pada saat matahari terik. Bila pengeringan dilakukan dengan pengasapan atau menggunakan alat pengering, suhunya dijaga tidak lebih dari 45 °C. Pengeringan pada suhu yang terlalu panas menghasilkan biji berkualitas rendah karena kandungan lemaknya mencair, biji menjadi keriput, rapuh, dan aromanya berkurang. Pengeringan berlangsung sekitar 9 hari, bergantung pada kondisi cuaca, sampai daging biji terlepas dari cangkangnya, dengan kadar air 8–10%



*Pengeringan biji pala dengan cara dijemur*

## Pengupasan Cangkang Biji

Biji yang telah kering dipecah untuk memisahkan daging biji dari cangkangnya. Biji dipecah

menggunakan alat pemukul dari kayu atau mesin pemecah biji. Pemecahan biji dilakukan secara hati-hati dengan posisi biji tegak agar biji tidak rusak. Petani pala biasanya memecah biji pala dengan menggunakan mesin karena lebih hemat tenaga, waktu, dan biaya dibandingkan dengan menggunakan alat pemukul. Selain itu, kerusakan daging biji relatif kecil.

Daging biji lalu disortir untuk memisahkan biji utuh dari biji pecah, lalu dikelompokkan berdasarkan ukurannya, yaitu (1) daging biji besar, setiap 1 kg terdapat 120 butir biji; (2) daging biji sedang, setiap 1 kg terdapat 150 butir biji; dan (3) daging biji kecil, setiap 1 kg terdapat sekitar 200 butir isi biji.

## Pengapuran Daging Biji

Untuk mencegah pembusukan dan gangguan hama, daging biji dilapisi larutan kapur. Caranya, kapur dilarutkan dalam air kemudian daging biji dalam keranjang kecil dicelupkan ke dalam larutan kapur 2–3 kali sambil digoyang-goyang agar kapur mengenai semua biji. Selanjutnya biji dikeringkan secara perlahan selama 3–4 minggu sampai kadar airnya 10–12%. Sebaiknya pengeringan dilakukan di atas rak yang disangga 1 m di atas tanah agar biji terhindar dari kotoran dan debu.

## Sortasi Daging Biji

Sortasi akhir daging biji dilakukan berdasarkan ukuran, warna, keriput/tidak, dan ada/tidak adanya lubang pada biji. Secara garis besar, kualitas daging biji pala digolongkan menjadi tiga, yaitu Kualitas I: daging biji berasal dari buah yang dipetik cukup tua dan permukaan biji licin; Kualitas II: daging biji keriput karena berasal dari biji kurang tua atau pengeringan dengan suhu melebihi 45 °C; Kualitas III: daging biji berasal dari buah muda, hasil pemungutan, atau mengalami kerusakan waktu penanganan pascapanen.