

PENGARUH TINGKAT KEMATANGAN DAN PENGUPASAN BUAH PALA PADA PEMBUATAN SAMBAL PALA

Tri Haryani Savitri., Sintha Suhirman, M. Pandji Laksmanahardja dan Djajeng Sumangat
Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri

RINGKASAN

Dalam upaya penganekaragaman hasil olah daging buah pala menjadi produk baru yang berupa chutney (sambal pala) telah dilakukan penelitian di Laboratorium Pasca Panen Puslitbangtri pada bulan Oktober sampai dengan November 1992. Pembuatan sambal pala dicoba dengan menggunakan perlakuan bahan olah daging buah pala pada berbagai tingkat kematangan (muda, setengah tua, dan tua) serta perlakuan dengan dan tanpa pengupasan, untuk mengetahui sejauh mana masing-masing perlakuan tersebut dapat menghasilkan sambal pala yang dapat diterima konsumen. Hasil uji organoleptik menunjukkan adanya kecenderungan konsumen untuk lebih menyukai sambal pala yang berasal dari buah yang lebih tua tingkat kematangannya (nilai skor 2.67). Produk sambal pala dengan dan tanpa pengupasan dapat digolongkan kedalam kategori cukup disenangi oleh konsumen. Secara keseluruhan nilai rata-rata skor uji organoleptik adalah 2.58. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat kesukaan konsumen terhadap sambal pala dapat dikategorikan dalam golongan agak disukai.

PENDAHULUAN

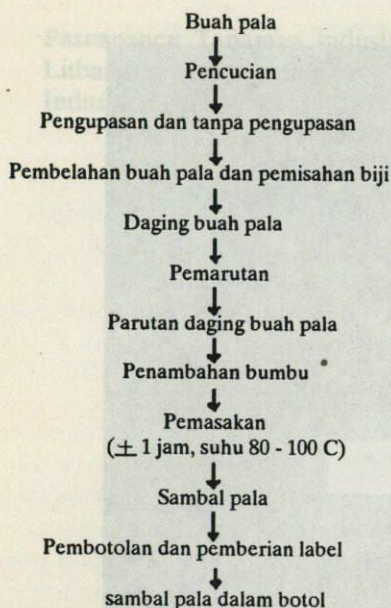
Indonesia merupakan salah satu produsen pala terbesar di dunia. Sebagian besar ($\pm 98\%$) pertanaman pala di Indonesia diusahakan oleh rakyat (Rusli *et al.*, 1988) dengan daerah produksi utamanya meliputi Sulawesi Utara, Maluku, Sumatera Barat, Aceh dan Irian Jaya. Hasil utama tanaman pala adalah buahnya yang terdiri atas daging pala, biji dan fuli yang dapat diolah menjadi produk makanan, minuman, minyak atsiri dan oleoresin (Purseglove *et al.*, 1981; Rismunandar, 1988). Somaatmadja (1984) menyatakan bahwa dari buah pala segar dapat dihasilkan daging buah sebanyak 83.3%, fuli 3.22%, tempurung biji 3.94% dan daging biji 9.54%. Selama ini produk pala yang bernilai komersial untuk ekspor, adalah yang berasal dari biji dan fulinya, sedangkan daging buahnya belum banyak dimanfaatkan secara maksimal. Di Sulawesi Utara daging buah pala dibuang sebagai limbah, setelah diambil biji dan fulinya

(Rachmat & Sayaka, 1990), hanya sebagian kecil saja menjadi manisan.

Selain untuk manisan, daging buah pala dapat diolah dalam berbagai bentuk, seperti jeli, jam, sirup dan chutney. Chutney atau sambal buah adalah sejenis produk olahan buah-buahan dengan pemberian bumbu yang mempunyai rasa pedas. Produk ini sudah cukup dikenal di negara seperti India, Sri Lanka dan Pakistan, tetapi belum populer di Indonesia. Sambal buah dapat dibuat dari buah-buahan yang mempunyai rasa manis dan agak asam. Selain mempunyai rasa asam dan harganya relatif murah buah pala dapat digunakan untuk pembuatan sambal buah. Mengingat potensi bahan baku daging buah pala di Indonesia cukup besar, pembuatan sambal pala dalam upaya menambah bentuk hasil olahan pala perlu dikembangkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauh mana sambal pala dapat diterima konsumen.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pasca Panen Puslitbangtri pada bulan Oktober sampai dengan November 1992. Bahan baku yang digunakan adalah buah pala dari berbagai tingkat kematangan (muda, setengah tua dan tua), dengan dan tanpa pengupasan. Buah pala diperoleh dari perkebunan rakyat di Kabupaten Bogor. Bumbu-bumbu yang ditambahkan dalam pembuatan sambal pala untuk setiap 1 kg daging buah pala terdiri atas gula pasir (150 g), cabe merah (5 g), bawang merah (15 g), bawang putih (1.5 g), garam (5 g), jahe (0.75 g), rempah (cengkeh, kayu manis, kapulaga) (3 g) dan asam cuka 5% sebanyak 1.5 ml (Anon., 1989). Alat yang dipakai adalah: panci email/stainless steel, pisau, pengaduk kayu/stainless steel, alat pemanas (kompor), timbangan, botol jar (botol



Gambar 1. Bagan alir proses pembuatan sambal pala

jam), talenan dan parutan. Uji organoleptik terhadap sambal pala meliputi: kenampakan, aroma, warna, tekstur, rasa asam, rasa manis, rasa sepet, rasa asin, dan rasa pedas. Penilaian dilakukan dengan menggunakan skoring dengan rincian: 1 = sangat tidak suka; 2 = tidak suka; 3 = suka; dan 4 = sangat suka. Panelis yang melakukan uji organoleptik sebanyak 30 orang.

Proses pembuatan sambal pala yang dilakukan pada penelitian ini disajikan pada

Gambar 1. Tingkat kematangan buah pala dilihat dari bentuk dan warna biji pala, serta warna fulinya. Buah pala muda, bentuk bijinya belum sempurna agak lunak, dengan warna biji dan fuli yang putih atau putih kekuningan. Buah pala setengah tua, bentuk bijinya sudah sempurna dan sedikit keras, warna tempurung biji coklat muda dan warna fuli belum merah. Buah pala tua, bentuk biji sudah sempurna dan keras, warna tempurungnya coklat tua dan coklat kehitaman, warna fulinya merah cerah (Gambar 2). Pengupasan kulit dilakukan dengan pisau anti karat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

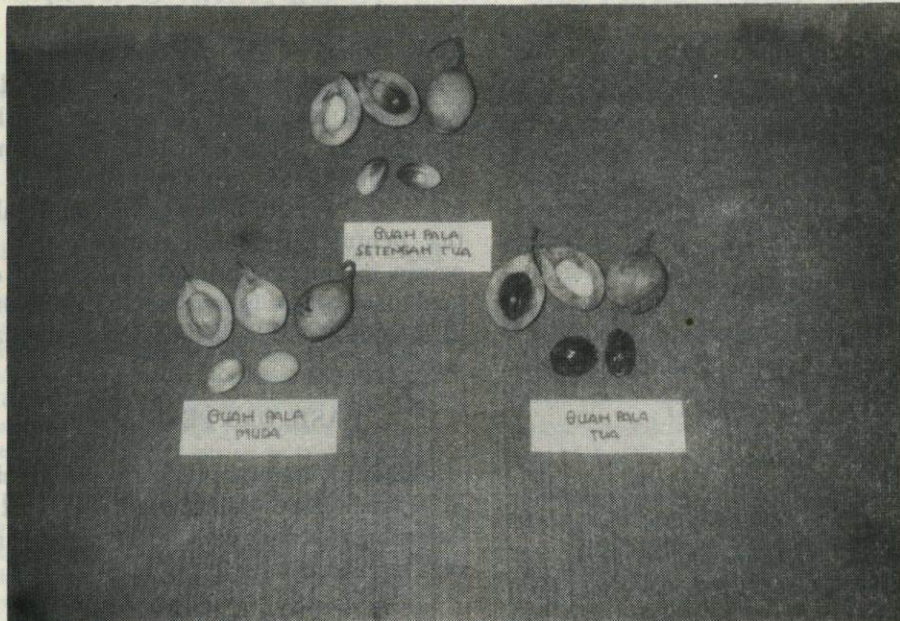
Hasil uji organoleptik kesukaan panelis terhadap sambal pala yang berasal dari tiga tingkat kematangan dengan dan tanpa pengupasan buah pala tercantum pada Tabel 1.

Pengaruh tingkat kematangan

Dari tiga tingkat kematangan buah pala yang diteliti terlihat kecenderungan bahwa makin matang buah, menghasilkan kenampakan, aroma, warna, dan rasa yang makin disukai. Rasa sepet cenderung kurang disukai panelis (rata-rata nilai skor 2.47). Nilai skor uji kesukaan terhadap tekstur bervariasi, tetapi secara keseluruhan pada berbagai tingkat kematangan cukup disukai dengan rata-rata nilai skor 2.65.

Tabel 1. Nilai skor uji organoleptik terhadap sambal pala yang dihasilkan

Karakteristik	Buah muda		Buah setengah tua		Buah tua		Rata-rata
	tanpa dikupas	di kupas	tanpa dikupas	dikupas	tanpa dikupas	di-skor kupas	
Kenampakan	2.6	2.5	2.5	2.6	2.6	2.7	2.58
Aroma	2.5	2.7	2.7	2.5	2.6	2.7	2.62
Warna	2.5	2.5	2.6	2.7	2.8	2.8	2.65
Tekstur	2.9	2.6	2.5	2.7	2.5	2.7	2.65
Rasa asam	2.4	2.5	2.7	2.4	2.8	2.6	2.57
Rasa manis	2.2	2.3	2.6	2.5	2.8	2.7	2.52
Rasa sepet	2.4	2.4	2.4	2.5	2.6	2.5	2.47
Rasa asin	2.4	2.5	2.7	2.6	2.6	2.6	2.57
Rasa pedas	2.7	2.5	2.6	2.6	2.7	2.6	2.62
Jumlah skor	22.6	22.5	23.3	23.1	24.0	23.9	
Rata-rata skor	22.51	2.50	2.59	2.57	2.67	2.66	2.58



Gambar 2. Buah pala muda, setengah tua dan tua

Pengaruh pengupasan

Secara keseluruhan perlakuan dengan dan tanpa pengupasan memiliki rata-rata nilai skor yang tidak begitu jauh berbeda (Tabel 1). Hal ini menunjukkan bahwa umumnya panelis cenderung dapat menerima sambal pala yang berasal dari buah pala dengan dan tanpa pengupasan.

Dari data di atas terlihat kecenderungan panelis untuk lebih menyukai sambal pala yang berasal dari buah pala yang lebih tua tingkat kematangannya. Rata-rata nilai skor tertinggi dicapai oleh buah pala yang sudah tua (matang) tanpa pengupasan.

KESIMPULAN

Semakin matang buah pala yang dijadikan bahan olah, sambal pala yang dihasilkan cenderung semakin disukai

Konsumen cukup menyukai produk sambal pala yang berasal dari daging buah pala dengan dan tanpa pengupasan.

Tingkat kesukaan konsumen terhadap produk sambal pala dapat dikategorikan dalam golongan agak disukai.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 1989. Hasil penelitian pasca panen. Badan Litbang Departemen Pertanian dan Departemen Perindustrian, Bogor. h. 100-101.
- Purseglove, J.W., E.G. Brown, C.L. Green & S.R.J. Robbins. 1981. Spices. Vol 1. Longman Inc., New York. 334 p.
- Rachmat, M. & B. Sayaka. 1990. Prospek agro industri daging buah pala di Sulawesi Utara dalam Agro industri faktor penunjang pembangunan pertanian di Indonesia. Pusat Penelitian Agro Ekonomi. Badan Litbang Pertanian, Dep. Pertanian. h. 47-57.
- Rismunandar. 1988. Budidaya dan Tataniaga Pala. Penebar Swadaya, Jakarta. 130 h.
- Rusli, S., N. Nurdjanah & M.P. Laksmanahardja. 1988. Keragaan dan Program Penelitian

Pascapanen Tanaman Industri. Badan Litbang Pertanian. Puslitbang Tanaman Industri, Bogor. 64 h.

Somaatmadja, D. 1984. Penelitian dan pengembangan pala dan fuli. Komunikasi No. 215. BBIHP, Bogor. 17 h.