

ANEKA OLAHAN PRODUK PANGAN DARI REMPAH PALA (*Myristica fragrans* Houtt) YANG MEMILIKI NILAI EKONOMIS DAN MULTIGUNA

(Various Processed Food Products From The Spice Nutmeg (*Myristica Fragrans* Houtt) Which Have Economic Value And Multi-Purpose)

Wilna Iznilillah^{1a}, Aji Jumiono²

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda

²Magister Teknologi Pangan, Universitas Djuanda

^a Korespondensi: Wilna Iznilillah, E-mail: wilna.iznilillah@unida.ac.id

(Diterima: 11-09-2024 ; Disetujui: 12-10-2024)

ABSTRACT

One type of spice that is well-known and commonly used as an additive in cooking is nutmeg. From the flesh, seeds, and shell of the nutmeg, every part of this spice can be used in various industries, including food, beverages, and cosmetics. Nutmeg is one of the spices that has economic value and multiple uses. Nutmeg is not only beneficial as an additive for cooking but can also be processed into various types of products, including nutmeg candy, nutmeg syrup, nutmeg jam, nutmeg sheet jam, nutmeg hard candy, nutmeg jelly candy, nutmeg dodol, and essential oil from nutmeg seeds and oleoresin.

Keywords: Spices, Nutmeg, Processing, Product.

ABSTRAK

Salah satu jenis rempah-rempah yang terkenal dan biasa digunakan sebagai bahan tambahan untuk masakan adalah buah pala. Mulai dari daging, biji, dan tempurung pala, setiap bagian dari rempah ini dapat digunakan dalam berbagai industri, termasuk makanan, minuman, dan kosmetik. Pala adalah salah satu rempah yang memiliki nilai ekonomis dan multiguna. Rempah pala tidak hanya bermanfaat sebagai bahan tambahan untuk masakan, tetapi juga dapat diproses menjadi berbagai jenis produk, diantaranya manisan pala, sirup pala, selai pala, selai lembar pala, permen keras pala, permen jelly pala, dodol pala, dan minyak atsiri dari biji pala dan oleoresin.

Kata Kunci: Rempah, Pala, Pengolahan, Produk

How to Cite :

Iznilillah, W., & Jumiono, A. (2024). Aneka Olahan Produk Pangan dari Rempah Pala (*Myristica fragrans* houtt) yang Memiliki Nilai Ekonomis dan Multiguna. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 144–153.

<https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/15813/version/15346>

PENDAHULUAN

Tanaman pala, juga dikenal sebagai *Myristica fragrans*, adalah tanaman asli Indonesia yang berasal dari pulau Banda. Rempah pala dikenal sebagai tanaman rempah yang multiguna dan menguntungkan karena hampir semua bagian tanaman dapat digunakan untuk berbagai tujuan. Dalam industri makanan, farmasi, dan kosmetik, pala adalah salah satu jenis rempah-rempah yang paling banyak digunakan. Rempah-rempah dibuat dari biji dan fuli (selaput biji) pala, sedangkan daging buah pala sering diolah menjadi berbagai produk makanan. (Woriwun et al., 2021).

Selama ini, buah pala hanya digunakan sebagai bumbu rempah dalam pengolahan masakan untuk fulli dan bijinya. Daging buahnya ternyata dapat digunakan untuk membuat sirup, selai, manisan, hard candy, jelly candy, dodol, dan tepung, serta mengandung minyak atsiri dan oleoresin.

Manisan adalah jenis makanan olahan yang dibuat dengan menambah gula dalam jumlah besar, dan salah satu jenis makanan yang sangat disukai masyarakat adalah manisan. Manisan basah dan manisan kering berbeda dalam pembuatannya, daya tahan, dan penampilannya. Manisan kering adalah produk dari buah-buahan yang dimasak dengan sukrosa dan kemudian dikeringkan. Salah satu hal yang harus diperhatikan saat membuat manisan adalah menambah sukrosa (Fauziyah et al., 2016).

Berdasarkan SNI 01-3544 tahun 2013, sirup adalah minuman yang dibuat dari campuran air dan gula dengan kadar larutan gula minimal 65%, dengan atau tanpa bahan pangan lain atau bahan tambahan pangan yang diizinkan sesuai ketentuan yang berlaku.

Menurut SNI 01-3746-2008, selai didefinisikan sebagai makanan semi basah yang dapat dioleskan yang dibuat dari buah-buahan yang diolah dengan gula atau tanpa menambah bahan pangan lain atau bahan tambahan pangan yang diizinkan. Selai yang baik harus berwarna cerah, jernih, dan kenyal seperti agar-agar, dan memiliki rasa buah asli.

Selai lembaran adalah hasil modifikasi dari selai semi padat, dengan lembaran tipis yang

menyerupai potongan keju. Selai lembaran lebih mudah digunakan pada roti tawar karena tidak perlu dioleskan lagi. Pengolahan selai lembaran pala juga memanfaatkan limbah daging buah pala dan mengubah gaya hidup masyarakat modern. Setiap hal saat ini diminta untuk serba praktis, tidak terkecuali masalah pengolahan makanan. Barang-barang yang dapat dikonsumsi segera atau yang dapat disiapkan dengan mudah dan cepat untuk konsumsi sehari-hari adalah sesuatu yang lebih disukai oleh masyarakat (Sipahelut dan Patty, 2020)

Permen adalah makanan yang dibuat dengan campuran gula dan sari buah atau bahan tambahan untuk memberikan rasa. Menurut SNI 3547-2-2008, permen jelly adalah permen bertekstur lunak yang diproses dengan menambah komponen hidrokoloid seperti agar, gum, pektin, pati, karagenan, gelatin, dan lainnya untuk mengubah tekstur sehingga menghasilkan produk yang kenyal. Permen jelly harus dicetak dan diproses sebelum dikemas. Berdasarkan SNI 01-3547-2008, kembang gula keras atau hard candy adalah jenis makanan selingan yang padat dan keras yang dibuat dari gula atau campuran pemanis yang lain, dengan atau tanpa bahan tambahan pangan (BTP) dan bahan pangan lain yang telah diizinkan. Mereka juga tidak lunak saat dikunyah atau dimakan.

Dodol adalah salah satu makanan khas Indonesia yang berasal dari Jawa Barat. Dibuat dengan tepung beras ketan, santan, dan gula, dodol berwarna coklat dan memiliki rasa manis, gurih, legit, dan tekstur yang plastis (Masuku et al., 2020).

Rempah pala dapat diolah menjadi tepung pala. Beberapa keuntungan mengolah produk makanan menjadi bentuk tepung termasuk waktu penyimpanan yang lebih lama, penggunaan ruang penyimpanan yang lebih sedikit, dan peningkatan nilai guna karena dapat diolah menjadi berbagai jenis produk makanan dan diformulasikan menjadi tepung komposit untuk meningkatkan nilai gizi produk olahan. Teknik pembuatan tepung disarankan sebagai alternatif produk setengah jadi karena lebih tahan disimpan,

mudah dicampur atau dibuat komposit, dibentuk, diperkaya dengan zat gizi, dan dimasak lebih cepat untuk memenuhi kebutuhan kehidupan modern yang serba praktis. Berbeda dengan pembuatan pati, pembuatan tepung membutuhkan air lebih sedikit dan merupakan tindakan yang ramah lingkungan. Untuk menjaga kualitas tepung rempah selama penyimpanan, tepung rempah harus dikeringkan (Hambali dan Permanik, 2006).

Minyak atsiri, juga dikenal sebagai minyak essensial, adalah senyawa berbau yang mudah menguap yang hanya ditemukan dalam sepuluh persen setiap bahan (Utami et al., 2022). Tanaman adalah senyawa yang diperoleh melalui proses distilasi atau penyulingan dan diekstrak dari bagian tumbuhan. Bagian tumbuhan dapat diekstrak dari kelopak bunga, daun, kulit kayu, biji, atau akar (Al Rasyid dan Subodro, 2024).

Oleoresin biji pala digunakan sebagai bumbu masak, bahan kosmetik, parfum, dan obat-obatan setelah ekstraksi biji pala dengan pelarut organik (Utomo dan Suherman, 2003).

Selama ini, buah pala hanya digunakan sebagai bumbu rempah atau penambah cita rasa dalam masakan. Oleh karena itu, dengan memahami proses pengolahan, Anda dapat mengetahui peluang untuk mengembangkan berbagai varietas rempah pala dan jenis olahan yang berbeda.

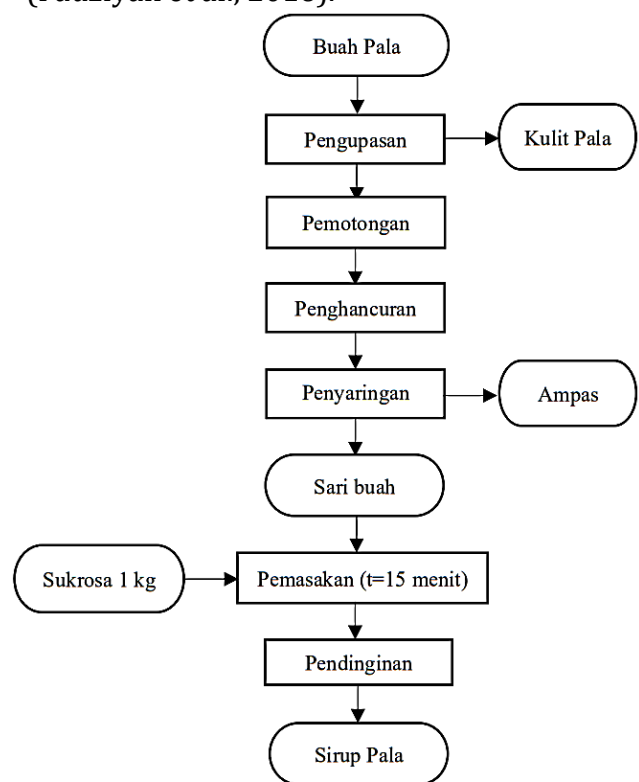
MATERI DAN METODE

Google Scholar digunakan untuk mencari literatur dengan kata kunci "buah pala" dan "olahan pangan buah pala." Kriteria topik terbaru yang digunakan adalah "penelitian-penelitian buah pala", yang menunjukkan berbagai jenis olahan pangan dari buah pala saja. Pertama, artikel dikumpulkan, kemudian dipilih, hanya artikel yang memberikan data tentang berbagai olahan pangan dari buah pala yang dipilih. Setelah data penelitian dikumpulkan dari artikel, digabungkan dan dipelajari untuk menghasilkan kombinasi data yang dapat menggambarkan berbagai produk pangan yang dibuat dari rempah pala.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pengolahan Produk Sirup Pala

Untuk membuat sirup pala, kulit harus dikupas, biji harus dipisahkan, dan kemudian diiris tipis. Kemudian, campurkan seluruh daging buah pala dan biji pala muda dengan blender, kemudian tambahkan air secukupnya. Dengan menggunakan kain saring, saring sari buah pala dan ampasnya, kemudian tambahkan gula ke dalam sari buah pala. Masak hingga mengental, kemudian dinginkan. Sirup pala siap untuk dinikmati (Fauziyah et al., 2016).

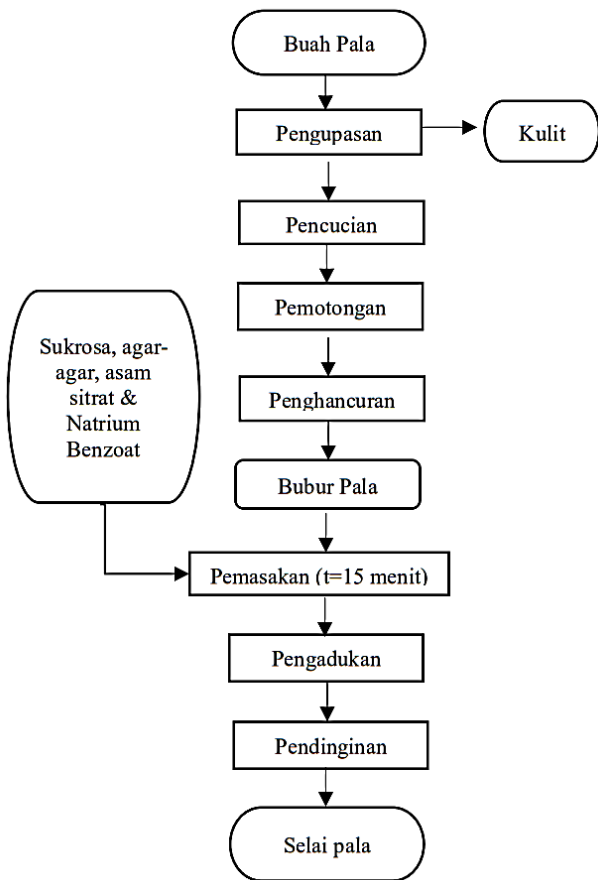


Gambar 1. Diagram Alir Proses Pengolahan Produk Sirup Pala (Fauziyah et al., 2016).

Proses Pengolahan Produk Selai Pala

Proses pengolahan produk selai pala diawali dengan mengupas kulit buah pala, Setelah mengupas kulit buah pala, potong daging buahnya menjadi potongan kecil dan rendam selama dua puluh menit dalam larutan natrium bisulfit. Selanjutnya, daging buah pala diblender dengan air bersih sebanyak 0,5 liter dan tambahkan gula dan agar-agar. Selanjutnya, masak dengan api sedang sampai mendidih, tambahkan asam sitrat dan natrium benzoat, dan aduk terus

sampai mengental. Kemudian, angkat dan dinginkan selai pala (Fauziyah et al., 2016).

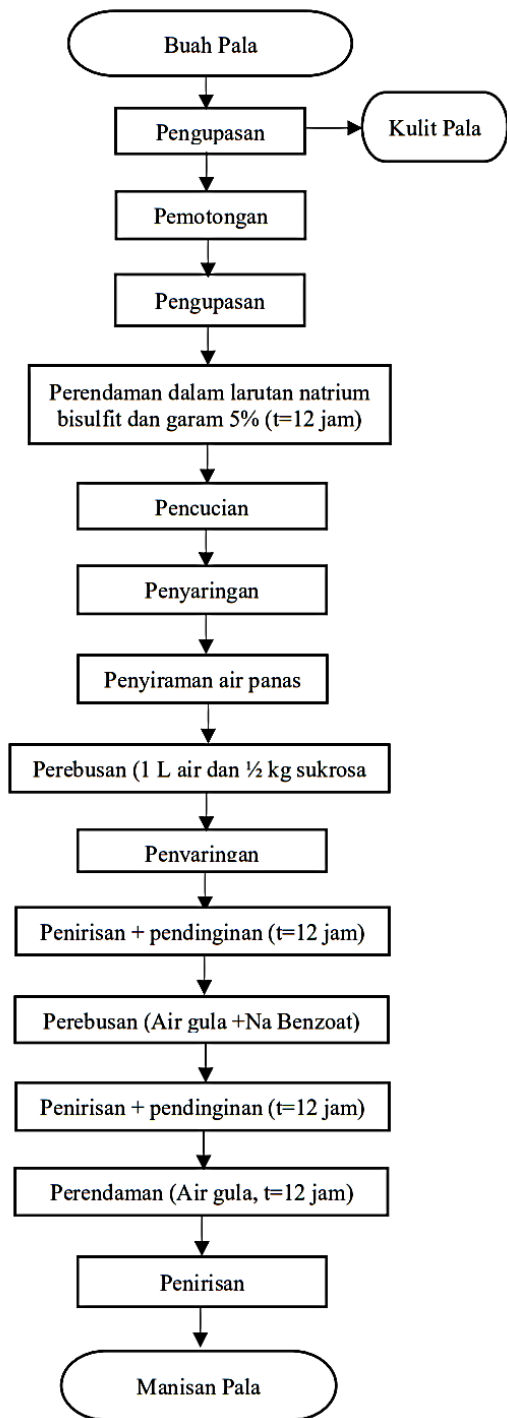


Gambar 2. Diagram Alir Proses Pengolahan Produk Selai Pala (Fauziyah et al., 2016).

Proses Pengolahan Produk Manisan Pala

Pengolahan manisan pala dimulai dengan mengupas kulit pala, memisahkan bijinya, dan mengirisnya tipis atau sesuai selera. Selanjutnya, membuat larutan perendam dengan tiga liter air, satu sendok teh natrium bisulfit, dan satu sendok makan garam. Masukkan irisan pala yang sudah diiris ke dalam larutan perendam dan biarkan selama satu malam atau dua belas jam. Setelah itu, cuci irisan pala sampai bersih dan simpan di tempat yang dingin. Kemudian disiram dengan air panas. Selanjutnya, membuat larutan gula dengan 1 liter air dan 500 gram gula pasir. Rebus hingga mendidih dan dinginkan. Masukkan irisan pala ke dalam larutan gula dan biarkan semalaman. Angkat pala, rebus kembali air gula hingga mendidih, tambahkan natrium benzoat, dan dinginkan. Masukkan kembali irisan pala ke dalam larutan gula dan biarkan semalaman atau 12

jam. Manisan pala siap untuk dinikmati (Fauziyah et al., 2016).

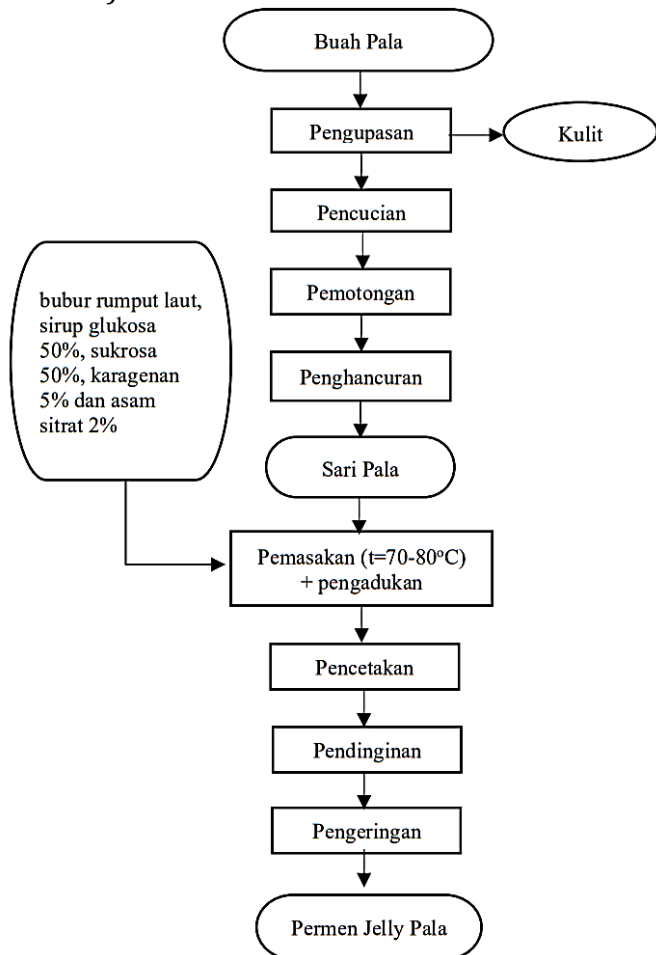


Gambar 3. Diagram Alir Proses Pengolahan Produk Manisan Pala (Fauziyah et al., 2016).

Proses Pengolahan Permen Jelly Pala

Pengolahan permen jelly pala dimulai dengan 200 gram bubur rumput laut dan sari buah pala. Kemudian dimasak pada suhu 70–80 derajat Celcius dan ditambahkan 50% sirup glukosa, 50% sukrosa, 5% karagenan, dan 2% asam sitrat sambil diaduk. Bahan

dimasukkan ke dalam cetakan atau loyang yang telah disiapkan sebelumnya. Kemudian disimpan pada suhu ruang hingga terbentuk permen jelly. Setelah itu, keluarkan permen jelly dari cetakan dan keringkan (Ferdin et al., 2019).

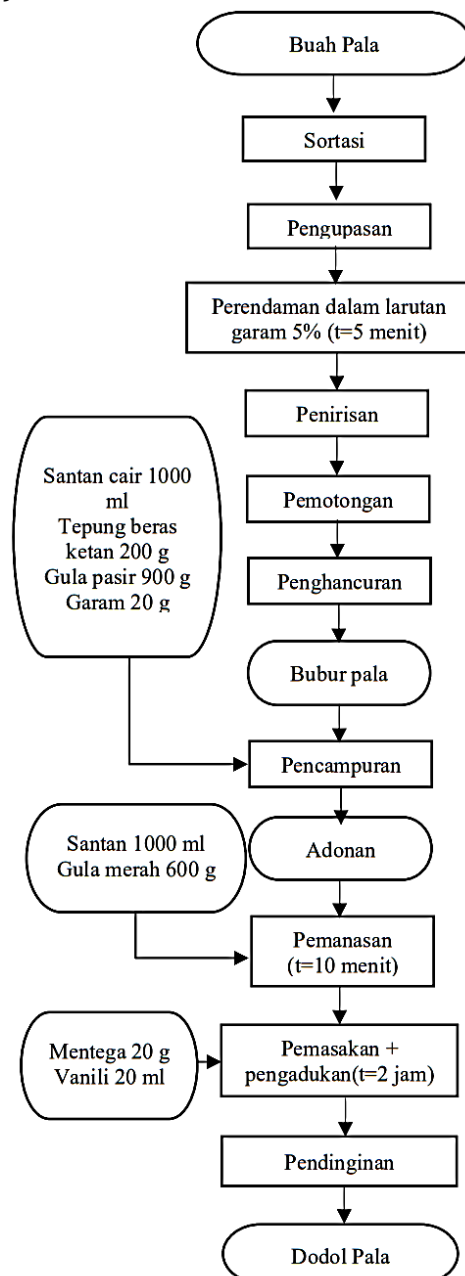


Gambar 4. Diagram Alir Proses Pengolahan Produk Permen Jelly Pala (Ferdin et al., 2019).

Proses Pengolahan Dodol Buah Pala

Proses pembuatan dodol buah pala diawali dengan buah pala disortir, kulitnya dikupas, dan selaput dagingnya dilepaskan sebelum dicuci untuk menghilangkan kotoran dan getah. Selama lima menit, direndam dalam larutan garam yodium 5%. Kemudian diangkat, ditiris, dan dipotong tipis untuk memudahkan penghancuran dengan blender sampai menjadi bubur pala (Breemer et al., 2010). Selanjutnya, campurkan 1000 mililiter santan cair, 200 gram tepung beras ketan, 900 mililiter gula pasir, dan 20 mililiter garam ke dalam adonan. Kemudian, lakukan pemanasan selama sepuluh menit dengan

menambah 1000 mililiter santan dan 600 mililiter gula merah. Selanjutnya, masak dengan mentega 20 mililiter dan vanili 20 mililiter. Dilakukan pengadukan selama dua jam setelah adonan dodol pala matang diangkat dan didinginkan (Masuku et al., 2020).

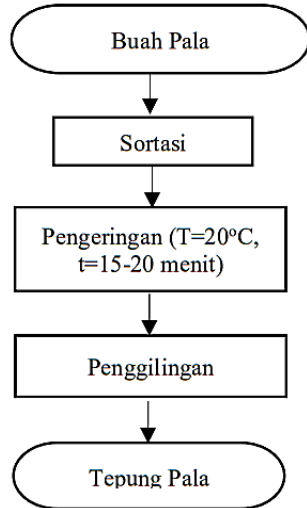


Gambar 5. Diagram Alir Proses Pengolahan Produk Dodol Pala (Masuku et al., 2020).

Proses Pengolahan Tepung Pala

Proses pengolahan produk tepung pala diawali dengan pala dibersihkan dan disortir untuk mendapatkan pala berkualitas tinggi. Setelah itu, pala dikeringkan dalam oven pada

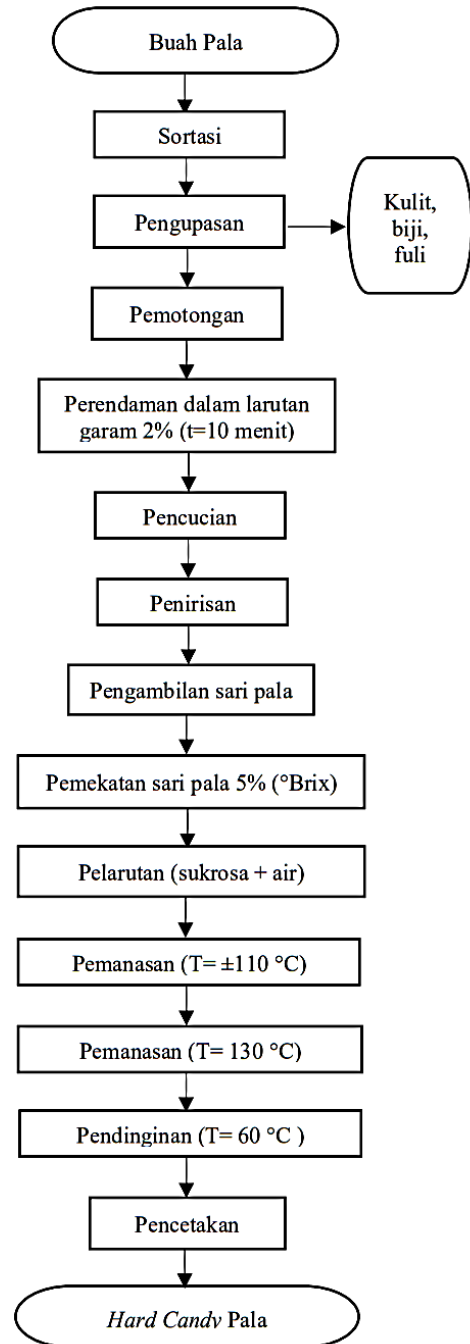
suhu 70 derajat Celcius selama 15–20 menit. Setelah itu, pala digiling dengan hammer mill dan ayak untuk mendapatkan partikel yang seragam. Setelah itu, produk siap untuk dikemas (Hambali dan Permanik, 2006).



Gambar 6. Diagram Alir Proses Pengolahan Produk Tepung Pala (Hambali dan Permanik, 2006).

Proses Pengolahan Hard Candy Pala

Dimulai dengan buah pala dikupas, dicuci, dan diambil dagingnya, kemudian dipotong-potong dan direndam dalam larutan garam 2% selama sepuluh menit, diangkat, dicuci kembali, dan ditiriskan. Dalam proporsi 1:1 (b/v), campurkan air ke dalam potongan daging buah pala. Kemudian gunakan extractor sari untuk mengekstrak sarinya. Selanjutnya, sari buah ditambahkan sampai kadar total padatan terlarut sekitar 5% (°Brix). Setelah itu, bahan-bahan yang diperlukan untuk perawatan ditimbang. Dilarutkan sukrosa dalam air secukupnya dan dimasak sampai kental (suhu mencapai ±110 °C). Ditambahkan glukosa atau gula invert dan dimasak terus pada suhu ±110 °C. Kemudian ditambahkan pekatan sari buah pala 60% (b/b), dan dimasak terus sampai suhu mencapai 130 °C. Setelah itu diangkat, dinginkan sampai suhu sekitar 60 °C, kemudian dituangkan dalam cetakan. Permen pala dikemas dengan aluminium foil dilapisi plastik laminasi PE. Permen pala siap dikonsumsi (Mandei, 2014).

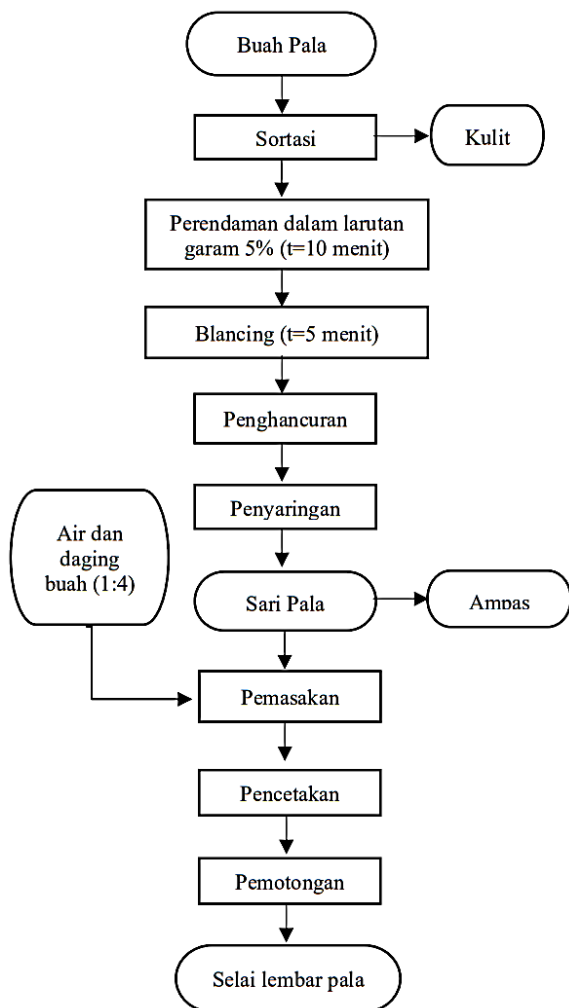


Gambar 7. Diagram Alir Proses Pengolahan Produk *Hard Candy* Pala (Mandei, 2014).

Proses Pengolahan Selai Lembar Pala

Mulai dengan memotong dan mengupas daging dan kulit buah pala, proses pengolahan produk selai lembar pala dimulai. Setelah itu, daging buah pala yang telah dikupas direndam selama sepuluh menit dalam larutan garam untuk mengurangi rasanya yang kuat dan mencegah pencoklatannya. Setelah diblanching selama lima menit, campurkan daging buah pala dengan air sebesar satu. Setelah itu, bubur buah disaring

dengan saringan. Selama tiga puluh menit, hasil saringan dimasak dengan mencampur 1% agar-agar tepung, 50% gula pasir, 0,04% asam sitrat, dan 4% margarin. Setelah itu, produk saringan dimasukkan ke dalam loyang dan dibiarkan dingin. Potongan-potongannya kemudian dipotong sesuai ukurannya dan dikemas (Sipahelut dan Patty, 2020).

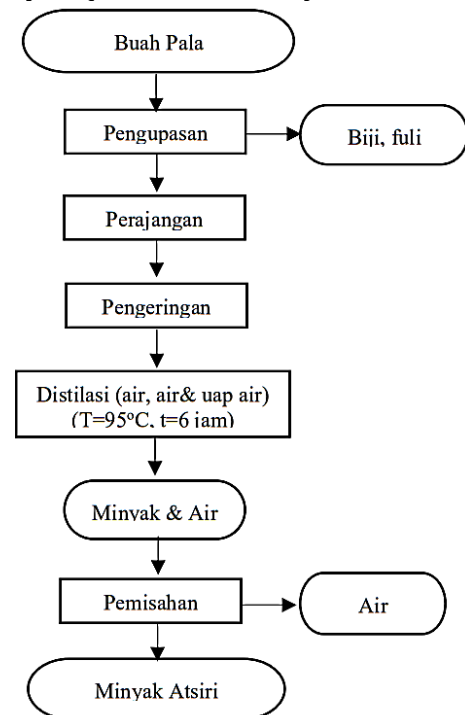


Gambar 8. Diagram Alir Proses Pengolahan Produk Selai Lembar Pala (Sipahelut dan Patty, 2020).

Proses Pembuatan Minyak Atsiri Pala

Dimulai dengan daging buah pala segar dengan berat enam kilogram dari biji dan fulinya, yang kemudian dirajang dan dibagi menjadi tiga bagian untuk dikeringkan. Ini dikeringkan dengan angin dan matahari pada keranjang berukuran 30 x 25 x 5 cm. Setelah itu, rajangan diletakkan di atas rakrak dan dibiarkan kering selama satu hari. Setelah kering, dimasukkan ke dalam ketel dengan cara yang sama. Metode penyulingan yang

digunakan adalah destilasi air dan air-uap. Penyulingan berlangsung selama enam jam pada suhu 95 derajat Celcius. Minyak yang dibuat disimpan dalam botol penampung yang dibersihkan. Selanjutnya, corong pemisah digunakan untuk memisahkan air dan minyak (Sari et al., 2018).



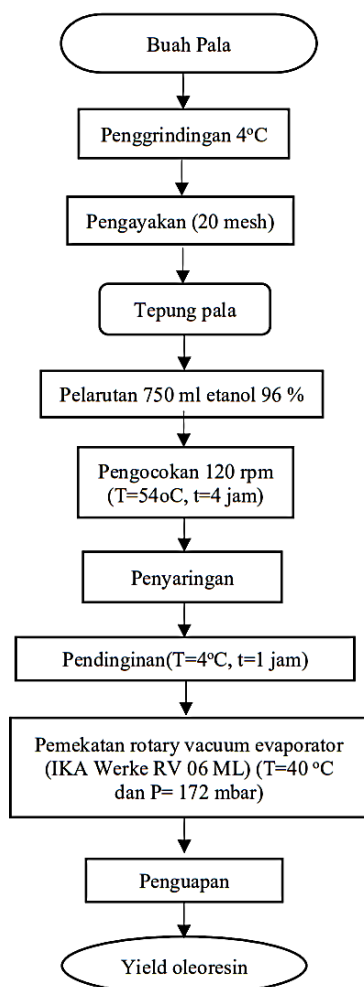
Gambar 9. Diagram Alir Proses Pembuatan Minyak Atsiri Pala (Sari et al., 2018).

Proses Pembuatan Oleoresin Pala

Oleoresin pala dibuat dengan metode maserasi. 150 gram tepung biji pala yang telah dihaluskan dimasukkan ke dalam 1000 mililiter erlenmeyer yang mengandung 750 mililiter pelarut etanol 96 persen. Setelah itu, sampel dimasukkan ke dalam shaker air panas, yang dipanaskan pada suhu 54 derajat Celcius dan dikocok selama empat jam pada kecepatan 120 rpm. Proses penyaringan dilakukan menggunakan kertas saring Whatman nomor 1 ekstrak 1). Untuk membedakan lemak pala, ekstrak didinginkan selama satu jam pada suhu 4 derajat Celcius. Evaporator vakum putar IKA Werke RV 06 ML digunakan untuk memekatkan oleoresin pada suhu 40 oC dan tekanan 172 mbar. Sampel biji pala yang sama digunakan untuk proses ekstraksi. Saat ini, ekstrak kedua dibuat. Timbang hasil yang telah diuapkan pelarutnya

untuk mengetahui jumlah oleoresin yang dihasilkan (Assagaf et al., 2013).

Selain itu, metode destilasi air-steam dan maserasi dapat digunakan untuk ekstraksi oleoresin pala. Dimulai dengan memasukkan 150 gram tepung biji pala lolos ayakan berukuran 20 mesh ke dalam ketel perebusan yang dilengkapi dengan kondensor dan labu clavenger dengan air 6 liter ditambahkan. Suhu air pendingin masuk adalah 4–7 derajat Celcius. Waktu pengukusan empat jam digunakan untuk menghitung tetes pertama. Air yang tersisa dihilangkan dengan menyingkirkan minyak atsiri dari saringan natrium sulfat anhidrat. Dikeringkan, ampas tepung biji pala yang tersisa dari destilasi diekstraksi melalui proses maserasi untuk menghasilkan oleoresin. Minyak atsiri pala ditimbang untuk mengetahui hasil destilasi. (Assagaf et al., 2013).



Gambar 10. Diagram Alir Proses Pembuatan Oleoresin Pala (Assagaf et al., 2013).

KESIMPULAN

Rempah Indonesia pala dapat dibuat menjadi beberapa produk pangan olahan, diantaranya yaitu dapat diproses menjadi manisan pala, selai pala, selai lembar pala, sirup pala, hard candy pala, jelly candy pala, dodol pala, serta mengandung minyak atsiri dan oleoresin, yang dapat digunakan sebagai bumbu masak, bahan kosmetik, parfum, dan obat-obatan.

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547-1-2008. Tentang Syarat Mutu Kembang Gula Keras. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547-2-2008. Tentang Syarat Mutu Kembang Gula Lunak. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3544: 2013. Tentang Syarat Mutu Sirup. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 01-3746-2008. Tentang Syarat Mutu Selai Buah. Badan Standardisasi Nasional Indonesia. Jakarta
- Al Rasyid, A. F., & Subodro, R. (2024). Analisis Campuran Bahan Bakar Pertamina Dan Minyak Cengkeh Terhadap Performa Sepeda Motor 4 Langkah. *Jurnal Inovasi Sains dan Teknologi*, 1(1), 11-17.
- Assagaf, M., Hastuti, P., Hidayat, C., & Supriyadi, S. (2013). Perbandingan Ekstraksi Oleoresin Biji Pala (*Myristica Fragrans Houtt*) Asal Maluku Utara Menggunakan Metode Maserasi dan Distilasi-Maserasi. *Agritech*, 32(3).
- Breemer, R., Polnaya, F. J., & Rumahrupute, C. (2010). Pengaruh konsentrasi tepung beras ketan terhadap mutu dodol pala. *Jurnal Budidaya Pertanian*, 6(1), 17-20.
- Fauziyah, E. V. A., Kuswantoro, D. P., & Sanudin, S. (2016). Prospek pengembangan pala (*Myristica fragrans Houtt*) di hutan rakyat. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 9(1), 32-39.
- Ferdin, F., Tamrin, T., & Suwarjoyowirayatno, S. (2019). Formulasi Dan Karakterisasi Permen Jelly dari Buah Pala dan Rumput

- Laut. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(3).
- Hambali, E., & Permanik, R. 2006. *Membuat Bumbu Instan Kering*. Penebar Swadaya Grup.
- Mandei, J. H. (2014). Komposisi beberapa senyawa gula dalam pembuatan permen keras dari buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 6(2), 1-10.
- Masuku, M. A., Lawani, M., & Umasugi, E. (2020). Study of Organoleptic Nutmeg Fruit Dodol Quality. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2), 486-492.
- Sari, L., Lesmana, D., & Taharuddin, T. (2018). Estraksi Minyak Atsiri Dari Daging Buah Pala (Tinjauan Pengaruh Metode Destilasi Dan Kadar Air Bahan). *Prosiding Semnastek*.
- Sipahelut, S. G., & Patty, J. A. (2020). Pengolahan Limbah Daging Buah Pala di Desa Lilibooi, Kecamatan Leihitu Barat, Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 11-19.
- Utami, N. R., Rahayuningsih, M., Alighiri, D., Nugraha, S. B., Yuwono, S., & Arifin, M. S. (2022). Kekayaan Jenis Tanaman Berpotensi Atsiri Di Desa Ngesrepbalong, Kabupaten Kendal. *Bookchapter Kimia Universitas Negeri Semarang*, (1), 140-159.
- Utomo, J. and Suherman, M.V., 2003. Pembuatan oleoresin biji pala (*Myristica fragrans* Houtt).
- Woriwun, R., Kakisina, L. O., & Timisela, N. R. (2021). Kelayakan Usahatani dan Strategi Pengembangan Pala Banda di Pulau Damer. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 17(3), 23-36.

PAPER NAME

**15. ANEKA+OLAHAN+PRODUK+PANGA
N+DARI+REMPAH+PALA turnitin.docx**

WORD COUNT

2639 Words

CHARACTER COUNT

15923 Characters

PAGE COUNT

9 Pages

FILE SIZE

376.9KB

SUBMISSION DATE

Oct 12, 2024 2:30 PM GMT+7

REPORT DATE

Oct 12, 2024 2:30 PM GMT+7

● **19 % Overall Similarity**

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 51% Internet database
- 17% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 12% Submitted Works database

● **Excluded from Similarity Report**

- Bibliographic material
- Quoted material
- Small Matches (Less than 10 words)

ANEKA OLAHAN PRODUK PANGAN DARI REMPAH PALA (*Myristica fragrans* Houtt) YANG MEMILIKI NILAI EKONOMIS DAN MULTIGUNA

VARIOUS PROCESSED FOOD PRODUCTS FROM THE SPICE NUTMEG (*Myristica fragrans* Houtt) WHICH HAVE ECONOMIC VALUE AND MULTI-PURPOSE

Wilna Iznilillah^{1a}, Aji Jumiono²

²³Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda

⁶²⁵Magister Teknologi Pangan, Universitas Djuanda
Jl. Tol Ciawi No. 1, Kotak Pos 35 Ciawi, Bogor 16720

²⁵^a Korespondensi: Wilna Iznilillah, E-mail: wilna.iznilillah@unida.ac.id

(Diterima: dd-mm-yyyy; Ditelaah: dd-mm-yyyy; Disetujui: dd-mm-yyyy)

ABSTRACT

Nutmeg is one of the well-known spices and is used as a cooking additive. Nutmeg is one of the spices that has economic value and multipurpose, because every part of nutmeg from meat, seeds, to nutmeg shell can be used for the food, beverage and cosmetic industries. Nutmeg spice is not only useful for food additives, but also has the potential to be processed into various food products, including candied nutmeg, nutmeg syrup, nutmeg jam, nutmeg sheet jam, hard candy or nutmeg hard candy, nutmeg jelly candy or nutmeg jelly candy. , lunkhead nutmeg, and contains nutmeg essential oil and oleoresin. Nutmeg seed oleoresin is used as a cooking spice, a component of perfumes, cosmetics and as a raw material for medicines.

Keywords: Spices, Nutmeg, Processing, Product.

ABSTRAK

²¹ Buah pala adalah salah satu jenis rempah-rempah yang terkenal dan digunakan sebagai bahan tambahan masakan. Pala merupakan salah satu rempah yang memiliki nilai ekonomis dan multiguna, karena setiap bagian dari pala mulai dari daging, biji, hingga tempurung pala dapat dimanfaatkan untuk industri makanan, minuman maupun kosmetika. Rempah pala selain berguna untuk bahan tambahan masakan tetapi juga berpotensi untuk diolah menjadi berbagai produk pangan, antara lain dapat diproses menjadi manisan pala, sirup pala, selai pala, selai lembar pala, permen keras atau hard candy pala, permen jelly pala atau jelly candy pala, dodol pala, serta mengandung minyak atsiri pala dan Oleoresin. Oleoresin biji pala dapat dimanfaatkan sebagai bumbu masak, komponen penyusun parfum, kosmetika dan sebagai bahan baku obat-obatan.

Kata Kunci: Rempah, Pala, Pengolahan, Produk

⁶Penulis Pertama., & Penulis kedua. (Tahun terbit). Judul Lengkap Bahasa Indonesia. Nama Jurnal, Vol(tahun 1/2), halaman pertama- halaman terakhir.