

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Pala merupakan salah satu komoditas ekspor yang penting karena Indonesia merupakan negara pengekspor biji dan fuli pala terbesar yaitu memasok sekitar 60% kebutuhan pala dunia (Nurdjannah, 2007). Perkembangan volume ekspor biji pala Indonesia selama lima tahun terakhir (2005–2009) mengalami fluktuasi, ekspor terendah pada tahun 2008 sebesar 12.942 ton. Pada tahun 2010 luas areal tanaman pala 100.657 Ha dengan jumlah produksi 16.229 ton (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2012).

Daging buah pala merupakan bagian terbesar dari buah pala segar 77,8 % (Rismunandar, 1990), tetapi pemanfaatan buah pala masih kurang maksimal sehingga sebagian besar daging buah pala hanya dibuang sebagai hasil samping buah pala. Pada umumnya biji pala dan fuli pala yang lebih dimanfaatkan seperti untuk pembuatan rempah-rempah dan minyak.

Buah pala memiliki berbagai manfaat yang baik untuk kesehatan tubuh manusia, seperti mengurangi flatulensi, meningkatkan daya cerna, memperbaiki selera makan, mengobati diare, muntah dan mual (Lince, 2003). Selain itu, buah pala mengandung komponen minyak atsiri terutama pada biji dan fuli pala. Jukic *et al.* (2006) menyatakan bahwa minyak atsiri biji pala mempunyai sifat antioksidan yang kuat akibat sinergisme di antara komponen minyak atsiri tersebut. Oleh karena itu, pemanfaatan daging buah pala yang semula sebagai hasil samping diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis dari daging buah pala dan berpotensi sebagai sumber antioksidan.

Beberapa produk olahan umumnya yaitu manisan pala, sirup pala, maupun sari buah. Pemanfaatan daging buah pala menjadi sari buah dapat menjadi alternatif sebagai salah satu minuman fungsional yang dapat meningkatkan keuntungan bagi masyarakat. Dalam pembuatan sari buah pala dilakukan penambahan air yang akan menentukan karakteristik dari sari buah pala. Penggunaan air yang terlalu banyak menghasilkan sari buah pala terlalu encer dan kandungan senyawa bioaktif penting menjadi berkurang. Hasil orientasi menunjukkan bahwa perbandingan buah pala dan air sebanyak 1:3 menghasilkan sari buah pala yang memiliki intensitas flavor khas dari buah pala yang cukup kuat.

Pengolahan buah pala menjadi sari buah pala menjadi sari buah menimbulkan masalah yaitu adanya rasa sepat dan getir yang disebabkan senyawa tanin yang terdapat pada daging buah pala. Hal ini dapat mengurangi tingkat penerimaan konsumen. Menurut Lince (2003) rasa sepat dapat dikurangi dengan penambahan putih telur. Jika putih telur yang ditambahkan terlalu rendah, maka kenampakan, rasa sepat dan getir yang tidak diharapkan oleh konsumen masih tertinggal pada sari buah pala tersebut, sedangkan jika konsentrasi putih telur yang digunakan terlalu tinggi maka rasa dan aroma dari khas buah pala akan hilang.

Konsentrasi putih telur yang akan diteliti adalah 0%, 1%, 2%, 3%, 4% dan 5%. Hasil penelitian pendahuluan menunjukkan bahwa semakin tinggi konsentrasi putih telur maka kesukaan terhadap rasa dan aroma semakin menurun karena rasa dan aroma khas dari sari buah pala hilang. Oleh karena itu, penambahan konsentrasi putih telur pada sari buah pala dibatasi sampai 5%.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh penambahan berbagai konsentrasi putih telur terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik minuman sari buah pala?

### **1.3. Tujuan**

Mengetahui pengaruh penambahan berbagai konsentrasi putih telur terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik minuman sari buah pala.