

MANISAN PALA

1. PENDAHULUAN

Manisan biasanya dibuat dari buah. Produk ini merupakan bahan setengah kering dengan kadar air sekitar 30%, dan kadar gula tinggi (>60%). Kondisi ini memungkinkan manisan dapat disimpan lama karena kebanyakan mikroba tidak dapat tumbuh pada bahan.

Manisan pala adalah manisan yang dibuat dari kulit buah pala yang biasanya terbuang dan tidak dimanfaatkan. Pembuatan manisan pala sudah lama diusahakan sebagai usaha kecil di kabupaten Bogor. Di Sumatera Barat usaha ini belum berkembang.

Pembuatan manisan pala merupakan alternatif usaha yang mungkin menguntungkan karena cara pembuatannya sederhana, biaya tidak mahal, dan penampilan produk cukup menarik.

2. BAHAN

- 1) Buah pala. Buah pala yang digunakan adalah yang telah matang dengan tanda berwarna kuning dan bernoda coklat tua pada kulit luarnya. Jumlah 10 kg.
- 2) Larutan gula pasir. Larutan gula pasir untuk merendam irisan kulit pala agar gula meresap ke dalam jaringan kulit pala sehingga kulit menjadi manis. Gula pasir yang digunakan adalah yang berwarna putih bersih. Gula dilarutkan sampai konsentrasi 40%. Untuk mendapatkan 10 liter larutan gula 40%, gula sebanyak 4 kg ditambah dengan air sedikit demi sedikit sambil diaduk sampai volume 10 liter.
- 3) Pengawet. Pengawet yang digunakan adalah sodium benzoat. Senyawa ini dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak makanan. Jumlah 4 gram.
- 4) Asam sitrat. Bahan ini digunakan untuk mengasamkan atau untuk menurunkan pH menjadi 3,8-4,4. Kondisi asam atau pH rendah dapat menghambat pertumbuhan mikroba. Jumlah 10gram.
- 5) Larutan penghambat reaksi pencoklatan. Larutan ini diperlukan agar buah tidak berubah menjadi kecoklatan, atau warna gelap lainnya. Larutan mengandung ion sulfat yang berasal dari sodium bisulfit, sodium meta bisulfit, atau dari pelarutan gas belerang dioksida di dalam air. Natrium bisulfit dilarutkan di dalam air dengan konsentrasi 0,18-0,22%, yaitu dengan melarutkan 1,8-2,2 gram natrium bisulfit di dalam 1 liter air. Jumlah larutan yang dibutuhkan: 10 liter.

3. PERALATAN

- 1) Pisau dan landasannya. Alat ini digunakan untuk mengupas dan mengiris kulit buah pala.
- 2) Baskom. Baskom digunakan untuk perendaman irisan kulit buah pala.
- 3) Kemasan. Kemasan adalah wadah untuk mengemas asinan pala. Kemasan yang ekonomis yang dapat digunakan adalah plastik polietilen.
- 4) Sealer. Alat ini digunakan untuk menutup kantong plastik dengan menggunakan panas.
- 5) Alat pengering. Alat ini digunakan untuk mengeringkan manisan kulit pala sampai kadar air dibawah 9%.
- 6) Refraktometer. Alat ini digunakan untuk mengukur konsentrasi larutan sukrosa secara cepat.

4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pengupasan Buah Pala
Lapisan terluar dari kulit buah dikupas tipis-tipis. Kemudian kulit diiris dan dibelah agar terbentuk bunga, dan biji pala dikeluarkan. Biji pala yang terselubungi oleh lapisan fuli dipisahkan untuk dikeringkan. Selanjutnya yang diolah adalah kulit dari buah pala.
- 2) Perendaman di dalam Larutan Sulfit
Larutan sulfit dipanaskan sampai suhu 64-68⁰C. kemudian irisan kulit pala direndamkan ke dalam larutan sulfit hangat tersebut selama 20 menit sambil diaduk-aduk secara pelan-pelan. Setelah itu irisan kulit pala dicuci dengan air segar dan ditiriskan.
- 3) Perendaman didalam Larutan Gula
 - a. Irisan kulit pala direndam di dalam larutan gula 40% selama 24 jam.
 - b. Setelah itu irisan ditiriskan. Sedangkan larutan gula dipanaskan sampai suhu 90⁰C selama 10 menit.
 - c. Setelah dingin, kadar gula larutan diukur dengan refraktometer. Jika kadar gula kurang dari 40%, ke dalam larutan ditambahkan lagi gula hingga kadar gula kembali 40%.
 - d. Setelah itu, irisan kulit pala direndamkan lagi ke dalam larutan gula dan dibiarkan lagi selama 24 jam. Selanjutnya prosedur No. 2 dan 3 diatas diulangi lagi sampai 2 kali. Dengan demikian perendaman dilakukan selama 3 hari.
- 4) Pengeringan
Setelah itu, irisan kulit pala ditiriskan. Selanjutnya irisan dilumuri dengan gula pasir putih bersih, kemudian dijemur (jika tersedia cukup sinar matahari), atau dikeringkan dengan alat pengering sampai kadar air kurang dari 30% dan irisan buah ditutupi oleh lapisan tipis gula pasir. Produk ini disebut dengan manisan buah pala.

5) Pengemasan

Manisan kulit pala ini dikemas di dalam kantong plastik polietilen, kemudian di-seal/ dengan rapat.

5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat

Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)