

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pala (*Myristica fragrans*) adalah salah satu rempah-rempah populer di Indonesia. Produksi rata-rata pala dunia adalah 10.000-12.000 ton per tahun. Indonesia dan Granada mendominasi produksi pala masing-masing 75% dan 20%. Daging, fuli dan biji adalah tiga bagian berbeda dari pala. Biji pala dikelilingi oleh lapisan cangkang keras dan akan berubah menjadi berwarna hitam ketika telah matang. Biji, fuli dan daging adalah produk utama dari buah pala (Krisnamoorthy dan Rema, 2003).

Buah Pala merupakan tanaman dari famili Myristicaceae dan memiliki ukuran pohon menengah. Buah pala banyak tersebar di daerah India, Asia Tenggara, Australia Utara dan Kepulauan Pasifik. Biji dan fuli pala digunakan sebagai bahan rempah-rempah. Rempah-rempah buah pala telah diakui di Eropa sejak abad ke-12 ketika digunakan sebagai bumbu dan fumigan. Butter dari buah pala, lemaknya yang berasal dari biji digunakan pada wewangian, tembakau dan pasta gigi. Pada bidang kesehatan, buah pala digunakan untuk melancarkan pencernaan dan mengobati rematik. Buah pala juga memiliki aktivitas penghambatan terhadap beberapa jenis dari mikroorganisme (Nagja, Vimal dan Sanjeev, 2015).

Daging pala dan biji pala digunakan dalam obat-obatan dan makanan, dan digunakan sebagai makanan standar bumbu di beberapa negara. Di beberapa daerah, biji dan fuli pala juga digunakan sebagai bumbu di beberapa makanan, dan juga digunakan dalam beberapa jenis cookies. Daging adalah lapisan luar yang mencakup fuli dan biji. Setelah buah pala dipanen, petani dan pengusaha pala hanya mengambil biji dan fuli pala, sementara daging buah pala sering kali dibuang. Hal ini berarti bahwa hanya sebagian kecil dari bagian buah pala yang digunakan, sehingga dilakukan pemanfaatan daging buah pala, dan diolah menjadi beberapa jenis produk yang memiliki nilai ekonomi seperti permen dan sirup (Assa, Widjarnako dan Kusnadi, 2014). Tetapi pada pembuatan sirup buah pala, warna yang dihasilkan tidak menarik, sehingga dibutuhkan adanya penambahan bahan pewarna untuk memperbaiki karakteristik dari sirup daging buah pala.

Penggunaan pewarna sebagai penampakan dari makanan merupakan sensor pertama dalam menilai makanan, baik itu kualitas maupun rasa dari makanan yang ditentukan oleh warnanya. Konsumen dapat menerima atau menolak suatu makanan hanya dengan melihat warna yang dimiliki oleh makanan tersebut. Warna adalah satu isyarat sensorik intrinsik produk paling penting ketika datang untuk menetapkan keinginan konsumen mengenai kemungkinan rasa dan rasa makanan dan minuman. Jika terdapat warna yang tidak menarik pada makanan, maka secara otomatis akan timbul kesan negatif konsumen terhadap suatu makanan. Warna pada makanan dapat memiliki arti yang agak berbeda dan karenanya menimbulkan persepsi yang berbeda, dalam berbagai kelompok usia konsumen (Spence, 2015).

Pada penelitian ini, bahan-bahan pewarna alami yang digunakan sebagai pewarna pada sirup daging buah pala (*Myristica fragrans* Houtt.) yaitu daun muda tanaman pucuk merah (*Syzygium oleana*) yang memiliki kandungan antosianin (Anggraini, 2017). Kemudian kulit buah naga (*Hylocereus costaricensis*) yang mengandung betalain (Ismail, Ramli dan Hani, 2012), bunga telang (*Clitoria ternatea*) yang memiliki kandungan antosianin dengan warna biru (Marpaung, Andarwulan, Hariyadi dan Faridah, 2017), wortel (*Daucus carrota*) yang memiliki kandungan pigmen karotenoid (Fikselova, Silhar, Marecek dan Francakova, 2008), dan rimpang kunyit (*Curcuma domestica*) yang mengandung pigmen kurkumin (Jayaprakasha, Rao dan Sakariah 2005). Antosianin dan betalain merupakan senyawa larut dalam air. Sedangkan karotenoid dan kurkumin merupakan senyawa yang tidak larut dalam air namun dapat diambil sari pewarna nya dengan menggunakan pelarut air karena adanya senyawa lain seperti kandungan air dalam bahan dan vitamin yang larut dalam air seperti vitamin B dan vitamin C.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, pembuatan sirup daging buah pala dengan penambahan berbagai pewarna alami masing-masing sebanyak 25%, memberikan pengaruh dari segi warna pada sirup daging buah pala, namun belum diketahui pengaruh dari segi karakteristik sirup buah pala secara fisik dan kimia. Berdasarkan penguraian di atas, maka peneliti telah melakukan penelitian dengan judul “**Karakteristik Sirup Daging Buah Pala (*Myristica fragrans*) dengan Penambahan Berbagai Pewarna Alami**”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui karakteristik fisik dan kimia sirup daging buah pala (*Myristica fragrans*) yang ditambahkan berbagai macam pewarna alami.
2. Untuk mengetahui jenis pewarna alami pada sirup daging buah pala yang paling disukai secara organoleptik dengan karakteristik dan mutu yang baik.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai tambah atau nilai ekonomis dari buah pala dengan pengolahan menjadi sirup serta penggunaan berbagai macam pewarna alami pada sirup daging buah pala dan memberikan informasi kepada masyarakat luas mengenai pemanfaatan dari buah pala.

