

PEMANFAATAN BUAH PALA SEBAGAI BAHAN DASAR UNTUK *SALAD DRESSING*

ABSTRAK

Penelitian yang akan dilakukan meneliti tentang pemanfaatan buah pala sebagai bahan dasar untuk salad dressing. Pala dalam bahasa binominal (*myristica fragrans*) merupakan tumbuhan berupa pohon yang bersumber dari kepulauan Banda, Nodaku. Buah pala terdiri dari 78% daging dan 17% biji. Buahnya berwujud lonjong seperti lemon, berwarna kuning, berdaging dan beraroma khas karena mengandung minyak atsiri pada daging buahnya. Tanaman pala sering di kembangkan untuk pembuatan obat herbal sebagai anti bakteri contohnya *escherichia coli* yang banyak digunakan sebagai pengobatan tradisional seperti mengatasi insomnia, mengobati mual, mendetoks racun, melancarkan peredaran darah, dan menyehatkan kulit. Selain itu tanaman pala juga di manfaatkan masyarakat sebagai bumbu masak dan pengharum ruangan. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian pengembangan produk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menguji apakah buah pala dapat dijadikan *salad dressing*. Data yang diperoleh melalui uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa buah pala dapat dijadikan bahan dasar untuk salad dressing, dilihat dari hasil uji organoleptik yang memiliki nilai mean tertinggi berada pada segi rasa yaitu 3,5.

Kata kunci: Pala, *Salad*, *Salad Dressing*

