

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang kaya akan buah eksotis seperti pala, cempedak, belimbing, manggis, salak dan gandaria. Buah-buah eksotis ini sangat banyak kita temui di daerah Maluku. Pala dalam bahasa binominal (*myristica fragrans*) merupakan tumbuhan berupa pohon yang bersumber dari kepulauan Banda, Nodaku. Buah pala sendiri terdiri dari 78% daging dan 17% biji yang dimana biji pala sendiri mempunyai nilai ekonomi yang cukup tinggi karena dapat dimanfaatkan sebagai minyak pala (Alegantina, 2018). Dampak nilainya yang tinggi sebagai rempah-rempah, buah dan biji pala telah dijadikan komoditi perdagangan yang penting sejak masa Romawi (Kakerissa, 2018).

**GAMBAR 1**  
Tanaman Pala



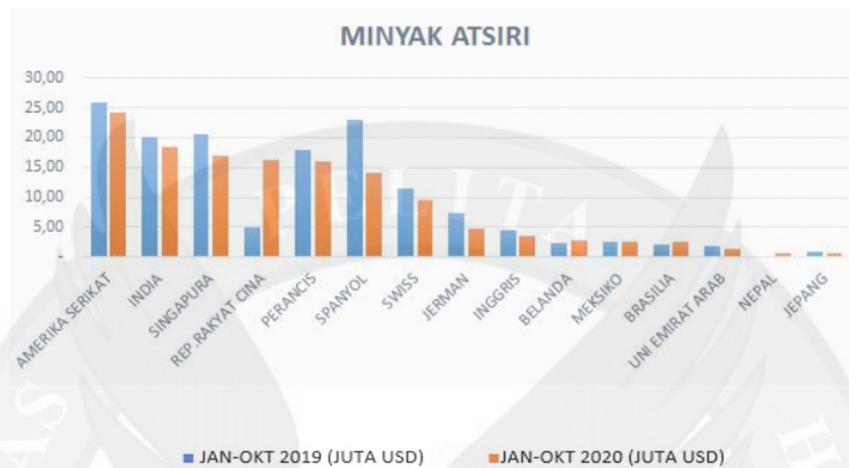
Sumber: Iwan Tantomi (2021)

Sampai saat ini tumbuhan pala (*Myristica fragrans* Houtt) merupakan komoditas utama dalam perdagangan rempah-rempah dunia, sekaligus merupakan produk ekspor unggulan Indonesia dibanding dengan komoditas rempah-rempah lainnya. Indonesia memenuhi 60% kebutuhan pala dunia, yakni berupa biji pala sebanyak 17.000 ton dan selaput biji (fuli) kering sebanyak 3.000 ton. Pala dijuluki sebagai *King of Spices* karena merupakan produk rempah-rempah tertua dan terpenting dalam perdagangan Internasional. Dibuktikan dengan adanya kerjasama antar negara dengan tujuan untuk memperlancar kegiatan ekspor. Penyebaran pala berasal dari bagian utara Kepulauan Maluku khususnya Ambon dan Banda sehingga Indonesia dijuluki sebagai *center of origin* (Deryanti, *et al.* 2014).

Tanaman pala sangat digemari orang Eropa karena buah tersebut mempunyai rendaman minyak yang tinggi dan memiliki aroma khas yang sangat cocok jika digabungkan dengan masakan Eropa. Dalam buah pala sendiri mengandung banyak minyak atsiri yang berfungsi meningkatkan sirkulasi darah, penghilang stress dan dapat mengatasi gangguan pencernaan. Menurut tabel dibawah, hingga saat ini minyak atsiri masih sangat dibutuhkan karena manfaat yang terkandung di dalam minyak atsiri sangatlah banyak yaitu dapat dikembangkan 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 dan baik bagi kesehatan sehingga masih menjadi komoditas utama ekspor Indonesia ke luar negeri (Lukiawan, 2020).

**GAMBAR 2**  
Ekspor Minyak Atsiri



Sumber: Kementerian Perdagangan (2021)

Buah pala berbentuk bulat kecil yang memiliki diameter berkisar dari 3,92 cm sampai dengan 4,23 cm, dengan rata-rata sebesar 4,10 cm. Buah pala di daerah Maluku khususnya pulau Banda, pulau Saparua dan pulau Seram, diameternya di atas rata-rata, 4,14 cm; 4,29 cm; 4,17 cm; 4,13 cm dan 4,15 cm. Buah pala yang dipakai untuk penelitian ini adalah buah pala yang sudah matang. Karena memiliki warna yang menarik untuk dijadikan *salad dressing* yaitu kuning. Buah pala yang matang memiliki rasa yang pedas, asam dan sepat, berbeda dengan buah pala muda yang memiliki warna hijau dan rasa asam dan cenderung pahit (Lawalata, 2017). Seperti yang diketahui bahwa buah pala tersebar di beberapa daerah di Indonesia, hanya saja buah ini belum dimanfaatkan dengan baik oleh masyarakat, yang dimana kandungan yang terdapat dalam buah pala sangat

baik untuk kesehatan apalagi disaat pandemi *Covid-19*. Di Ambon sendiri, daging pala banyak diolah menjadi manisan dan jus minuman pala. Sehingga sangat disayangkan jika tidak diolah dan dimanfaatkan untuk hal lainnya yang berguna untuk kesehatan.

*Salad* sendiri berasal dari bahasa latin yaitu *Herba Salata*. *Herba* adalah sayuran sedangkan *Salata* adalah garam, maka arti kata *salad* sendiri adalah sayuran yang diberi garam (Kamila, *et a.l.* 2018). Di dalam penyajian *salad* terdapat beberapa komposisi yaitu *underliner* atau dasar dari *salad* yang biasanya berupa sayur-sayuran hijau dan segar, komposisi berikutnya adalah *body* atau bagian utama dari penyajian *salad* contohnya seperti tomat, timun, daging maupun hidangan laut, komposisi selanjutnya adalah *dressing* atau saus untuk memberikan varian rasa asam dan tajam pada *salad*. Hidangan sehat adalah makanan yang mencakup berbagai nutrisi dalam jumlah yang memadai, termasuk vitamin dan mineral. *Salad* yang terdiri dari buah dan sayur memiliki manfaat bagi tubuh antara lain sebagai sumber vitamin dan serat yang dapat menopang kehidupan manusia agar tetap sehat. *Salad* merupakan suatu hidangan sehat yang membutuhkan pendamping agar lebih nikmat saat dikonsumsi, memerlukan *dressing* yang tepat untuk menambah cita rasa hidangan yang lebih nikmat (Bartono, 2016).

*Salad dressing* adalah cairan atau semi cairan yang digunakan untuk memberikan rasa pada *salad*. Untuk *dressing* terdapat dua bentuk yang sering ditemukan yaitu *salad dressing* yang bersifat kental dan *salad dressing* yang bersifat cair. *Salad dressing* yang bersifat kental

menggunakan bahan dasar yaitu *mayonnaise*, sedangkan untuk *salad dressing* yang cair menggunakan bahan dasar minyak zaitun atau *olive oil*. Terdapat 5 jenis *dressing* yang sering digunakan pada kehidupan sehari-hari; *Thousand island dressing*, *Caesar dressing*, *Ranch dressing*, *Italian dressing*, *Vinaigrette dressing*, *dressing* tersebut belum menggunakan bahan dasar buah. *Dressing* dapat dibuat sendiri, untuk mendukung pola hidup sehat *dressing* yang dibuat sendiri mempunyai manfaat dan keunggulan kualitas karena tidak mengandung zat pengawet, pewarna, pengental buatan dan penguat rasa (Moustafa, 2018).

Beberapa tahun terakhir peminat salad dikalangan masyarakat meningkat dibuktikan dengan munculnya *trend healthy food* serta adanya menu *salad* pada beberapa *restaurant* dan ada pula *outlet* yang khusus menyediakan bermacam-macam *salad*. Selain itu yang menjadi dasar pemilihan *salad* sebagai bahan penelitian karena masyarakat tidak hanya menjadikan *salad* sebagai hidangan pembuka melainkan hidangan utama.

Saat ini pola pikir dan pola hidup masyarakat modern telah berubah dilihat dari banyaknya masyarakat golongan menengah keatas yang sudah mulai menyadari pentingnya mengkonsumsi makanan herbal dari sayur dan buah untuk kesehatan. Berikut dapat dilihat pada gambar 3 menunjukkan disaat pandemi penjualan sayuran mengalami peningkatan yang sangat signifikan.

### GAMBAR 3

#### Penjualan sayuran pada saat pandemi



Setelah mengetahui manfaat-manfaat yang terkandung dalam buah pala dan melihat bahwa buah pala jarang diolah atau dimanfaatkan menjadi suatu hidangan, maka pada penelitian ini akan menguji buah pala untuk dijadikan sesuatu yang dapat dikonsumsi. Dilihat dari manfaatnya maka penulis termotivasi untuk memaksimalkan fungsi buah pala dalam kehidupan sehari-hari dengan cara menggabungkan makanan vegan dengan inovasi *salad dressing* menggunakan buah pala karena sejauh ini belum ada penelitian buah pala menjadi *salad dressing*.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pemanfaatan Buah Pala Sebagai Bahan Dasar Untuk *Salad Dressing*”**

#### B. Rumusan Masalah

1. Apakah buah pala dapat dijadikan *salad dressing*.
2. Bagaimana tingkat kesukaan panelis dari segi tekstur, rasa dan aroma terhadap kecocokan *salad* dengan *salad dressing*.

#### C. Tujuan Penelitian

1. Menguji buah pala dapat dijadikan *salad dressing*.

2. Menguji buah pala sebagai bahan dasar untuk *salad dressing* dapat diterima berdasarkan tekstur, warna, rasa dan aroma.
3. Memberikan inovasi pilihan *salad dressing* yang berada di kalangan masyarakat.

#### **D. Manfaat penelitian**

##### 1. Manfaat akademis

- a. Dapat dijadikan sebagai inovasi *salad dressing* yang baru.
- b. Dapat mengetahui bahwa terdapat buah lokal yang layak dijadikan *salad dressing*.

##### 2. Manfaat praktis dan manajerial

- a. Kontribusi praktik menunjukkan bahwa dengan adanya *salad dressing* berbahan dasar buah pala menambah omset pendapatan penjual buah pala.
- b. Secara manajerial *salad dressing* dapat meningkatkan omset penjualan restoran karena adanya ketertarikan konsumen terhadap *salad dressing* yang berbahan dasar buah pala.

#### **E. Sistematika Penulisan**

##### BAB I PENDAHULUAN

Berisi tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian dan juga manfaat penelitian.

##### BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab dua berisikan teori yang berupa pengertian serta penjelasan buah pala dan juga *salad dressing* yang diambil dari berbagai sumber seperti buku, jurnal dan *website* yang berkaitan dengan

penyusunan laporan penelitian. Selain itu, juga terdapat hasil dari penelitian sebelumnya, perumusan hipotesis yang berupa dugaan sementara terhadap permasalahan yang akan diteliti dan juga kerangka konseptual yang berisi hubungan variabel-variabel yang akan diteliti.

### BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisikan gambaran umum dari objek penelitian yaitu buah pala dan *salad dressing*. Selain gambaran umum, pada bab tiga juga menguraikan rancangan yang dipakai untuk penelitian, metode penentuan sampel, instrumen pengumpulan data, pengukuran variabel maupun metode analisis data.

### BAB IV HASIL ANALISIS DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini menjelaskan tentang hasil penelitian, pembahasan yang membahas hasil yang didapat dengan teori-teori yang ada untuk memecahkan atau menjawab permasalahan yang telah dikemukakan.

### BAB V SIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini menjelaskan kesimpulan dari hasil penelitian yang sesuai dengan permasalahan dan juga menguraikan saran yang berguna untuk memperbaiki penelitian selanjutnya