



**PROFIL ORGANOLEPTIK DAN KADAR AIR KOLAK PALA PADA UNIT USAHA MIKRO KECIL DAN MENENGAH (UMKM)**

**Masrijal<sup>1</sup>, Nanda Triandita<sup>2</sup>**

Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar, Indonesia<sup>1,2</sup>  
masrijal2006@gmail.com<sup>1</sup>, nandatriandita@utu.ac.id<sup>2</sup>

---

**Abstrak**

Keunikan rasa daging buah pala (pedas, asin, asam) yang tidak umum dikonsumsi secara langsung dan sifat daging buah pala yang mudah busuk dan hampir tidak dimanfaatkan oleh petani. Salah satu upaya diversifikasi nilai daging buah pala adalah kolak buah pala. produk pala (manisan basah pala), kolak pala adalah olahan daging buah pala dengan proses perendaman, penambahan gula dan karamel. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui respon panelis terhadap kolak pala dari sampel produk UMKM yang berbeda berdasarkan indikator warna, tekstur, rasa dan overall, serta melihat profil kadar air masing-masing sampel produk. Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif. Data penelitian dianalisis dengan uji Anova dan uji lanjutan (Duncan). Hasil pengolahan data menyebutkan perbedaan kesukaan panelis terhadap indikator rasa sebenarnya antara 300 produk, 179 produk dan 238 produk dengan 254 produk. Serta ditemukannya perbedaan yang nyata antara kesukaan panelis pada indikator rasa antara 254 produk dan 206 produk. Secara keseluruhan, tidak ada perbedaan kesukaan panelis pada produk 300, produk 179, dan 238 produk, namun terdapat perbedaan yang mencolok pada kesukaan panelis antara produk tersebut pada 254 produk dan perbedaan nyata pada kesukaan panelis pada 206 produk.

**Kata Kunci:** *Produk Kolak Pala, Uji Sensoris, Kadar Air*

**Abstract**

*The unique taste of nutmeg flesh (spicy, salty, sour) which is not commonly consumed directly and the nature of the nutmeg flesh is perishable and almost not utilized by farmers. One of the efforts to diversify the value of nutmeg flesh is nutmeg compote. product of nutmeg (wet candied nutmeg), nutmeg compote is processed nutmeg flesh by soaking process, adding sugar and caramel. This study aims to determine the response of panelists to nutmeg compote from different samples of MSME products based on indicators of color, texture, taste and overalls, and to see the water content profile of each product sample. This research is quantitative research. The research data were analyzed by Anova test and follow-up test (Duncan). The results of data processing stated that there were differences in panelists' preferences for actual taste indicators between 300 products, 179 products and 238 products with 254 products. And found a significant difference between the panelists' preferences on the taste indicators between 254 products and 206 products. Overall, there was no difference in the preference of the panelists on product 300, product 179, and product 238, but there was a significant difference in the preference of the panelists between these products on the 254 products and a significant difference in the preference of the panelists on the 206 products.*

**Keywords:** *Nutmeg Compote Products, Sensory Tests, Water Content*

---

## **PENDAHULUAN**

Keberagaman Indonesia tidak hanya pada sumber daya alam dan kultur semata, salah satu kemajemukan Indonesia yang telah terkenal adalah makanan khas dari masing-masing daerah yang menjadi simbol budaya dan identitas lokal. Indonesia telah sejak lama dikenal sebagai penghasil rempah dunia oleh bangsa asing, salah satu rempah yang sangat populer dalam masyarakat Eropa yaitu pala (Aidah, 2021; Pattikayhatu, 2012; Rahman, 2019). Diversifikasi daging buah pala masih sangat jarang, dan bersifat terbatas pada skala mikro, salah satu contoh produk olahan adalah produk diversifikasi kolak pala (manisan basah buah pala) pada sentra penghasil pala Aceh Selatan (Sari *et al.*, 2018; Tuasikal, 2016). Hasil olahan khas Aceh Selatan ini umumnya masih merupakan usaha keluarga dengan teknik produksi sederhana yang kapasitas produksinya bergantung pada tingkat pesanan. Pelaku usaha manisan basah pala atau dalam masyarakat lokal dikenal dengan kolak pala merupakan suatu upaya meningkatkan nilai ekonomi dari daging buah pala yang merupakan bagian terbesar dari buah pala yang hampir tidak disentuh oleh petani pala.

Daging buah pala segar dengan cita rasa yang khas dimanfaatkan sebagai bahan baku utama dalam pengolahan produk kolak pala. Diversifikasi produk olahan buah pala di Aceh Selatan bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi buah pala itu sendiri, membuka ruang untuk usaha baru, dan menumbuhkan kembangkan ikon komoditas sebagai spesialisasi daerah yang berbasis kerakyatan dalam upaya peningkatan ekonomi di berbagai tingkat, baik ditingkat petani maupun di tingkat rumah tangga pelaku usaha. Usaha mikro dengan keunggulan komoditas lokal diharapkan dapat melahirkan produk diversifikasi yang berbasis pala dengan keunggulan lokal dan berdaya saing tinggi sebagai suatu usaha agrobisnis yang mumpuni. Untuk itu perlu dilakukan kajian yang sistematis untuk mengetahui berbagai respons masyarakat terhadap pengolahan kolak buah pala khas Aceh Selatan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui respons panelis terhadap produk kolak buah pala dari beberapa sampel produk berbeda di Aceh Selatan dan mengetahui profil kadar air dari masing-masing sampel produsen. Harapan peneliti adalah agar penelitian ini dapat bermanfaat bagi para pembaca sehingga dapat membantu para pelaku UMKM maupun peneliti sebagai sumber rujukan baru. Penelitian terdahulu terkait panganan unik dan menjadi hal baik untuk UMKM telah diteliti oleh (Iswan, 2013; Wahyudiono & Susanto, 2017).

Penelitian Iswan dilakukan di Universitas Hasanuddin Wirausaha Mahasiswa Agribisnis (Wiragri) Kota Makassar. Temuan mengungkapkan sepuluh strategi, yang kemudian dipetakan menggunakan bauran pemasaran, dengan sebagian besar strategi mengarah ke rencana pengembangan produk. Memprioritaskan kegiatan mengharuskan terlebih dahulu mengidentifikasi isu-isu yang muncul sebagai akibat dari kelemahan dan ancaman. Temuan mengungkapkan bahwa masalah terbesar Wiragri adalah masih kurangnya distribusi produk. Temuan analisis menyarankan peningkatan distribusi produk dengan mempekerjakan tim manufaktur tiga orang dan tim pemasaran dua orang, serta mempresentasikan aplikasi untuk tambahan modal perusahaan kepada pemerintah, swasta, atau organisasi keuangan lainnya. Meningkatkan upaya promosi melalui internet, pembuatan spanduk dan brosur, penggunaan kemasan *polypropylene* (PP) diameter 0,8 mm, penetapan keseragaman produk sesuai SNI, dan upaya pengoperasian Wiragri sebagai badan usaha tersendiri dalam bentuk CV.

Wahyudiono dan Susanto menuliskan sebuah buku meningkatkan daya jual UMKM. Buku itu merupakan reka ulang dari kondisi kehidupan nyata yang mereka temukan di sentra UMKM di kawasan wisata religi Jawa Timur. Tujuan dari perancangan buku tersebut adalah untuk menggambarkan keadaan UMKM di Indonesia secara umum dan rinci sehingga pembaca dapat mengamati, mengkaji dan memahami keadaan sebenarnya dari usaha mikro dan kecil di Indonesia, dengan harapan dapat menarik lebih banyak pengamat untuk membaca perekonomian masyarakat. Karena nilai kearifan lokal yang telah mengakar dan bersumber dari budaya masyarakat harus dapat digali dan dioptimalkan untuk membangun daya saing UMKM di masa depan, maka anatomi buku Manajemen UMKM ini sangat menyentuh berbagai kondisi dan kebutuhan yang harus dibenahi dan diberikan solusi terkait pengelolaan UMKM. Pengembangan daya saing berbasis kearifan lokal dinilai menjadi pembeda dan keunikan bagi UMKM, sehingga mampu meningkatkan kinerja usahanya dan memberikan kontribusi yang berarti bagi masyarakat dan perekonomian dalam negeri.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan selama dua bulan (September-Oktober 2021), yang dimulai dengan pengumpulan sampel produk penelitian dari beberapa UMKM berbeda di Aceh Selatan, kemudian dilanjutkan dengan uji organoleptik dan uji kadar air yang dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Teuku Umar. Populasi penelitian ini adalah semua rumah tangga yang melakukan kegiatan produksi kolak pala di Aceh Selatan. Teknik sampling yang digunakan adalah *purposive sampling*, teknik sampling ini digunakan peneliti berdasarkan kebutuhan penelitian dengan karakteristik khusus (Sugiyono, 2017). Data penelitian ini merupakan data primer berskala hedonik (skala penilaian 1-5) yang bersumber dari panelis tidak terlatih. Kriteria pengukuran respons panelis pada tiga indikator (warna, tekstur dan rasa) dari 5 sampel produk dengan 35 panelis dari sangat suka sampai sangat tidak suka adalah sangat suka = 5 suka = 4 agak suka = 3 tidak suka = 2 sangat tidak suka = 1 dan uji keseluruhan (*overall*). Analisis hedonik, atau uji sensori organoleptik yang tujuannya untuk mengetahui nilai perbandingan perbedaan kualitas di antara beberapa produk homogen dengan memberikan skor atau nilai khusus pada produk atau indikator produk dan untuk menilai tingkat suka terhadap suatu produk atau yang disebut dengan skala hedonik (Tarwendah, 2017). Analisis data dilakukan dengan analisis ragam atau Anova dengan lima produk sampel, apabila dalam analisis Anova terdapat pengaruh yang bermakna akan dilanjutkan dengan *Duncan Multiple Range Test* (Yunita & Rahmawati, 2015).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Karakteristik Sampel Dan Panelis

Sampel produk berbeda yang dijadikan objek dalam penelitian ini terdiri dari 5 UMKM tersebar di sentra penghasil pala di Kabupaten Aceh Selatan Kecamatan Tapak Tuan. Pada penelitian ini nama UMKM tidak disebutkan pada uji organoleptik dan uji kadar air namun produk dari masing-masing sampel produk diberikan label yang unik untuk mempermudah penulis dalam pengolahan data. Usaha diversifikasi olahan kolak pala pada tabel 1 di bawah menjelaskan bahwa kapasitas produksinya masih di bawah 50 kg per Minggu, di mana usaha dengan umur usaha di atas 20 tahun terdapat dua usaha, yakni usaha Dianti dan usaha Ricky dengan kapasitas produksi 15- 45 kg dalam satu kali produksi, dua usaha lainnya masing-masing berumur 10 tahun dengan kapasitas produksi 10-25 kg per Minggu satu usaha lainnya baru berusia 8 tahun dengan kapasitas produksi 10-15 kg per Minggu. Hasil survei dan pengamatan di lapangan besar kecilnya tingkat produksi UMKM tersebut tergantung pada rantai pasok (siklus panen petani) dan jumlah pesanan yang diterima masing-masing usaha, selain itu tidak ada jalur pemasaran lainnya bagi produk olahan tersebut.

**Tabel. 1. Karakteristik UMKM Sampel Penelitian**

No	Nama	Kode Sampel	Umur usaha	Kapasitas produksi/Minggu
1	Usaha DNI	206	27	15-45 kg
2	Usaha YLD	254	10	15-25 kg
3	Usaha RVN	179	8	10-15 kg
4	Usaha CPA	300	10	15-20 kg
5	Usaha RCK	238	27	15-35 kg

Karakter panelis dalam penelitian ini berdasarkan umur yang di kelompokkan dalam tiga kategori antara lain: panelis dengan umur 20-25 tahun sebanyak 15 panelis, panelis dengan umur 25-30 dan 30-35 tahun masing-masing 10 panelis. Berdasarkan pendidikan panelis penelitian dikategorikan tingkat pendidikan yang ditamatkan. Panelis dengan tingkat pendidikan SLTP 2 panelis, panelis dengan tingkat pendidikan SMA sebanyak 23 panelis, dan panelis dengan tingkat pendidikan Diploma dan Sarjana sebanyak 10 panelis.

**Tabel. 2. Karakteristik Panelis Penelitian Berdasarkan Umur**

No	Umur	Jumlah Panelis
1.	20-25	15
2.	25-30	10
3.	30-35	10

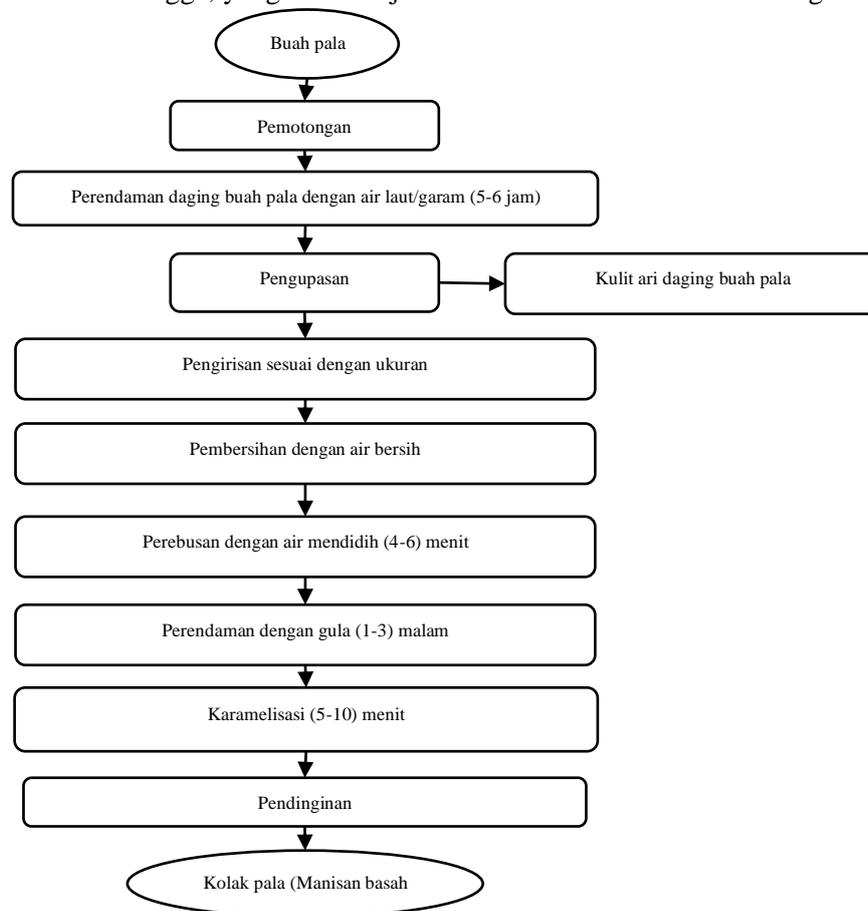
**Tabel. 3. Karakteristik Kriteria Panelis Penelitian Berdasarkan Pendidikan**

No	Pendidikan	Panelis
1.	SLTP	2
2.	SMA	23
3.	DIII dan S1	10

## 2. Produk Kolak Pala

Kolak pala atau manisan buah pala yang berbahan baku utama daging buah pala merupakan hasil produk Aceh Selatan. Hasil olahan ini dijadikan jajanan atau oleh-oleh khas daerah tersebut. Produk ini tahan tanpa bahan pengawet sampai satu bulan sehingga banyak pelancong menjadikannya sebagai oleh-oleh. Proses pengolahan buah pala ini terbilang sederhana karena tidak menggunakan teknologi tinggi. Proses pengolahan daging buah pala untuk manisan kolak pala di Aceh Selatan sebagaimana pada gambar 1.

Usaha kolak pala di Aceh Selatan berbentuk usaha skala unit mikro (rumah tangga), sistem produksi yang belum memiliki standar kapasitas, sistem operasional atau produksi usaha bergantung pada jumlah pesanan. Usaha produksi kolak pala secara umum merupakan usaha generasi ke generasi dalam rumah tangga, yang telah berjalan di Aceh Selatan selama kurang lebih dua dekade terakhir.



**Gambar 1. Proses pengolahan daging buah pala**

**3. Hasil Pengujian Organoleptik Kolak Pala**

Hasil uji organoleptik (sensori) pada produk kolak pala dari beberapa UMKM berbeda di Kabupaten Aceh Selatan oleh 35 panelis dengan indikator yang di uji tingkat kesukaan pada warna, tekstur dan rasa serta secara keseluruhan sebagaimana pada tabel 4.

**3.1. Warna**

Hasil uji organoleptik menyatakan bawa tidak terdapat perbedaan yang nyata antara tingkat kesukaan panelis terhadap warna pada produk 300, 179, dan produk 238, dan tidak ditemukan perbedaan rasa suka panelis yang nyata pada warna produk 254 dan produk 206 pada tingkat kepercayaan 95 persen. Terdapat perbedaan yang nyata pada tingkat rasa suka panelis terhadap warna produk 300, 179, dan 238 dengan produk 254 dan produk 206. Sehingga dapat disimpulkan hasil uji sensori dari indikator warna diperoleh nilai tertinggi pada produk 206 dan produk 254 (3,97 dan 3,89) sebagai produk dengan warna yang paling disukai panelis.

Warna merupakan salah satu faktor penting dalam makanan sebagai atribut visualisasi yang berfungsi sebagai daya tarik utama dan dapat membangkitkan selera makan (Febriyanti *et al.*, 2018). Warna pada kolak pala secara umum berwarna cokelat kekuningan dan cokelat karamel, yang diperoleh melalui proses perendaman gula dan karamelisasi pada kolak pala. Bahan makanan dengan kandungan karbohidrat melalui proses pemanasan mereduksi gula dan membentuk warna cokelat (Yunita & Rahmawati, 2015). Warna cokelat terbentuk dari reaksi *Browning* dengan proses reaksi mailard bersama karamelisasi yang terbentuk saat pemanasan gula sehingga karamelisasi terjadi saat panas di atas titik leleh gula yang berubah warna menjadi cokelat (Noviana *et al.*, 2018).



Gambar 2. Produk kolak pala

Tabel 4. Hasil uji organoleptik pada indikator warna, tekstur dan rasa produk Kola Pala Aceh Selatan.

Produk	Warna	Tekstur	Rasa	Overall
300	3,09 <sup>a</sup>	2,29 <sup>a</sup>	2,91 <sup>a</sup>	2,76 <sup>a</sup>
238	3,34 <sup>a</sup>	2,63 <sup>a</sup>	2,94 <sup>a</sup>	2,97 <sup>a</sup>
179	3,43 <sup>a</sup>	2,51 <sup>a</sup>	2,74 <sup>a</sup>	2,90 <sup>a</sup>
254	3,89 <sup>b</sup>	3,17 <sup>b</sup>	3,29 <sup>b</sup>	3,45 <sup>b</sup>
206	3,97 <sup>b</sup>	3,60 <sup>c</sup>	3,89 <sup>c</sup>	3,82 <sup>c</sup>

Keterangan: Nilai rata-rata indikator penilaian yang notasi huruf yang sama menyatakan tidak berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95% berdasarkan hasil uji Duncan.

- 1 =sangat tidak suka
- 2 =tidak suka
- 3 =agak suka
- 4 =suka
- 5 =sangat suka

**3.2. Tekstur**

Tekstur merupakan indikator makanan penting karena tekstur dapat diamati dengan indra peraba, selain itu tekstur dapat mempengaruhi citra makanan. Hasil analisis data di atas

memberikan dua kesimpulan, 1) tidak terdapat perbedaan tingkat rasa suka panelis terhadap tekstur kolak pala pada produk 300, 179, dan 238 pada tingkat kepercayaan 95 persen, 2) terdapat perbedaan tingkat rasa suka panelis yang nyata pada tingkat kepercayaan 95 persen antara produk 300, produk 179, dan produk 238 dengan produk 254 dan produk 206, dengan nilai tingkat rasa suka 3,17 dan 3,60 skala hedonik. Hasil uji sensori tersebut menyatkan bahwa tidak ada perbedaan yang nyata antara tingkat rasa suka panelis pada tekstur produk 254 dan produk 206. Perlakuan pengolahan yang berbeda waktu dan suhu perebusan, jumlah takaran gula dan lama pengeringan pada masing-masing produsen mengakibatkan tingkat tekstur produk yang berbeda. Sehingga dapat disimpulkan dari indikator tekstur panelis lebih menyukai produk 254 dan 206 dibanding produk lainnya.

Sifat tekstur yang berbeda pada produk kolak pala pada penelitian ini dipengaruhi oleh tingkat perlakuan yang berbeda yang pertama perbedaan lama pengeringan dan metode pengeringan (suhu ruangan, oven, dan panas mata hari) dan tingkat kandungan kadar air pada masing-masing produk. Indikator tekstur manisan terdiri dari dua yang pertama suhu pengeringan, semakin tinggi suhu pemanasan yang dilakukan pada produk maka tekstur semakin tinggi pula. Kedua kandungan kadar air yang terdapat pada produk manisan yakni semakin tinggi kadar air maka tekstur manisan lunak (Fajarwati *et al.*, 2017). Semakin lama perendaman daging buah pala dalam gula maka semakin tinggi teksturnya, sebagai akibat proses terjadinya pengeluaran cairan dari daging buah yang digantikan oleh larutan gula, di mana produk dengan proses perebusan dan perendaman dalam gula memiliki tekstur yang lebih kecil dibanding dengan produk tanpa perebusan (Pujimulyani & Wazyka, 2012).

### **3.3. Rasa**

Rasa merupakan indikator terpenting dan bersifat sensorik atas penerimaan makanan hasil olahan (Febriyanti *et al.*, 2018). Rasa yang enak dalam suatu makanan dapat menarik perhatian konsumen (Noviana *et al.*, 2018). Rasa kolak pala berasal dari rasa manis gula dan rasa khas buah pala itu sendiri sehingga perpaduan rasa yang tepat melahir rasa yang unik. Hasil uji organoleptik indikator rasa dari beberapa sampel produk UMKM di Aceh Selatan adalah sebagai berikut; Tidak ditemukan perbedaan yang nyata antara tingkat rasa suka panelis teradap indikator rasa pada produk 300, produk 179 dan produk 238. Hasil pengolahan data tersebut menyebutkan adanya perbedaan rasa suka panelis terhadap indikator rasa yang nyata antara produk 300, produk 179 dan produk 238 dengan produk 254. Serta ditemukannya perbedaan nyata antara rasa suka panelis pada indikator rasa antara produk produk 300, produk 179, produk 238 dan produk 254 dengan produk 206. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa terdapat dua produk yang paling di sukai panelis dari indikator rasa yaitu produk 206 dan produk 254. Perbedaan rasa dalam produk kolak pala (manisan basah buah pala) terjadi oleh pengaruh jumlah kadar gula yang digunakan saat perendaman, lama perendaman, waktu perebusan dan komposisi gula saat proses karamelisasi. Produsen dengan perlakuan produk dengan komposisi gula yang tinggi, waktu perebusan dan perendaman dalam gula yang lebih lama serta jumlah cairan gula saat karamelisasi yang tinggi akan menutupi rasa asli dari buah pala, dan hanya mengikat sedikit saja rasa khas pala, sebaliknya produsen dengan perlakuan produk komposisi gula, waktu perebusan dan perendaman, serta jumlah cairan gula yang digunakan saat karamelisasi yang lebih rendah mengakibatkan tidak tertutupinya secara optimal rasa asli dari buah pala. Lama perendaman dan konsentrasi gula dan waktu perebusan akan mengakibatkan perbedaan rasa (Wati *et al.*, 2016).

## **4. Uji Secara Keseluruhan (*Over All*)**

Hasil uji sensorik pada produk homogen olahan kolak buah pala dari UMKM berbeda di Aceh Selatan menyatakan bahwa secara keseluruhan tidak dapat dinyatakan adanya perbedaan rasa suka panelis pada produk 300, produk 179, dan produk 238, namun terdapat perbedaan yang nyata atas rasa suka panelis antara produk 300, produk 179, dan produk 238 dengan produk 254, serta adanya perbedaan nyata pada rasa suka panelis pada produk 206. Hasil analisis data membuktikan baik dari indikator warna, tekstur dan rasa secara keseluruhan terdapat tiga kategori tingkat kesukaan panelis atas produk tersebut antara lain, produk 206 merupakan produk paling disukai panelis dengan

perolehan nilai sebesar 3,82 (suka), produk 238 dan produk 254 masuk dalam kategori agak disukai panelis, dan dua produk lainnya merupakan produk yang tidak disukai panelis.

##### 5. Profil Kadar Air Produk Kolak Pala

Uji kadar air yang dilakukan pada penelitian ini menggunakan metode gravimetri atau metode cawan kering yang di oven langsung pada suhu tertentu. Uji kadar air yang dilakukan dengan tiga kali pengulangan pada masing-masing produk menyimpulkan bahwa produk 206 memiliki kadar air sebesar 31,06 persen, yang kedua produk 238 dengan kandungan kadar air sebesar 29,95 persen, dan kadar air produk 254 sebesar 31,56 persen serta kandungan kadar air produk 179 sebesar 27,29 persen. Secara statistik tidak ditemukan perbedaan yang nyata atau signifikan kandungan kadar air dari empat produk tersebut. Namun kandungan kadar air empat produk tersebut sangat berbeda nyata dengan kandungan kadar air produk 300 yang nilainya sebesar 22,15 persen.

Jumlah kandungan air dalam makanan menjadi hal penting, air dapat sangat mempengaruhi penampilan, tekstur dan rasa makanan yang menjamin kesegaran dan daya tahan makanan, tinggi rendahnya kadar air yang terkandung dalam kolak pala sangat dipengaruhi oleh jumlah penggunaan gula (Febriyanti *et al.*, 2018). Artinya produk dengan tingkat penggunaan gula dengan jumlah yang tinggi merupakan produk dengan jumlah kadar air yang rendah. Tingkat kadar manis (kolak pala) akan mempengaruhi tingkat kekerasan (*gf*) semakin rendah kadar air semakin tinggi nilai kekerasan teksturnya (Yunita & Rahmawati, 2015).

**Tabel 6. Rata-rata Kandungan Kadar Air Produk Kolak Pala**

No	Kode Produk	Kadar Air (%)
1	300	22,15 <sup>a</sup> ± 0,47
2	179	27,29 <sup>b</sup> ± 5,03
3	254	31,56 <sup>b</sup> ± 0,18
4	206	31,06 <sup>b</sup> ± 0,51
5	238	29,95 <sup>b</sup> ± 3,55

Keterangan: Produk dengan notasi yang sama tidak berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95 persen berdasarkan uji Duncan.

## KESIMPULAN

Hasil uji organoleptik pada beberapa produk kolak buah pala dari UMKM berbeda di Aceh Selatan menyatakan bahwa baik dari indikator warna, tekstur dan rasa secara keseluruhan terdapat tiga kategori tingkat kesukaan panelis atas produk tersebut antara lain, produk 206 merupakan produk paling disukai panelis dengan Perolehan nilai sebesar 3,82 (suka), produk 238 dan produk 254 masuk dalam kategori agak disukai panelis, dan dua produk lainnya merupakan produk yang tidak disukai panelis. Berdasarkan uraian hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa kandungan kadar air terendah terdapat pada sampel produk 300, dan tidak ditemukan perbedaan yang signifikan antara kandungan kadar air pada produk 206, produk 254, produk 238, dan produk 179 pada tingkat kepercayaan 95 persen. Spesifikasi persyaratan mutu manisan pala berdasarkan Standar Nasional Indonesia 01-4443-1998 adalah rasa, warna, harus khas (tidak menghilangkan rasa dan warna pala secara keseluruhan), dalam manisan pala juga tidak diperbolehkan adanya benda asing, kandungan gula (glukosa) minimal 25 persen, kadar air maksimal 44 persen, tidak diperbolehkan adanya bahan tambahan makanan (pewarna, penguat rasa dan aroma, pengawet) dan kandungan kapang maksimal 50 koloni/g. Produk yang paling disukai panelis adalah produk 206 dan produk 254. Jika dibandingkan dengan persyaratan mutu manisan buah pala, semua sampel produk dari indikator warna, rasa serta profil kadar air telah memenuhi persyaratan standar mutu produk olahan manisan kolak pala atau manisan basah buah pala.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, S. N. (2021). *Ensiklopedi Tanaman Rempah* (Vol. 79). PENERBIT KBM INDONESIA.
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. (2017). Pengaruh kaonsentrasi asam sitrat dan suhu pengeringan terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensoris manisan kering labu siam (*Sechium edule* Sw.) dengan pemanfaatan pewarna alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 50–66.
- Febriyanti, N., Caronge, M. W., & Lahming, L. (2018). Pengaruh Lama Pengeringan Dan Berbagai Jenis Gula Terhadap Kualitas Manisan Tomat (*Lycopersium Esculentum*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 1(1), 86. <https://doi.org/10.26858/jptp.v1i1.6222>
- Iswan, I. T. (2013). Strategi Pengembangan Produktivitas dan Pemasaran Keripik Pisang “Banachip.” *Universitas Hasanuddin*.
- Noviana, K., Wijaya, M., & Kadirman, K. (2018). Pengaruh Penambahan Bubur Buah Tomat Terhadap Kualitas Dodol Tomat. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 78. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i1.5200>
- Pattikayhatu, J. A. (2012). Bandar Niaga di Perairan Maluku dan Perdagangan Rempah-Rempah. *Kapata Arkeologi*, 8(1), 1–8.
- Pujimulyani, D., & Wazyka, A. (2012). Sifat Antioksidasi, Sifat Kimia dan Sifat Fisik Manisan Basah dari Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.). *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 29(3), 167–173. <https://doi.org/10.22146/agritech.9703>
- Rahman, F. (2019). “Negeri Rempah-rempah” dari Masa Bersemi Hingga Gugurnya Kejayaan Rempah-rempah. *Patanjala*, 11(3), 291735.
- Sari, L., Lesmana, D., & Taharuddin, T. (2018). Estraksi Minyak Atsiri Dari Daging Buah Pala (Tinjauan Pengaruh Metode Destilasi Dan Kadar Air Bahan). *Prosiding Semnastek*.
- Sugiyono. (2017). *Metodologi Penelitian Bisnis*. Cv.Alfabeta.
- Tarwendah, I. P. (2017). Reurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 67.
- Tuasikal, M. (2016). Daya hambat infusa daging buah pala (*Myristica fragrans* Houtt) terhadap pertumbuhan *Candida albicans* penyebab sariawan. *Skripsi*.
- Wahyudiono, W., & Susanto, S. (2017). *MANAJEMEN UMKM: Meningkatkan Daya Saing Berbasis Kearifan Lokal*. Narotama University Press.
- Wati, H., Jaya, J. D., & Lestari, E. M. A. (2016). OPTIMASI MANISAN BUAH PEPAYA KERING \*HERLINA. *JURNAL TEKNOLOGI AGRO-INDUSTRI*, 3(1), 8–21.
- Yunita, M., & Rahmawati, R. (2015). PENGARUH LAMA PENGERINGAN TERHADAP MUTU MANISAN KERING BUAH CARICA (*Carica candamarcensis*). *Jurnal Konversi*, 4(2), 17. <https://doi.org/10.24853/konversi.4.2.17-28>



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)