

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia memiliki keragaman hayati yang sangat besar, seperti buah pala. Buah pala adalah salah satu komoditi asli nusantara yang akan tersebar luas ke penjuru dunia. Meskipun sekarang banyak Negara yang produsen pala, akan tetapi pala yang berasal dari Maluku termasuk Maluku Utara tetap menjadi yang terbaik didunia (Balitka, 2010). Penghasil pala di dunia adalah Indonesia dan diikuti oleh Granada dengan jumlah produksi tanaman pala sebesar 90-95%. Buah pala tidak hanya ada jenis pala Banda (*Myristica Fragrans*) tetapi, juga di Maluku Utara memiliki bermacam-macam jenis pala yang belum diketahui namanya. Oleh sebab itu, diperlukan pemeranan dan rekognisi pada jenis pala sehingga di Maluku Utara dapat penjelasan yang mengenai identitas dan keragaman spesies pada jenis *Myristica*. Indonesia sebagai pemasuk pala terbesar didunia berkisar antara 70-75% (Kakomole, 2012).

Semua bagian buah pala dapat dijadikan bahan olahan yang memiliki nilai ekonomis. Biji dan fuli pala kering merupakan dua bentuk komoditas pala di pasar Internasional. Sementara itu daging buah pala dimanfaatkan menjadi berbagai macam produk pangan seperti manisan pala, sari buah selai pala, dan jeli (Haddad *et al.*, 2006). Ekstrak merupakan salah satu produk metabolisme sekunder, yang dihasilkan dari berbagai jaringan tanaman. Ekstrak daging buah pala terhadap pertumbuhan bakteri pada konsentrasi rendah mempunyai efektivitas rendah (Indrasti *et al*, 2012).

Ekstrak dari daging buah pala dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *cookies* rempah. *Cookies* rempah merupakan istilah yang sering digunakan untuk kue yang bertekstur keras tetapi renyah yang memiliki kadar air rendah karena dibuat dengan cara di oven. *Cookies* rempah terbuat dari tepung terigu, gula, dan mentega sehingga *cookies* rempah dapat disimpan dalam kurun waktu yang cukup lama (Paran, 2009). Pengungkapan potensinya sebagai sumber antioksidan kemungkinan berkaitan dengan senyawa kimia yang dikandungnya dan metode ekstraksi untuk memperoleh senyawa kimia yang memiliki aktivitas antioksidan tersebut.

Proses pembuatan *cookies* rempah dengan penambahan ekstrak daging buah pala belum diketahui formulasi yang terbaik. Oleh karena itu, dilakukan pada penelitian ini untuk mengetahui formulasi pembuatan *cookies* rempah dengan penambahan ekstrak daging buah pala yang terbaik.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan paparan dari latar belakang diatas, masalah yang dapat dirumuskan, yaitu:

1. Bagaimana formulasi pembuatan *cookies* rempah dengan penambahan ekstrak daging buah pala?
2. Bagaimana karakteristik kimia dan organoleptik pada *cookies* rempah dengan penambahan ekstrak daging buah pala?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan pada penelitian ini, yaitu:

1. Untuk mengetahui formulasi *cookies* rempah dengan penambahan ekstrak daging buah pala yang terbaik.
2. Untuk mengetahui karakteristik kimia dan organoleptik pada *cookies* rempah dengan penampahan ekstrak daging buah pala.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu sebagai pemanfaatan sumber daya lokal Maluku Utara. Dan dapat memberikan nilai ekonomis pada limbah daging buah pala dan dapat menghasilkan produk olahan baru dari daging buah pala. Dengan begitu kita bisa mengetahui pembuatan *cookies* rempah dengan penambahan ekstrak daging buah pala untuk menghasilkan *cookies* rempah dengan mutu terbaik.