



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia dianugerahi banyak kekayaan hayatinya. Tidak terkecuali di sektor pangan yang pada akhir-akhir ini menjadi perhatian lebih di kalangan masyarakat luas. Semakin berkembangannya ilmu pengetahuan dan teknologi menyebabkan terjadinya perubahan yang besar pada pengolahan pangan. Salah satu produk pangan yang banyak dibutuhkan ialah rempah yang digunakan untuk tambahan bahan makanan ataupun minuman. Herbal dan rempah banyak digunakan dalam pengolahan makanan, hampir dari semua bagian nya dapat digunakan dalam proses masak (Antara dan Wartini 2016). Negara Indonesia merupakan negara yang kaya akan rempah-rempah. Rempah-rempah ini dapat digunakan sebagai sumber antioksidan alami yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh (Helmalia et al. 2019).

Buah pala merupakan salah satu rempah yang digunakan sebagai tambahan pada masakan, diolah untuk diambil minyak biji dan fuli ataupun diolah menjadi pangan olahan fungsional. Pala dikenal sebagai tanaman rempah yang memiliki nilai ekonomis dan multiguna karena setiap bagian tanaman dapat dimanfaatkan dalam berbagai industri. Biji, fuli dan minyak pala merupakan komoditas ekspor dan banyak digunakan dalam industri makanan dan minuman (Hasyibi, et al. 2019). Dalam catatan sejarah tanaman ini telah menjadi pusat perhatian karena dikenal dengan aromanya yang khas serta segudang manfaat lainnya membuat pala menjadi incaran bangsa asing sejak dahulu (Lawalata et al. 2018).

Proses pembuatan *squash* buah pala merupakan salah satu proses dari pengolahan daging buah pala, buah pala yang sering digunakan di PT MB Plus Agro hanyalah bagian biji nya yang digunakan sebagai bahan baku penyulingan minyak atsiri, hal ini yang melatar belakangi pihak perusahaan untuk melakukan inovasi agar bagian buah pala yang masih bisa dikonsumsi tidak terbuang sia-sia. Atribut sensori terutama rasa menjadi dapat berkontribusi dengan preferensi makanan individu (Suswanti 2013). Oleh karena itu faktor rasa pada produk *squash* menjadi parameter utama dalam topik penulisan ini.

## 1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perendaman buah pala pada rasa produk olahan *squash* pala merk Muskattrees di PT. MB Plus Agro, Subang ?

## 1.3 Tujuan

Tujuan dilakukan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT MB Plus Agro yaitu menjalin kerjasama antara pihak perusahaan dan pihak kampus dalam menerapkan ilmu dan praktik di lapangan secara umum dan dapat mengetahui hasil pengaruh perendaman larutan kapur pada buah pala secara khusus.

## 1.4 Manfaat

Manfaat dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) di PT MB Plus Agro, Subang adalah meningkatkan wawasan, pengetahuan, pengalaman, keterampilan mahasiswa mengenai penerapan ilmu yang sudah diterima dan kemudian diaplikasikan pada industri.



## 1.5 Ruang Lingkup

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan dilakukan pada bagian divisi pangan olahan dan seluruh pihak yang terlibat dalam proses produksi. Proses produksi meliputi proses penerimaan bahan baku, pemantauan jalannya proses produksi, hingga produk akhir dihasilkan.

### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

