

KAJIAN STANDAR NASIONAL INDONESIA BIJI PALA *Study on National Indonesian Standard of Nutmeg*

Latifa Dinar, Atris Suyantohadi dan M. Affan Fajar F

Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada
Jl. Flora No. 1 Bulaksumur Yogyakarta
e-mail : dinarwawan@yahoo.co.id

Diterima: 27 September 2012, Direvisi: 4 Februari 2013, Disetujui: 1 Maret 2013

Abstrak

Penerapan SNI merupakan jaminan kesesuaian produk dengan spesifikasi yang telah ditetapkan. Maluku utara sebagai daerah penghasil pala terbesar di Indonesia, tapi untuk menerapkan SNI biji pala yang ada saat ini yaitu SNI – 0006 - 1993 perlu disesuaikan dengan kondisi saat ini dan perkembangan standar mutu yang diterapkan pasar dalam negeri maupun luar negeri. Dua SNI tersebut perlu dikaji dengan membandingkan standar yang ada dipasar karena biji pala sebagian besar diekspor ke pasar luar negeri. Analisis dilakukan terhadap persyaratan mutu. Hasil kajian ini dapat disimpulkan bahwa tingginya keragaman varietas biji pala yang ada di Maluku utara menyebabkan penerapan mutu SNI terutama untuk mutu CN sulit terpenuhi. Standar pasar yang ada saat ini lebih banyak digunakan sebagai acuan dalam menentukan kelas mutu dan harga biji pala ditingkat petani dan pedagang. Berdasarkan hasil pengujian berat biji pala untuk kualitas mutu 1 ABCD 5 gram – 8,33 gram, kualitas mutu 2 RIMPEL (Shrivel) beratnya 4,11 gram- 4,99 gram, biji pala dengan berat $\leq 4,11$ masuk kedalam kualitas mutu 3 BWP. Kadar air biji pala yang beredar dipasar sudah memenuhi syarat SNI 01-0006-1993, dari hasil pengujian kadar air pada 3 kualitas mutu diperoleh kadar air 10,54% untuk mutu 1 (ABCD), 8,64% untuk mutu 2 (RIMPEL) dan 11,92 % untuk mutu 3 (BWP). Persyaratan mutu SNI untuk kadar air biji pala maksimum adalah 10% maka mutu 1 dan mutu 2 sudah memenuhi syarat SNI. Berdasarkan hasil tersebut SNI biji pala perlu direvisi yang mencakup persyaratan jumlah biji per $\frac{1}{2}$ Kg terhadap produk biji pala yang beredar dipasar.

Kata kunci : biji pala, standar mutu pasar, SNI biji pala.

Abstract

Application of SNI is compliance assurance products with established specifications. North Maluku is the largest producer of nutmeg in Indonesia, but to apply nutmeg SNI -0006-1993 need to be adapted to the current conditions and development of standards in the domestic and foreign markets. This SNI is to be assessed by comparing quality ini the existing standards in the market exported to overseas markets. The analysis is conducted on the quality requirements. The results of study is high diversity of nutmeg seed varieties that exist in North Maluku led to the adoption of quality SNI CN difficult especially for quality are met. The current standard market is more widely used as a reference in determining the grade of quality and price level on the nutmeg farmers and traders. Based on the testing results for quality heavy quality nutmeg 1 ABCD 5 grams - 8.33 grams, quality quality 2 RIMPEL (Shrivel) weighs 4.11 grams, 4.99 grams, nutmeg weighing ≤ 4.11 entered into the quality of quality 3 BWP. Levels of circulating water nutmeg already qualified market SNI 01-0006-1993, moisture content of the test results in 3 quality levels of water quality obtained 10.54% for quality 1 (ABCD), 8.64% for quality 2 (RIMPEL) and 11.92% for the quality of 3 (BWP). SNI quality requirements for maximum moisture content nutmeg is 10% the quality of quality 1 and 2 are eligible SNI. Based on these results need to be revised SNI nutmeg which includes requirements the number of seeds per $\frac{1}{2}$ Kg of products circulating in the market.

Keywords: nutmeg, market quality standards, SNI nutmeg.

1. PENDAHULUAN

Pala (*Myristica fragrans Houtt*) merupakan tanaman rempah asli Indonesia. Pala diproduksi didaerah tropis di Indonesia dan India Barat (Leela, 2008). Pala merupakan salah satu komoditas ekspor yang penting karena Indonesia merupakan negara pengekspor biji dan fuli pala terbesar yaitu memasok sekitar 60% kebutuhan pala dunia (Nurdjanah, 2007). Produk pala Indonesia termasuk unggul di pasar dunia

karena memiliki aroma yang khas dan rendemen minyak yang tinggi (Bustaman, 2007). 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 digunakan dalam industri makanan dan minuman (Nurdjanah, 2007).

Produksi pala Indonesia sekitar 19,9 ribu ton per tahun. Luas areal tanaman pala semakin meningkat dari tahun ke tahun dan pada tahun

2005 mencapai 68.691 ha (Nurdjanah, 2007). Daerah penghasil utama pala di Indonesia antara lain Maluku, Maluku Utara, Nangroe Aceh Darusalam, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, Sumatra Barat, Jawa Barat dan Papua. Berdasarkan total produksi tahun 2009 provinsi

Maluku Utara menghasilkan pala sebanyak 5836,14 ton (Anonim, 2010). Produksi pala yang berasal dari Maluku Utara menyumbang 33% dari produksi pala Indonesia. Produksi biji pala di provinsi Maluku Utara tahun 2008-2009 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Data produksi pala provinsi maluku utara tahun 2008-2009

No	Kabupaten/Kota	2008	2009
		Produksi (Ton)	Produksi (Ton)
1.	Halmahera Barat	205,00	738,50
2.	Halmahera Tengah	391,00	2.158,00
3.	Kepulauan Sula	41,00	68,00
4.	Halmahera Selatan	274,00	312,00
5.	Halmahera Utara	1.313,00	1.828,64
6.	Halmahera Timur	129,00	160,00
7.	Ternate	136,00	177,00
8.	Tidore Kepulauan	297,00	394,00
Jumlah		2.786,00	5.836,14

Sumber: Maluku Utara dalam Angka, BPS Maluku Utara (2010)

Indonesia sebagai pemasok terbesar kebutuhan pala di pasar Maluku Utara, sebagai propinsi dengan jumlah terbesar rumah tangga berada di sub sektor perkebunan, memiliki luas areal perkebunan pada tahun 2004 dan 2005 sebesar 272.604 ha, dan untuk komoditas pala luas areal sebesar 6.05 ha (Anonim, 2009). Tingkat produksi pala di Maluku utara yang tinggi ternyata tidak dibarengi dengan kualitas biji pala yang dihasilkan. Hal ini terjadi karena tingginya keragaman varietas biji pala yang terdapat di Maluku utara menyebabkan sulitnya melakukan penerapan Standar Nasional Indonesia terkait kualitas biji pala. Berdasarkan hal tersebut perlu adanya sebuah kajian untuk evaluasi secara teknis Standar Nasional Indonesia yang telah ada untuk kemudian disesuaikan dengan keadaan dilapangan. Standar Nasional Indonesia biji pala yang ada saat ini belum dapat di terapkan disebabkan keragaman varietas biji pala yang dihasilkan setiap daerah terutama di Maluku Utara hal ini dapat menyebabkan kerugian bagi daerah terutama petani. Berdasarkan hasil dilapangan dengan tingkat keragaman yang tinggi namun kuantitasnya rendah tidak dapat memenuhi standar SNI yang ditetapkan.

2. TUJUAN

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah mengkaji standar mutu biji pala yang terdapat

dipasar dan membandingkannya dengan Standar Nasional Indonesia tentang biji pala yang telah ada. Hasil penelitian ini berupa rekomendasi dan informasi terkait penerapan standar mutu pasar dan Standar Nasional Indonesia terhadap mutu biji pala yang berasal dari Maluku utara.

3. PEMBAHASAN

Tanaman pala (*Myristica fragrans Houtt*) merupakan salah satu tanaman rempah-rempah asli Indonesia yang daerah produksinya tersebar dari Kepulauan Maluku, Sulawesi Utara, Sumatera Barat, Aceh, dan Papua. Hingga kini, peran pala sebagai mata dagang tradisional Indonesia di dunia masih sangat besar. Pala merupakan salah satu komoditas ekspor yang penting karena Indonesai merupakan negara pengekspor biji dan fuli pala terbesar yaitu memasok sekitar 60% kebutuhan pala dunia (Nurdjanah, 2007). Indonesia sebagai negara terbesar yang memasok kebutuhan pala dunia masih tertinggal dengan mutu biji pala dari negara lain, hal ini terkait mutu biji pala Indonesia yang masih rendah. Keragaman varietas biji pala dari berbagai daerah di Indonesia membutuhkan acuan standar yang dapat mengakomodir produksi biji pala. Sementara itu permintaan pasar dunia menuntut untuk adanya keseragaman mutu produk yang dihasilkan. Biji pala sebagai komoditi ekspor

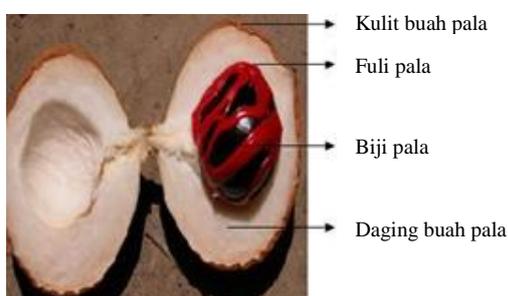
dituntut untuk mengikuti standar permintaan pasar atau konsumen yang membutuhkan.

Tingkat keragaman yang tinggi menyebabkan penerapan SNI biji pala yang ada saat ini belum bisa dilakukan. Minimnya sosialisasi terkait SNI biji pala menyebabkan sebagian besar petani belum mengetahui standar mutu biji pala sehingga tidak melakukan proses sortasi sebelum biji pala dijual, hal ini menyebabkan biji pala ditingkat petani menjadi rendah.

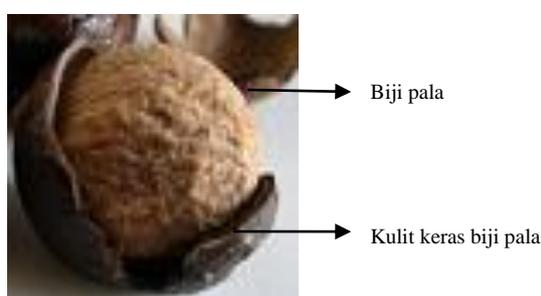
Indonesia sebagai pemasok terbesar biji pala memiliki peluang untuk menentukan standar mutu yang dapat mengakomodir produk pala dari

berbagai daerah di seluruh Indonesia. Standar Nasional Indonesia tentang biji pala saat ini belum dapat diterapkan di Maluku Utara sebagai salah satu daerah penghasil pala terbesar di Indonesia. Berdasarkan hal tersebut diperlukan sebuah acuan standar mutu yang dapat mengakomodir potensi biji pala dunia, memiliki posisi tawar yang diharapkan mampu memegang peranan penting dalam menentukan mutu dan harga komoditi pala. Sehingga dapat memberikan kesejahteraan petani pala di daerah dan mampu meningkatkan produksi pala baik kuantitas dan kualitas biji pala.

3.1 Sistematika dan morfologi tanaman



Gambar 1 Bagian - bagian buah pala



Klasifikasi ilmiah pala adalah sebagai berikut:

Kerajaan	: <i>Plantae</i>
Divisi	: <i>Magnoliophyta</i>
Kelas	: <i>Magnoliopsida</i>
Ordo	: <i>Magnoliales</i>
Famili	: <i>Myristicaceae</i>
Genus	: <i>Myristica</i>
Spesies	: <i>M. Fragrans</i>
Nama binomial	: <i>Myristica fragrans</i>

Beberapa *species* pala yang memiliki arti ekonomi penting dan khususnya berfungsi sebagai rempah-rempah, obat atau minyak atsiri. Heyne (1927), Hadad dan Hamid (1990), Hadad (1991) terdapat 8 jenis pala yang ditemukan di Maluku yaitu:

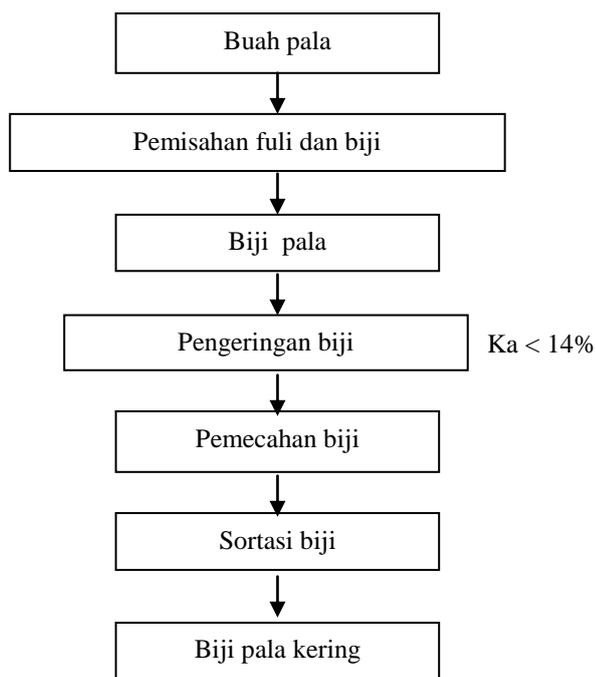
1. *Myristica succedawa* BL jenis ini di Ternate disebut Pala Patani.
2. *Myristica speciosa* Warb dikenal dengan nama Pala Bacan atau pala hutan.
3. *Myristica schefferi* Warb dikenal dengan nama pala Onin atau Gosoriwonin.
4. *Myristica fragrans* Houtt dikenal dengan nama Pala Banda.
5. *Myristica fatua* Houtt dikenal dengan nama laki-laki, pala fuker (Banda) atau pala hutan (Ambon).

6. *Myristica argentea* Warb dikenal dengan nama pala Irian atau Pala Papua.
7. *Myristica tingens* BL dikenal dengan nama Pala Tertua.
8. *Myristica sylvestris* Houtt dikenal dengan nama Pala Burung atau Pala Mendaya (Bacan) atau Pala Anan (Ternate).

Hasil utama dari tanaman pala adalah fuli dan biji pala kering. Kedua bagian ini adalah yang sering digunakan sebagai bahan baku industri makanan, kimia dan farmasi. pada unit pengolahan, biji pala basah dihamparkan diatas para-para disusun setebal 5 cm, kemudian diangin-anginkan selama \pm 6 minggu. Dengan proses tersebut biji pala yang dihasilkan akan mulus tidak keriput. Pengeringan biasanya berlangsung selama 29 hari atau lebih, dengan kadar air sekitar 8%. Pengeringan juga bisa dilakukan di bawah sinar matahari, namun tidak dianjurkan pada saat cuaca sangat panas. Biji pala dalam tempurung dinyatakan kering bila biji didalamnya terdengar saat digoyang-goyang, walaupun hal ini tidak mutlak. Bagan alir proses pengolahan buah untuk mendapatkan biji dapat dilihat pada Gambar 2.

Pengupasan biji pala dilakukan setelah kering dengan cara mengupas tempurung dengan cara dipukul secara hati-hati dengan posisi tegak diatas matanya agar biji tidak rusak.

Cara lain adalah dengan menggunakan mesin pemecah (*cracker*). Dari 100 kg biji utuh rata-rata dihasilkan 30 kg tempurung dan 70 kg biji bersih. Biji pala kupas selanjutnya disortir berdasarkan mutunya. Secara umum biji pala yang berasal dari Maluku terutama Maluku Utara memiliki ciri secara umum biji kecil dengan kulit daging buah yang tebal. Hal ini menyebabkan biji pala asal Ternate Maluku Utara tidak dapat memenuhi standar nasional biji pala.



Gambar 2 Bagan alir proses pengolahan biji pala kering

Dalam kajian ini metode yang digunakan adalah mempelajari SNI biji pala yang telah ada SNI 01-0006-1993 dan kemudian membandingkan dengan standar yang ditetapkan di tingkat pedagang atau standar di tingkat pasar secara umum. Dilakukan pengambilan sampel biji pala yang berasal dari kota Ternate Maluku utara. Menguji sampel biji pala yang telah dikumpulkan untuk disortasi berdasarkan standar mutu SNI tentang biji pala. Pengujian dilakukan dengan penimbangan berat sampel biji pala. Analisis dilakukan berdasarkan persyaratan mutu yang ditetapkan SNI tentang jumlah biji per ½ Kg. Pengujian dilakukan terhadap spesifikasi persyaratan mutu hanya pada jumlah biji per ½ Kg, pengujian ini dilakukan untuk mencermati apakah sampel biji pala yang diuji memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam SNI. Pengujian ini dilakukan untuk mencermati kemungkinan beberapa hal

yang diperlukan atau ditambahkan sehingga SNI dapat menjadi pegangan dan acuan bagi berbagai pihak yang membutuhkan.

3.2 Biji Pala

Menurut SNI 01-0006-1993, adalah biji dari buah tanaman *Myristica spp*, yang telah dikeringkan dan dikupas kulit batoknya, berbentuk bulat atau lonjong yang panjangnya antara 20 mm – 40 mm. Pala Indonesia digolongkan menjadi 4 (empat) jenis mutu yaitu mutu: *Calibrated Nutmeg (CN)*, *ABCD Average*, *Rimpel (Shrive)* dan *BWP*. Selain Standar Nasional Indonesia ada juga standar yang ditetapkan oleh lembaga terkait, standar tersebut antara lain standar yang ditetapkan Menegristek tahun 2000 terkait mutu biji pala dengan spesifikasi sebagai berikut:

- 1) Pala kupas ABCD:
 - a. Biji relatif berat.
 - b. Bentuknya sempurna dan tidak keriput.
 - c. Tidak diserang hama/penyakit.
 - d. Tidak pecah/rusak mekanis.
- 2) Pala kupas RIMPEL:
 - a. Biji relatif berat.
 - b. Berkeriput.
 - c. Tidak pecah.
 - d. Tidak diserang hama/penyakit.
- 3) Pala kupas B.W.P.
 - a. Berkeriput.
 - b. Ada kerusakan mekanis.
 - c. Diserang hama dan penyakit.
 - d. Ringan.

Proses pemilahan atau sortasi dilakukan juga pada tingkat petani dan pedagang lokal. Proses sortasi atau pemilahan yang dilakukan oleh petani berdasarkan ukuran besar kecilnya biji pala yang telah dikeluarkan dari cangkangnya. Proses pemilahan tersebut berdasarkan ukuran besar kecilnya isi biji yang dibagi sebagai berikut:

- a) Besar dalam 1 kg terdapat 120 butir isi biji.
- b) Sedang dalam 1 kg terdapat sekitar 150 butir isi biji.
- c) Kecil dalam 1 kg terdapat sekitar 200 butir isi biji.

3.3 Berat Biji

Tabel 2. menunjukkan hasil analisis hasil berat biji pala yang beredar di pasar. Hasil analisis adalah antara 4 gram sampai dengan 7 gram dengan syarat berat biji pala pada SNI 01-0006-1993 sebesar maksimum 8,33 gram dan minimum 6,95 gram maka hanya dua contoh uji yang

beratnya 7,652 gram dan 7,261 gram yang memenuhi syarat standar nasional biji pala. Dengan syarat berat minimum 6,94 gram yang dapat dikategorikan sebagai mutu 2 dalam standar SNI maka hanya ada dua sampel yang memenuhi untuk dikategorikan masuk standar. Rendahnya berat biji pala yang dihasilkan dari proses pemanenan yang terdapat di pasar

disebabkan jenis dan varietas yang terdapat di Maluku termasuk jenis biji pala dengan kulit tebal sehingga menghasilkan biji pala yang relatif kecil. Dilihat dari tekstur biji pala yang dihasilkan sudah memenuhi standar karena dengan berat 5 gram sampai 6 gram tekstur kulit biji pala cenderung tidak keriput.

Tabel 2 Hasil analisis berat biji pala yang beredar di pasar

Mutu 1	Berat biji pala (gram)	Mutu 2	Berat biji pala (gram)	Mutu 3	Berat biji pala (gram)
1	6,463	1	5,006	1	4,662
2	6,607	2	5,459	2	4,733
3	6,294	3	5,960	3	4,653
4	6,597	4	5,495	4	4,435
5	6,898	5	5,956	5	4,867
6	6,553	6	5,685	6	4,496
7	6,599	7	5,849	7	4,205
8	6,680	8	5,094	8	4,071
9	6,222	9	5,524	9	4,431
10	6,291	10	5,917	10	4,426
11	6,448	11	5,469	11	4,981
12	6,527	12	5,758	12	4,471
13	6,168	13	5,804	13	4,632
14	7,652	14	5,454	14	4,186
15	7,261	15	5,512	15	4,722

3.4 Kadar Air

Tabel 3 menunjukkan hasil analisis kadar air yang beredar di pasar. Hasil analisis kadar air untuk biji pala mutu 1 berdasarkan standar pasar 10,54%, mutu 2 kadar air 8,64% dan mutu 3 kadar air 11,92%. Dengan syarat kadar air pada SNI 01-0006-1993 sebesar maksimum 10% maka untuk standar biji pala kelas mutu 1 dan 2 yang ada di pasar sudah memenuhi standar SNI. Ini sangat memungkinkan jika kadar air 10% yang dijadikan sebagai pedoman dalam

penentuan kelas mutu biji pala, maka secara umum dapat dipenuhi. Sedangkan untuk biji pala kelas mutu 3 kadar air rata-rata 11% dapat diterima hal ini disebabkan biji pala pada kelas mutu 3 memiliki tekstur keriput. Keriput pada biji pala dapat disebabkan panen pada umur masih muda sehingga kadar air masih tinggi dan saat dilakukan pengeringan terjadi penguapan air dalam biji yang menyebabkan kulit biji menjadi susut dan keriput.

Tabel 3 Hasil analisis kadar air biji pala yang beredar di pasar

Kelas mutu	Kadar air Ulangan 1	Kadar air Ulangan 2	Kadar air Ulangan 3	Kadar air Rata-rata (%)
Mutu 1	10,21	10,36	11,04	10,54
Mutu 2	8,62	8,65	8,66	8,64
Mutu 3	10,15	15,47	10,16	11,92

3.5 Tekstur biji pala

Tekstur biji pala atau dalam standar disebut sebagai keriput atau tidak keriput. Berdasarkan standar nasional biji pala biji keriput adalah biji pala yang seluruh permukaannya keriput, yang pada umumnya berbentuk pipih akibat pemetikan buah pada umur yang masih muda.

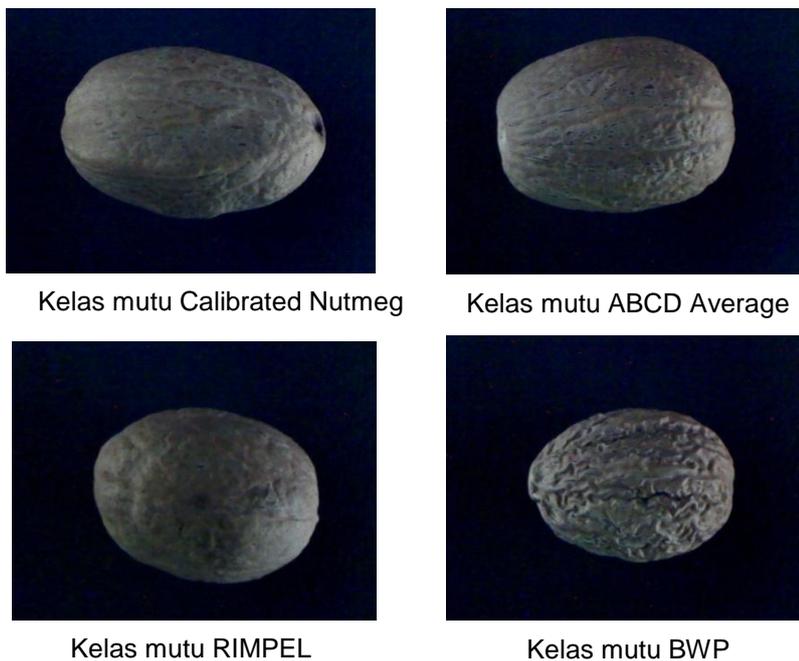
Biji keriput pada standar SNI 01-0006-1993 digolongkan dalam mutu BWP atau kelas mutu 3. Standar yang ditetapkan di pasar terkait biji keriput sama dengan standar SNI yaitu masuk kelas mutu 3. Sampel biji pala yang digunakan terdiri tiga kelas mutu dapat dilihat pada Gambar 3 sebagai berikut.



Gambar 3 Sampel biji pala yang digunakan dalam penelitian



Gambar 4 Biji pala pada tiga kelas mutu yang ada di pasar



Gambar 5 Biji pala pada tiga kelas mutu SNI 01-0006-1993

Berdasarkan Gambar 3. biji pala yang ada di tingkat pasar atau pedagang secara umum dibagi ke dalam tiga kelas mutu yaitu :

Pala kualitas 1 dengan spesifikasi :

- ✓ Type ABCD
- ✓ Whole Around
- ✓ Not Broken

Pala kualitas 2 dengan spesifikasi :

- ✓ Type SS
- ✓ Not Whole Around
- ✓ Not Broken

Pala kualitas 3 dengan spesifikasi :

- ✓ Type broken
- ✓ Origin sulawesi
- ✓ Packaging 50 kg
- ✓ Can be used seasoning Powder, nutmeg powder

Gambar 5 menunjukkan pembagian kelas mutu biji pala berdasarkan Standar Nasional Indonesia SNI 01-0006-1993. Dalam SNI biji pala Indonesia digolongkan menjadi 4 (empat) jenis mutu yaitu *Calibrated Nutmeg* (CN), *ABCD Average*, *Rimpel* (*Shriveled*) dan *BWP*. Tetapi yang banyak digunakan sebagai pedoman adalah mutu *ABCD Average*, *Rimpel* (*Shriveled*) dan *BWP*. Penggunaan standar SNI yang tidak mengikuti aturan yang sebenarnya menggambarkan kondisi sebenarnya dilapangan bahwa untuk mencapai mutu *Calibrated Nutmeg* biji pala harus memiliki berat 4,11 gram sampai 8,33 gram. Berat yang kurang dari 4,11 gram dikategorikan sebagai mutu *ABCD Average* jika permukaan kulit biji tidak keriput dan jika keriput masuk golongan kelas *Rimpel* (*Shriveled*). Kelas

mutu *BWP* (*broken wormy punky*) merupakan kumpulan dari biji pala pecah, keriput dan berjamur.

Berdasarkan hasil pengambilan sampel dilapangan sebanyak 5kg biji pala, biji pala dengan kisaran berat 6,94 gram – 8,33 gram mutu CN pada SNI diperoleh sebanyak 4,8%, sedangkan mutu *Rimpel* diperoleh sebanyak 4,2%. Biji pala asal Ternate sebagian besar masuk dalam mutu *BWP* yaitu sebesar 91% dari total sampel biji pala yang diteliti. Hasil tersebut menunjukkan bahwa untuk mengakomodir produk lokal asal Ternate Maluku Utara diperlukan range ukuran biji pala yang lebih lebar sehingga biji pala asal Ternate dapat memenuhi syarat yang ditentukan baik dalam perdagangan lokal, domestik dan manca negara. Berdasarkan hal tersebut maka direkomendasikan untuk melakukan revisi terhadap SNI biji pala yang telah ada saat ini. Revisi meliputi spesifikasi jumlah biji pala dalam ½ kg untuk tiap kelas mutu pala. Revisi yang disarankan dapat dilihat pada tabel 4

Tabel 4 Spesifikasi persyaratan mutu usulan revisi SNI 01-0006-1993

Jenis uji jenis mutu	Jumlah biji per 1/2 kg	Berat biji per butir (gram)	Biji rusak akibat serangga (b/b)	Biji pecahan dan keseragaman	Biji keriput jenis mutu	Per ½ kg
	Satuan persyaratan	Satuan persyaratan	Persyaratan satuan	Satuan persyaratan	Persyaratan satuan	Satuan persyaratan
1.ABCD average	60-100	5 – 8,33	Maks 121	Maks 2	Maks 2	Tidak dipersyaratkan
2.Rimpel/shriveled (keriput)	105 – 120	4,11 – 4,99	Tidak dipersyaratkan	Tidak dipersyaratkan	Maks 2	Sda
3.BWP	≥ 120	≤ 4,11	sda	sda	Maks 25	Sda

4. PENUTUP

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil kajian SNI 01-0006-1993 dapat disimpulkan bahwa revisi parameter yang diusulkan untuk dipersyaratkan pada SNI biji pala berikutnya meliputi berat biji, kadar air dan tekstur permukaan kulit biji pala. Pembagian standar mutu menggunakan standar mutu yang dimulai dari kelas *ABCD* (*average*), kelas *Rimpel* (*shriveled*) dan kelas *BWP* (*broken wormy punky*). Penetapan standar mutu biji pala menjadi tiga kelas mutu telah banyak digunakan dipasar untuk memenuhi kebutuhan pengguna biji pala. Pembagian standar mutu biji pala menjadi tiga kelas untuk mempermudah penerapan SNI diberbagai daerah.

4.2 Saran

Berdasarkan hasil kajian terhadap biji pala dapat diusulkan parameter dan persyaratan mutu biji pala untuk melakukan revisi SNI 01-0006-1993 meliputi berat biji dan jumlah biji per ½ Kg. Tabel spesifikasi mutu pala berdasarkan SNI dilihat pada Tabel 4. dan tabel usulan revisi SNI dengan spesifikasinya dapat dilihat pada Tabel 5 sebagai berikut.

Tabel 5 Spesifikasi persyaratan mutu SNI 01-0006-1993

Jenis uji jenis mutu	Jumlah biji per 1/2 kg	Biji rusak akibat serangga (b/b)	Biji pecahan dan keseragaman	Biji keriput jenis mutu	Per ½ kg
	Satuan persyaratan	Persyaratan satuan	Satuan persyaratan	Persyaratan satuan	Satuan persyaratan
1. calibrated nutmeg (CN)					
CN 60-65	60-72	60-72	Maks 2	Maks 2	Tidak ada seragam
CN 70-75	Biji Sda	77-83	Maks 2	Maks 2	sda
CN 80-85	Biji Sda	88-94	Maks 2	Maks 2	sda
CN 90-95	Biji Sda	99-105	Maks 2	Maks 2	sda
CN 100-105	Biji Sda	110-116	Maks 2	Maks 2	sda
CN 110-115	Biji Sda	121-127	Maks 2	Maks 2	sda
CN 120 keatas	Biji Sda	>113	Maks 2	Maks 2	sda
2.ABCD average	Biji Sda	Maks 121	Maks 2	Maks 2	Tidak dipersyaratkan
3.Rimpel/shrivel (keriput)	Biji Sda	Tidak dipersyaratkan	Tidak dipersyaratkan	Maks 2	sda
4.BWP	Biji tidak dipersyaratkan	sda	sda	Maks 25	sda

Keterangan : Untuk jenis mutu CN dengan toleransi ± 2

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim . (2000). PALA (*Myristica fragrans* houtt) Tentang Budidaya Pertanian. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan Dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi. Jakarta.
- Anonim. (2010). Maluku Utara Dalam Angka. Badan Pusat Statistik. Maluku utara.
- Anonim. (2009). Balai penelitian tanaman Perkebunan. Maluku utara.
- Anonim. (2012). www.wikipedia.org/wiki/pala/ diakses tanggal 6 September 2012 jam 10.22
- Anonim. (2000). PALA (*Myristica Fragan Houtt*) . Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan Dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi. Jakarta.
- Anonim. (2000). Direktorat Jendral Perkebunan. Buletin Direktorat Jendral Perkebunan Tanaman Pala. Direktorat Jendral Perkebunan. Bogor.
- Bustaman. (2008). Prospek dan strategi pengembangan pala di Maluku. Balai besar pengkajian dan pengembangan teknologi pertanian. Perspektif Vol. 6 No. 2 / Desember 2007. Hal 68 – 74 ISSN : 1412-8004.
- BSN. (1993). Biji Pala. SNI 01-0006-1993. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Hadad M. (2006). Budidaya Tanaman Pala. Balai Penelitian Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri Parungkuda.
- Leela. N. K. (2008). Nutmeg and Mace. Chemistry of spices. CAB International.
- Nurdjannah. N. (2007). Teknologi Pengolahan Pala. Badan Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.