"Kurma Milk" sebagai Usaha Peningkatan Nilai Jual Buah Kurma Selama Bulan Ramadhan

Khurniyati, Maylina Ilhami
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknik, Institut Teknologi dan Sains Nahdlatul Ulama Pasuruan
mik@itsnupasuruan.ac.id

ABSTRAK

Kurma (*Phoenix dactylifera,L*) merupakan salah satu buah yang kaya akan nutrisi berupa karbohidrat, serta, vitamin, asam lemak, protein, serta garam dan mineral. Kurma juga memiliki fungsi sebagai anti inflamasi, anti piretik, diuretik, estrogenik, meningkatkan berat badan, ekspektoran. Buah kurma selain dalam bentuk buah segar, buah kurma dapat ditemukan dalam bentuk sari kurma. Namun produk sari kurma kurang diminati, hal ini karena tampilan fisik yang sangat kental dan lengket. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai jual serta daya terima konsumen terhadap produk susu kurma yang memiliki karakteristik fisik lebih menarik serta sangat mudah dikonsumsi kapan saja dan dibawa kemana saja. Metode penelitian ini menggunakan metode deskriptif.

Kata kunci : Buah Kurma, Sari kurma, Susu Kurma

ABSTRACT

Date palm fruit (Phoenix dactylifera L) is one of fruits that rich in nutrients, it contain carbohydrates, vitamins, fiber, fatty acid, salt, and minerals. It have many pharmacological activities, such as anti inflammatory, antipyretics, diuretic, estrogenic, increasing body weight, and expectorant. Beside fruits, we can find it juice. But this form have several shortcomings, it is very thick and sticky. This study airmed to increase the market value and consumer acceptance. The reasearch design was descriptif method.

***Keyword** : Date Palm Fruit, Date Palm Fruit Extract, Milk Date Palm Fruit.*

Article Info

Received date:28 June 2021 Revised date:1 July 2021 Accepted date: 12 July 2021

PENDAHULUAN

Kurma adalah salah satu jenis buah-buahan yang tertulis didalam Al-Qur'an seperti pada surat Ar-Ra'ad ayat 4 dan An-Nahl ayat 11. Kurma merupakan salah satu buah dengan kandungan tinggi zat gizi seperti serat,beberapa mineral penting seperti besi, potassium, selenium, kalsium, dan vitamin seperti vitamin C, B1, B2, A, riboflavin dan niasin, memiliki kandungan 23 jenis amino essensial yang hanya dapat dipenuhi dari makanan, dan kandungan lemak yang rendah (Myahara, dkk.1999). Oleh karena itu, Rasulullah SAW mengkonsumsi kurma sebagai penghilang rasa lapar yang diriwatkan pada Hadis Riwayat Muslim no. 2046 " Tidak akan lapar penghuni rumah yang mempunyai tamr (kurma kering)". Mengkonsumsi air ekstrak buah kurma dapat menjaga hati dari agen CCl_{4-} yang menyebabkan penyakit hati (Al-Qarawi, 2004). Selain itu juga menunjukkan aktifitas antioksidan dan antimutagen (Vayalil, 2002). Buah kurma sendiri juga memiliki aktifitas sebagai anti bakteri (Al Daihan dan Bath, 2012), antioksidan (Ragab, 2013), anti piretik, diuretik, kontrasepsi fungisid, estrogenik, ekspektoran, laksatif (Duke, 2004), pengobatan anemia, stroke (Onuh, 2012) serta dapat mengontrol pertumbuhan jamut patogen (Bokhari dan Parveen, 2012). Kandungan mineral seperti flourin dan selenium pada kurma juga berfungsi memberikan perlindungan terhadap gigi dari kerusakan serta mencegah kanker. Adanya pektin dalam kurma dapat mengurangu penyakit hati, diabetes, dan kolesterol (Al Shabhib dan Marshall, 2003).

Susu dengan berbagai produk olahannya merupakan sumber protein hewani yang mengandung nilai gizi tinggi dan semakin banyak dikonsumsi masyarakat. Susu mengandung semua bahan yang diperlukan oleh manusia. Kandungan susu yakni 80-90 % air, lemak 2,5-8 %, laktosa 3,5-6,0 %, albumin 0,4-1 %, abu 0,5-0,9 %. Susu segar memiliki daya simpan yang cukup rendah apabila disimpan pada suhu kamar, sehingga perlu segera dilakukan penanganan (Widyastuti, 2014).

Selama ini kurma biasa dikonsumsi dalam bentuk kering yang langsung dapat dikonsumsi serta sari kurma kental. Namun sari kurma dalam bentuk kental memiliki banyak kekurangan diantaranya proses pemanasan yang lama dengan suhu tinggi dikhawatirkan akan terjadi penguraian protein dan vitamin. Karakteristik fisik yang kental dan lengket memberikan rasa yang kurang enak saat dikonsumsi dan penyimpanan nya (Parikh, 2010). Oleh karena itu penelitian ini merupakan usaha

untuk meningkatkan nilai jual dan daya terima konsumen agar mudah dikonsumsi dan praktis untuk di olah. Kurma dengan dicampur susu segar akan lebih disukai konsumen karena dalam proses pembuatan nya mudah serta rasanya lebih ringan untuk diterima

METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan timbangan, kompor, panci, pengaduk, pisau, blender, dan botol.

Bahan yang digunakan adalah buah kurma ajwa, madu, susu segar, dan air.

Prosedur Penelitian

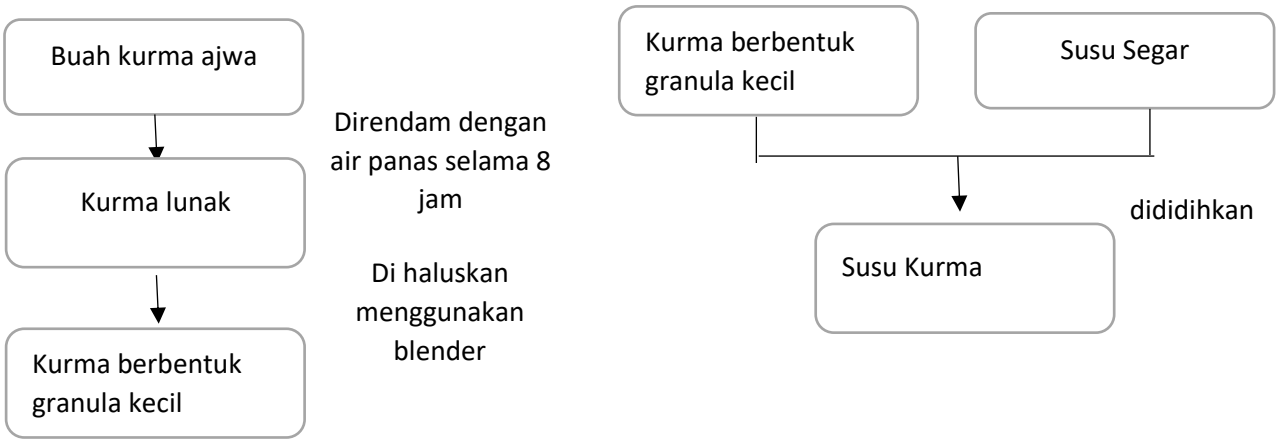
Tahap perendaman :

Buah kurma jawa dipisahkan dari biji buah kemudian di rendam menggunakan air panas selama 8 jam atau hingga buah kurma berubah menjadi lunak.

Tahap ekstraksi :

Buah kurma yang telah lunak di haluskan menggunakan blender. Setelah halus buah kurma dicampur dengan susu segar. Kemudian campuran tersebut dididihkan dan ditambahkan madu.

Susu kurma yang telah matang siap di kemas menggunakan botol. Diagram alir proses disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Susu Kurma.

Uji Hedonik

Uji yang digunakan adalah uji hedonik (uji kesukaan) yang bertujuan untuk mengetahui respon panelis terhadap rasa dan warna dari suatu sediaan. Uji ini mengharuskan panelis memberikan tanggapan pribadinya terhadap produk yang disajikan. Adapun pengujian hedonik ini dilihat dari rasa dan warna susu kurma.

PEMBAHASAN

Secara umum produk sudah sesuai dengan kriteria produk yang ditetapkan. Dimana susu kurma yang dihasilkan memiliki warna putih dengan granula kecil kurma, bertekstur lembut. Kemasan yang digunakan yakni botol plastik yang telah disterilisasi dan diberi label.

Uji kesukaan / uji hedonik berdasarkan kuisioner terdapat panelis perempuan sebanyak 38 % dan panelis laki laki 62%. Berdasarkan skor dari panelis pada uji kesukaan terhadap warna mendapat nilai sebanyak 72 % yang mana hasil tersebut masuk ke dalam rentang setuju atau menyukai warna susu kurma tersebut. Namun ada beberapa panelis yang kurang menyukai karena dirasa warnanya kurang cerah. Sedangkan berdasarkan skor dari panelis pada uji kesukaan terhadap rasa sebesar 80,15 % yang mana hasil tersebur masuk ke dalam rentang menyukai rasa susu kurma. Namun ada beberaoa panelis yang kurang menyukai dikarenakan terdapat granula kecil dalam susu kurma

KESIMPULAN

80, 15% panelis lebih menyukai rasa ketimbang warna susu kurma sehingga dapat disimpulkan bahwa beberapa panelis menyukai susu kurma yang memiliki rasa manis serta gurih dengan adanya granula memberikan sensasi rasa manis yang berbeda saat dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

Al Daihan, Sooad., Bhat, Ramesa Shafi. (2012). *Antibacterial activities of extracts of leaf, fruit, seed, and bark of phoenix dactylifera*. *African Journal og Biotechnology*. Vol 11 (42) : 10021-10025.

Al-Qarawi, Aly Abdullah., Mousa, Hassan Merghany., Hamed Ali, Badr El Dien., Abdel Rahman, Hassan., El Mougy, Samy Ahmed. (2004). *Protective effect of extracts from dates (Phoenix dactylifera L) on carbon tetrachloride induced hepatotoxicity in rats. International Journal of Applied Research in Veterinary Medicine*. Vol 2 (3).

Al Shabhib, W., Marshall, R.J. (2003). *The fruit of the date palm : its possible use as the best food for the future ?. internationa Journal Of Food Science and Nutrition.* Vol 54 (4) : 247-259

Bokhari, Najat A., Parveen, Kahkashan. (2012). *In vitro inhibition potential of phoenix dactylifera L. Extract on the growth of phatogenic fungi. Journal of Medicinal Plants Research.* Vol 6 (6) : 1083-1088

Duke, James A. (2004). Handbook of Medicinal Herbs ed. 2nd. USA : CRC Press

Myahara R, M., J Karkalas and M.S Taylor. (1999). *The composition of maturing omanis* dates. *Journal of Science and Food* Agriculture. Vol. 15 (1) : 25-29.

Ragab, Ahmed R., Elkablawy, Mohammed A., Sheik, Basem Y., Baraka, Hany N. (2013). *Antioxidant and tissue protective studies on ajwa extract : dates from Al Madinah Al Monwarah, Saudi Arabia. Enviromental & Analitycal Toxicology Research article.* Vol. 3.

Vayalil, PK. (2002). *Antioxidant and antimutagenic properties of aqueous extract of date fruit.Journal of Pharmacology*. Vol.7 (1) : 11

Widyastuti Y, Rohmatussolihat, Frbrisiantosa A. (2014). *The role of lactic acid bacteria in milk fermentation. Food Nutrition Science.* Vo. 5 : 435-442.