




Patpi



INOVASI TEKNOLOGI PANGAN

MENUJU
INDONESIA EMAS
Kumpulan
Pemikiran Anggota PATPI

Tim Editor:

Meta Mahendradatta | Winiati P. Rahayu | Umar Santoso
Giyatmi | Ardiansyah | Dwi Larasatie Nur Fibri
Feri Kusnandar | Yuli Witono

INOVASI TEKNOLOGI PANGAN
MENUJU
INDONESIA EMAS

Kumpulan Pemikiran Anggota PATPI

Tim Editor:

Meta Mahendradatta | Winiati P. Rahayu | Umar Santoso
Giyatmi | Ardiansyah | Dwi Larasatie Nur Fibri
Feri Kusnandar | Yuli Witono



Penerbit IPB Press
Jalan Taman Kencana No. 3,
Kota Bogor - Indonesia

C.01/12.2021

Judul Buku:

INOVASI TEKNOLOGI PANGAN
MENUJU INDONESIA EMAS
Kumpulan Pemikiran Anggota PATPI

Tim Editor:

Meta Mahendradatta, Winiati P. Rahayu, Umar Santoso,
Giyatmi, Ardiansyah, Dwi Larasatie Nur Fibri,
Feri Kusnandar, Yuli Witono

Penyunting Bahasa:

Tania Panandita

Desain Sampul:

Alfyandi

Penata Isi:

Army Trihandi Putra

Jumlah Halaman:

528 + 16 halaman romawi

Edisi/Cetakan:

Cetakan 1, Desember 2021

PT Penerbit IPB Press

Anggota IKAPI

Jalan Taman Kencana No. 3, Bogor 16128

Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: penerbit.ipbpress@gmail.com

www.ipbpress.com

ISBN: 978-623-256-893-8

Dicetak oleh Percetakan IPB, Bogor - Indonesia

Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

© 2021, HAK CIPTA DILINDUNGI OLEH UNDANG-UNDANG

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku
tanpa izin tertulis dari penerbit



Kata Pengantar dari Ketua Tim Ed

Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh. Puji dan
syukur kami sampaikan ke hadirat Allah SWT, Tuhan yang Maha Esa a
sehingga buku PATPI dengan judul **INOVASI TEKNOLOGI PA
INDONESIA EMAS** dapat diselesaikan sesuai rencana
tahun-tahun sebelumnya, tahun ini PATPI kembali me
yang merupakan kumpulan pemikiran anggota PATPI dari
di Indonesia. Sebanyak 102 penulis dari 20 cabang PATPI be
buku ini dengan total jumlah artikel sebanyak 76. Profil para
pada bagian akhir buku ini sehingga pembaca dapat menget
dan kompetensi masing-masing penulis.

Secara rinci buku ini terdiri atas 4 bagian yaitu I
inovasi teknologi berbasis pangan lokal yang men
bagian II tentang **pengembangan pangan tradisional** yang n
bagian III tentang **mutu dan keamanan pangan** yang mem
bagian IV tentang **pangan fungsional dan gizi** yang memua

Terima kasih sebesar-besarnya kami sampaikan kep
PATPI atas dukungannya sejak awal hingga terbitnya buku
reviewer/editor yang telah bekerja keras melaksanakan t
yang tinggi kami sampaikan kepada semua penulis yang tel
dan pemikirannya dalam bentuk artikel untuk buku ini. U
kami sampaikan kepada Sdr. Ryan Salfarino, STP, M.Sc yang
bantuan teknis dalam proses *editing* dan *lay-outing* bu
semua pihak yang turut berperan sejak awal hingga terbi

Kami menyadari bahwa dalam buku ini masih te
sehingga sangat diharapkan adanya masukan dari bu
ke depannya dapat lebih baik lagi. Semoga buku ini dap
yang besar bagi pembaca terutama bagi bangsa dan neg

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh
sejahtera untuk kita semua.

Ma

M



DAFTAR ISI

Kata Pengantar dari Ketua Tim Editor	v
Sambutan Ketua Umum PATPI	vii
DAFTAR ISI	ix
BAGIAN I	
INOVASI TEKNOLOGI BERBASIS PANGAN LOKAL	1
1422 TEKNOLOGI PANGAN MEMPERKUAT KETAHANAN PANGAN Umar Santoso	2
1423 INOVASI TEKNOLOGI PENGOLAHAN TEPUNG UMBI-UMBIAN DAN PEMANFAATANNYA SEBAGAI ALTERNATIF TERIGU PADA BAHAN PANGAN Elisa Julianti.....	9
1424 PENERAPAN TEKNOLOGI INSTANISASI SEBAGAI UPAYA MODERNISASI PRODUK PANGAN TRADISIONAL INDONESIA Cynthia Andriani, Sylvia Indriani, Mada Triandala Sibero	15
1424 USULAN TAHAPAN INOVASI TEKNOLOGI PANGAN PADA PRODUK HERITAGE SEBAGAI PENDUKUNG DESA WISATA Shanti Pujilestari	21
1425 PEMANFAATAN TEPUNG MOCAF (<i>MODIFIED CASSAVA FLOUR</i>) DAN <i>PUREE</i> BIT MERAH PADA PEMBUATAN <i>COOKIES</i> Hotman Manurung, Rosnawyta Simanjuntak.....	27
1426 PEMANFAATAN KACANG MERAH DAN KACANG HIJAU MENJADI BUBUK KONSENTRAT PROTEIN TERMODIFIKASI HIDROLISIS ENZIMATIK Slamet Hadi Kusumah, Robi Andoyo.....	32
1427 SORGUM: BAHAN PANGAN LOKAL PROSPEKTIF UNTUK MENINGKATKAN KETAHANAN PANGAN Sri Widowati	39

II-06	PEMANFAATAN BELIMBING WULUH DALAM PEMBUATAN SELAI BUAH Andi Nur Faidah Rahman, Februadi Bastian, Lulu Nadhifa	182	
II-07	PEMANFAATAN KENARI ASAL MALUKU SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL Meitycorfrida Mailoa	187	
II-08	SARI TEMPE KOPI (TEKO) MINUMAN FUNGSIONAL BERBAHAN LOKAL INDONESIA Paulus Damar Bayu Murti, Lusiawati Dewi	192	
II-09	MODIFIKASI PENGOLAHAN GROWOL UNTUK MENINGKATKAN UMUR SIMPAN DAN POTENSI SEBAGAI SUMBER SERAT PANGAN Chatarina Wariyah, Riyanto, Bayu Kanetro	198	
II-10	MENDESAIN PRODUK BERPROTEIN HASIL FORMULASI AMPAS KEDELAI PADA KUDAPAN TRADISIONAL INDONESIA Shanti Pujilestari	205	
II-11	DIVERSIFIKASI OLAHAN WINGKO SORGUM SEBAGAI ALTERNATIF MAKANAN SELINGAN TINGGI SERAT U. Yuyun Triastuti, Dheaz Forenize Agiftasari.....	211	
II-12	DIVERSIFIKASI PRODUK BERBASIS BUAH SALAK Santi Dwi Astuti, Ervina Mela, Nur Wijayanti.....	217	
II-13	PENGEMBANGAN SAMBAL TRADISIONAL SEBAGAI PELESTARI KEKAYAAN NUSANTARA Hesti Ayuningtyas Pangastuti	223	
BAGIAN III			
MUTU DAN KEAMANAN PANGAN			229
III-01	"SI MANIS NON KARBOHIDRAT" KARAKTERISTIK DAN APLIKASINYA PADA PANGAN Oke Anandika Lestari	230	
III-02	EVALUASI KARAKTERISTIK MUTU CUKO PEMPEK DENGAN DIVERSIFIKASI JENIS ASAM ORGANIK Mukhtarudin Muchsiri, Rika Puspita Sari MZ.....	237	

III-03	PROFIL MUTU PEMPEK SURIMI IKAN PAKTAN DENGAN BERBAGAI PERBANDINGAN KORN DAN TEPUNG TAPIOKA Alhanannasir, Dasir, Rika Puspita Sari MZ.....	
III-04	MEMILIH MINYAK GORENG: PERTIMBANGAN KIMIA DAN STABILITASNYA SELAMA PENGGUNAAN Nur Wulandari, Resty Fatmariyanti	
III-05	MEMPERBAIKI STRUKTUR PADA PRODUK BAKAR Henry Krissetiana Hendrasty	
III-06	SAINTIFIKASI PENYEDUHAN TEH PUTIH Dadan Rohdiana.....	
III-07	TEKNOLOGI FERMENTASI MENDUKUNG PRODUK BUBUR KAKAO DI INDONESIA Nurhafisah	
III-08	FORTIFIKASI SUSU FERMENTASI SINBIOTIK DARI LIMBAH BUAH NAGA MERAH (<i>Hylocereus</i>) Manik Eirry Sawitri, Abdul Manab	
III-09	AIR PERASAN BUAH BELIMBING WULUH (BW) SEBAGAI PRESERVATIF IKAN TONGKOL (ET) DAN TONGKOL (ET) I Made Sugitha, Agus Selamat Duniaji, Yenny	
III-10	MIKROPLASTIK – PENCEMAR PANGAN DAN LINGKUNGAN Giyatmi, Hari Eko Irianto	
III-11	SUSUT DAN LIMBAH PANGAN (FOOD LOSS) PADA HASIL PERIKANAN Hari Eko Irianto, Giyatmi	
III-12	PERTAHANAN PANGAN DAN KECEKUPAN GIZI Ratih Dewanti-Hariyadi	
III-13	PENARIKAN PANGAN AKIBAT CEMARAN BAKTERI Winiati P Rahayu, Setiawan Wicaksono, Firman Yudha Axiomawan	



II-06

PEMANFAATAN BELIMBING WULUH DALAM PEMBUATAN SELAI BUAH

Andi Nur Faidah Rahman, Februadi Bastian, Lulu Nadhifa
faidah83@yahoo.com, februadi@unhas.ac.id,
lulu.nadhifa@gmail.com

PATPI Cabang Makassar

Pendahuluan

Selai merupakan produk makanan semi basah yang dapat dioleskan atau dibuat dari campuran bubur buah dan gula dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain seperti asam sitrat dan pektin.¹ Komponen penting yang perlu diperhatikan dalam pembuatan selai yaitu konsentrasi pektin, gula, dan asam. Kondisi optimum pembentukan gel dalam pembuatan selai adalah dengan kadar pektin 0,75–1,5%, kadar gula 65–70%, dan keasaman dengan pH sekitar 3,2–3,4.²

Buah yang digunakan dalam pembuatan selai harus mengandung pektin dan keasaman yang cukup. Untuk memperoleh pektin dan keasaman yang cukup, sebaiknya buah yang digunakan dalam pembuatan selai dikombinasikan antara buah yang berkadar asam tinggi dan rendah atau dengan mengkombinasi buah yang memiliki pektin rendah dengan buah yang memiliki pektin yang tinggi.³ Sehingga, pada penelitian ini buah yang digunakan dalam pembuatan selai adalah kombinasi antara buah belimbing wuluh, pepaya mengkal, dan nangka matang.

Belimbing wuluh merupakan buah yang belum banyak dimanfaatkan, biasanya buah ini digunakan sebagai asam. Belimbing wuluh merupakan sumber bioetilen sehingga bersifat mudah rusak yaitu sekitar 4–5 hari setelah dipanen dan buah ini mudah lunak ketika rusak.⁵ Belimbing wuluh memiliki potensi untuk dijadikan sebagai bahan baku dalam pembuatan selai karena memiliki kadar keasaman yang tinggi,⁴ sehingga dapat menurunkan pH saat proses pembuatan selai. Belimbing wuluh segar memiliki nilai pH 2,2; total asam 12,59%,⁶ mengandung antioksidan dan total fenolik yang tinggi yang berasal dari ekstrak metanolik belimbing,⁹ mengandung asam sitrat yang

bertanggung sebagai pengawet alami pada selai.⁵ Selain itu, belimbing wuluh kaya vitamin C sehingga dapat meningkatkan kandungan vitamin C pada selai.

Nangka dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan selai karena mengandung sejumlah pektin, pigmen warna oranye, vitamin, dan gula yang dapat meningkatkan penerimaan dan kelezatan pada produk selai. Pepaya yang digunakan dalam pembuatan selai adalah pepaya setengah matang karena mengandung lektin yang rendah. Kandungan pektin buah pepaya setengah matang hingga 1,32–1,61%/100 g.⁷ Setiap 100 g pepaya mengandung karoten 10,8 g, serat 1,7 g, total gula 7,82 g, beta karoten 274 µg, lutein 89 µg, vitamin C 60,9 mg, vitamin A 47 µg, serta mengandung mineral lainnya yang dapat menambah nutrisi dari selai.

Nangka dapat ditambahkan dalam proses pembuatan selai untuk menambah aroma, rasa, dan warna pada selai. Nangka matang memiliki kandungan gula yang tinggi serta aroma yang tajam karena kandungan senyawa-senyawa volatil. Total gula yang terkandung dalam nangka yaitu 19,1 g. Nangka juga mengandung pigmen warna oranye (beta karoten 61 µg) yang memberi warna pada selai dan nangka kaya vitamin dan mineral yang dapat menambah nutrisi dari selai.

Selain keasaman, konsentrasi pektin, dan gula yang ditambahkan, suhu dan lama pemasakan memiliki peran penting dalam pembuatan selai untuk mencapai pembentukan gel optimal. Penelitian tentang pembuatan marmalade jeruk kalamansi dengan variasi suhu pemanasan 20 menit, 30 menit, 40 menit telah dilakukan. Hasilnya menunjukkan bahwa semakin tinggi suhu dan waktu pemanasan yang lebih lama pada pembuatan marmalade, maka kadar air dan vitamin C semakin menurun, sedangkan keasaman semakin meningkat.¹⁰ Maka berdasarkan hal tersebut, penelitian bertujuan untuk mendapatkan formulasi terbaik dari campuran buah yang digunakan serta cara (waktu dan suhu) pemasakan untuk memperoleh selai yang terbaik.

at berfungsi sebagai pengawet alami pada selai.⁵ Selain itu, belimbing buh juga kaya vitamin C sehingga dapat meningkatkan kandungan vitamin pada selai.

Pepaya dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan selai karena mengandung sejumlah pektin, pigmen warna oranye yaitu karoten, dan gula yang dapat meningkatkan penerimaan organoleptik pada dan rasa pada produk selai. Pepaya yang digunakan dalam pembuatan selai adalah pepaya setengah matang karena mengandung lebih banyak pektin. Kandungan pektin buah pepaya setengah matang hingga matang yaitu berkisar 1,32–1,61%/100 g.⁷ Setiap 100 g pepaya mengandung air 88,1 g, karbohidrat 10,8 g, serat 1,7 g, total gula 7,82 g, beta karoten 274 µg, likopen 10 µg, lutein 89 µg, vitamin C 60,9 mg, vitamin A 47 µg, serta beberapa mineral dan mineral lainnya yang dapat menambah nutrisi dari selai.⁸

Nangka dapat ditambahkan dalam proses pembuatan selai untuk menambah aroma, rasa, dan warna pada selai. Nangka matang memiliki rasa manis karena kandungan gula yang tinggi serta aroma yang tajam karena adanya senyawa-senyawa volatil. Total gula yang terkandung dalam 100 g nangka yaitu 19,1 g. Nangka juga mengandung pigmen warna kuning (beta karoten 61 µg) yang memberi warna pada selai dan mengandung beberapa vitamin dan mineral yang dapat menambah nutrisi dari selai.⁹

Selain keasaman, konsentrasi pektin, dan gula yang ditambahkan pada selai, suhu dan lama pemasakan memiliki peran penting dalam pembuatan selai untuk mencapai pembentukan gel optimal. Penelitian mengenai pembuatan marmalade jeruk kalamansi dengan variasi suhu 60°C, 70°C, 80°C dan lama pemanasan 20 menit, 30 menit, 40 menit telah dikaji. Dengan demikian bahwa semakin tinggi suhu dan waktu pemanasan yang lebih lama pada pembuatan marmalade, maka kadar air dan vitamin C semakin menurun, nilai pH dan keasaman semakin meningkat.¹⁰ Maka berdasarkan hal tersebut penelitian bertujuan untuk mendapatkan formulasi terbaik dari campuran bahan-bahan yang digunakan serta cara (waktu dan suhu) pemasakan yang tepat untuk memperoleh selai yang terbaik.

Hasil penelitian

Penentuan formulasi bahan dan cara pemasakan (suhu dan waktu)

Formulasi perbandingan bahan untuk memperoleh pH 3,2 yaitu pH asam membentuk sifat gel yang baik adalah bubur buah belimbing wuluh (buah mengkal dengan warna hijau kekuningan) 120 gram, bubur buah pepaya (pepaya mengkal) 90 gram, dan bubur buah nangka (buah berwarna kuning tua, lunak, dan memiliki aroma khas) 60 gram.

Kadar gula dari campuran bahan ini adalah 8,63%, sedangkan kondisi optimum agar terbentuk gel dalam pembuatan selai terjadi pada kadarnya 67,5%.² Dengan demikian, untuk pembuatan selai perlu penambahan gula sebesar 59% agar kadar gula mencapai standar.

Hasil analisis kadar pektin campuran buah belimbing wuluh, pepaya, dan nangka yaitu sebesar 1,45%. Kondisi optimum pembentukan gel dalam pembuatan selai adalah dengan kadar pektin 0,75–1,5%.² Dengan demikian, untuk pembuatan selai tidak perlu penambahan pektin dari luar karena kandungan pektin dari campuran bubur belimbing wuluh, pepaya, dan nangka telah memenuhi standar. Pektin dari campuran bubur belimbing wuluh, pepaya, dan nangka yang diperoleh tergolong dalam pektin dengan kadar metoksil tinggi yaitu sebesar 8,74% sehingga memiliki kemampuan untuk membentuk gel pada pembuatan selai dengan gula dan asam. Berdasarkan standar IPPA (*International Pectins Procedures Association*), pektin bermetoksil rendah adalah berkisar 2,5–7,12% dan pektin bermetoksil tinggi adalah lebih dari 7,12%. Pektin bermetoksil tinggi membentuk gel dengan adanya gula dan asam.

Suhu dan waktu pemasakan yang terbaik berdasarkan pembobotan hasil uji organoleptik metode skoring dari 15 panelis adalah suhu 60–70°C dengan waktu pemasakan selama 10 menit.

Selai dibuat dengan cara mencampur seluruh bahan (Gambar 1) yang telah ditentukan jumlahnya yaitu bubur buah belimbing wuluh 120 g, bubur buah pepaya 90 g, bubur buah nangka 60 g kemudian ditambahkan gula sebanyak 59% dari total buah yaitu 159,3 g kemudian campuran dimasak pada suhu 60–70°C selama 10 menit sampai mengental dan membentuk selai (Gambar 2).



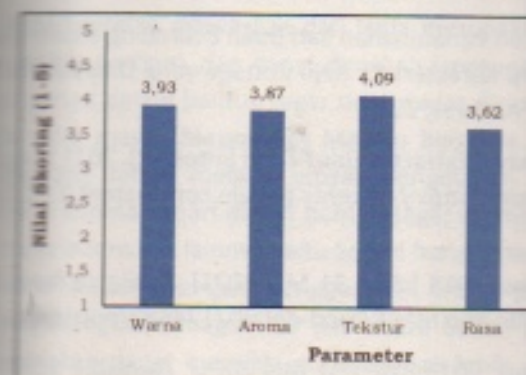
Gambar 1. Bahan baku pembuatan selai



Gambar 2. Selai yang telah selesai dibuat

Hasil uji organoleptik selai metode skoring

Gambar 3 menunjukkan hasil uji organoleptik metode skoring selai yang diuji dengan skor 1–5. Hasil skoring selai yang diuji selama 10 menit adalah 3,93 untuk warna selai, selai berwarna orange muda, cerah dan menarik. Nilai skoring aroma adalah 3,87 dengan deskripsi skoring adalah aroma buah. Nilai skoring tekstur selai adalah 4,09 dengan deskripsi tekstur selai. Nilai skoring rasa adalah 3,62, deskripsi nilai skoring rasa, dan rasa asam seimbang. Nilai skoring daya oles selai menunjukkan kemampuan selai untuk dioleskan secara merata. Hasil uji organoleptik selai menunjukkan selai dengan daya oles yang baik dapat dioleskan di permukaan roti dan menghasilkan olesan yang merata. Deskripsi skoring selai menunjukkan selai yang tidak terputus-putus dan daya oles agak rata.



Gambar 3. Hasil uji organoleptik metode skoring selai pada suhu 60–70°C selama 10 menit



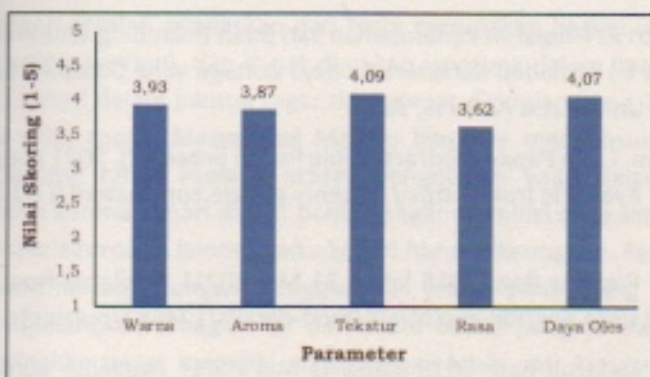
Gambar 1. Bahan baku pembuatan selai



Gambar 2. Selai campuran aneka buah

Hasil uji organoleptik selai metode skoring

Gambar 3 menunjukkan hasil uji organoleptik metode skoring dari 15 panelis dengan skor 1–5. Hasil skoring selai yang dimasak pada suhu 60–70°C selama 10 menit adalah 3,93 untuk warna selai, deskripsi skoring adalah warna orange muda, cerah dan menarik. Nilai skoring untuk aroma selai adalah 3,87 dengan deskripsi skoring adalah aroma khas buah dan gandum. Nilai skoring tekstur selai adalah 4,09 dengan deskripsi skoring adalah lembut. Nilai skoring rasa adalah 3,62, deskripsi nilai skoring adalah enak, rasa manis, dan rasa asam seimbang. Nilai skoring daya oles adalah 4,07. Daya oles adalah kemampuan selai untuk dioleskan secara merata pada roti. Selai dengan daya oles yang baik dapat dioleskan di permukaan roti dengan mudah dan menghasilkan olesan yang merata. Deskripsi skoring selai adalah olesan panjang, tidak terputus-putus dan daya oles agak rata.



Gambar 3. Hasil uji organoleptik metode skoring pada selai yang dimasak pada suhu 60–70°C selama 10 menit



Penutup

Pemanfaatan belimbing wuluh dalam pembuatan selai sangat bisa dikembangkan dengan mengkombinasikannya dengan beberapa bahan memiliki kadar pektin tinggi dan aroma yang khas. Pembuatan selai campuran belimbing wuluh 120 g, pepaya 90 g, dan nangka 60 g dengan penambahan gula 59% dan dimasak pada suhu 60–70°C selama 30 menit dapat menghasilkan selai yang dapat diterima oleh panelis.

Referensi

1. Agustina M, Nurman S, Yulia R. Innovation in utilizing pineapple for making jam by effect of addition of maizena flour and palm oil. *Serambi Journal of Agricultural Technology* 2019; 1(1): p. 1-10.
2. Desrosier NW. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerbit UI Press 2001. Edisi ke-3. Penerjemah Muchji Muljohardjo. Jakarta.
3. Rana MS, Yeasmin F, Khan MJ, Riad MH. Evaluation of Quality Characteristics and Storage Stability of Mixed Fruit Jam. *Food Research* 2021; 5(1): p. 225–231.
4. Anuar NA, Salleh RM. Development of Fruit Jam from Averrhoa bilimbi. *J Food Processing and Preservation* 2019; 43(4): p. 1–7.
5. Masilungan GD, Absulio WL. Fruits of Bilimbi (*Averrhoa bilimbi* L.) as Natural Source of Ethylene for Ripening of Saba'banana (*Musa balaban* BBB). *Philippine Agricultural Scientist* 2012; 95(4): p. 406–410.
6. Syahfitri A. Pengaruh Penambahan Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap Karakteristik Keju Cottage yang Dihasilkan [Dipaparkan dalam Tesis]. Universitas Andalas; 2018.
7. Anonim. From Papaya, Extract Edible Pectin [internet]. 2021 [cited 30 Mei 2021]. Available from: <https://patents.google.com/patent/CN103445481A/en>.
8. USDA. Papayas Raw. 2018 [cited 31 Mei 2021]. Available from: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/174687/nutrients>.
9. USDA. Jackfruit Raw. 2018 [cited 31 Mei 2021]. Available from: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169926/nutrients>.
10. Perawati dan Tuti. Studi Pembuatan Marmalade Jeruk Kalamansi (*Citrus macrocarpa*) dengan Variasi Suhu dan Lama Pemanasan. *Reka Pangan* 2018; 12(1): p. 41-46.

II-07

MANFAATAN KENARI ASAL MALUKU SEBAGAI PANGAN FUNGSIONAL

Meitycorfrida Mailoa
meitymailoa@gmail.com

PATPI Cabang Ambon

Kenari merupakan tanaman asli Indonesia yang banyak dibudidayakan di Indonesia Bagian Timur seperti Sulawesi, Maluku, dan Papua. Perkembangan buah kenari di Maluku dan Papua berlangsung lebih 10 bulan dengan masa berbunga 2 bulan. Perubahan warna buah dari warna hijau ke warna kuning berlangsung kurang lebih 3 bulan.¹ Perbedaan iklim di Maluku menyebabkan biji kenari dapat disimpan lebih lama.

Biji kenari terdiri atas kulit luar (*exocarp*), daging buah (*mesocarp*), dan isinya (*endocarp*). *Endocarp* sering disebut sebagai biji kenari yang terdiri atas tempurung yang masih berkepingan kulit ari (*testa*), sedangkan biji kenari di dalam tempurung disebut sebagai *nut in testa* (NIT).²

Biji kenari setelah dilepaskan dari *testa* merupakan bagian yang dapat dimakan (*edible portion*), dan dapat dimakan langsung. Biji kenari dalam bentuk segar tidak dapat disimpan dalam suhu ruang. Masyarakat Maluku biasanya mengonsumsi biji kenari langsung tanpa melalui proses pengolahan yang rumit karena kenari dalam bentuk segar memiliki rasa yang enak. Alternatif lainnya yaitu kenari harus dikeringkan dengan metode dengan menggunakan energi panas untuk menghilangkan sebagian air dari suatu bahan pangan. Biji kenari yang dikeringkan dapat memiliki masa simpan lebih lama. Biji kenari dalam bentuk segar maupun kering, masih banyak dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam makanan. Biji kenari juga sebagai bumbu pada pengolahan ikan dan