

**PRODUK OLAHAN BUAH PALA (*Myristica fragrans*) DI DESA PADANG KECAMATAN TAPAKTUAN KABUPATEN ACEH SELATAN SEBAGAI PENUNJANG PEREKONOMIAN MASYARAKAT.**

**Safriani<sup>1)</sup> Putri Humaira<sup>2)</sup>**

Program Studi Pendidikan Biologi FTK UIN Ar-Raniry Banda Aceh<sup>1&2)</sup>

Email: [180207081@student.ar-raniry.ac.id](mailto:180207081@student.ar-raniry.ac.id)

**ABSTRAK**

Produk olahan buah pala yang dapat meningkatkan nilai tambah buah pala, meningkatkan pendapatan, dan memberikan keuntungan bagi petani pala maupun industri. Salah satu industri rumahan di desa padang melakukan pengembangan produk dengan olahan daging buah pala menjadi manisan, sirup pala dan bijinya diolah menjadi minyak dan balsem pala yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Pengamatan ini dilaksanakan di Desa Padang, Kecamatan Tapaktuan, Kabupaten Aceh Selatan. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi tentang pemanfaatan tumbuhan pala (*Myristica fragrans*) oleh masyarakat Desa Padang. Penelitian ini dilakukan dengan metode survei, teknik pengumpulan data secara wawancara, pengamatan langsung dan observasi. Populasi penelitian adalah masyarakat desa padang kecamatan tapaktuan kabupaten aceh selatan yang mempunyai produk olahan pala. Hasil penelitian ditemukan organ tumbuhan pala yang paling banyak diolah atau diproduksi oleh masyarakat adalah buah dan biji. Buah pala digunakan untuk membuat manisan dan sirup. Biji pala diolah menjadi minyak pala, dan balsem pala. Dengan beragamnya olahan pala tersebut, menjadikan sebagai buah tangan khas Aceh Selatan yang dapat membantu perekonomian masyarakat setempat.

**Kata kunci:** Produk, Buah Pala, Desa Padang,

**ABSTRACT**

Nutmeg processed products that can increase the added value of nutmeg, increase income, and provide benefits for nutmeg farmers and industry. One of the cottage industries in Padang village is developing a product by processing nutmeg flesh into sweets, nutmeg syrup and seeds processed into oil and nutmeg balm which have many health benefits. This observation was carried out in Padang Village, Tapaktuan District, South Aceh Regency. This study aims to obtain information about the utilization of the nutmeg plant (*Myristica fragrans*) by the people of the village of Padang. This research was conducted by survey method, data collection techniques by interview, direct observation and observation. The research population is the Padang village community, Tapaktuan District, South Aceh Regency which has processed nutmeg products. The results of the study found that the organs of the nutmeg plant that were mostly processed or produced by the community were fruits and seeds. Nutmeg is used to make sweets and syrups. Nutmeg seeds are processed into nutmeg oil, and nutmeg balm. With a variety of processed nutmeg. make it as a typical souvenir of south aceh that can help the local community's economy.

**Key words:** Product, Nutmeg (*Myristica fragrans*), Padang Village.



## **A. PENDAHULUAN**

Pala dikenal sebagai tanaman rempah yang bernilai ekonomis dan multiguna. Setiap bagian tanaman pala dapat dimanfaatkan dalam industri. Buah pala berbentuk bulat berkulit kuning jika sudah tua dan berdaging putih. Buah pala terdiri atas daging buah (77,8%), fuli (4%), tempurung (5,1%) dan biji (13,1%). Secara komersial biji pala merupakan bagian terpenting dari buah pala dan dapat dibuat menjadi berbagai produk antara lain minyak atsiri dan oleoresin. Produk lain yang dibuat dari biji pala adalah mentega pala yaitu trimiristin yang digunakan untuk minyak makan dan industri kosmetik. Daging buah pala dapat diolah menjadi manisan, asinan, dodol, selai, anggur dan sari buah (sirup) pala. (Nurdjannah, 2007: 2).

Secara geografis Aceh Selatan merupakan salah satu Kabupaten di Provinsi Aceh yang terletak di wilayah pantai Barat-Selatan dengan Ibukota Kabupaten adalah Tapaktuan. Kabupaten yang mempunyai luas wilayah 4.005,10 km<sup>2</sup> ini sebelah utara perbatasan dengan Kabupaten Aceh Tenggara, sebelah selatan berbatasan dengan Samudra Indonesia, sebelah barat berbatasan dengan Kabupaten Aceh Singkil (Munthasir dkk, 2009: 5).

Sebagai daerah penghasil pala terbesar di Provinsi Aceh, masyarakat Kabupaten Aceh Selatan biasa memanfaatkan tumbuhan pala dalam kehidupan sehari-hari, antara lain sebagai bumbu masak dan sebagai obat tradisional. Pala juga dijadikan sebagai mata pencarian masyarakat tersebut, mereka membuka usaha aneka olahan buah pala seperti: manisan pala, asinan pala, sirup pala, dodol pala dan rujak pala. Biji pala dan fulli (*arillus*) diolah oleh masyarakat Aceh selatan menjadi minyak pala dan balsem pala. Pengolahan biji dan fulli (*arillus*) dilalukan di pabrik penyulingan minyak pala berupa ketel (tangki) sederhana dengan menggunakan bahan kayu bakar.

Produk pala di Indonesia termasuk unggul dan terkenal dimata dunia. Tidak hanya memiliki aroma yang khas dan rendemen minyak yang tinggi tetapi juga produknya dapat diolah menjadi produk yang bernilai tambah sehingga menghasilkan produk yang bernilai ekonomi tinggi (Astanu et al. 2013). Upaya diversifikasi buah pala salah satunya dengan pembuatan manisan pala, sirup pala, minyak pala, dan balsem pala. Diversifikasi produk merupakan usaha memperluas macam barang yang akan dijual dan merupakan sebuah strategi perusahaan untuk menaikkan penetrasi pasar. Diverifikasi produk dilakukan dengan menambah kategori dan jenis produk yang akan dijual sehingga konsumen memiliki banyak pilihan terhadap produk yang ingi dibeli (Bulan 2017). Diversifikasi ini dilakukan oleh industry rumahan di Desa Padang. Industry rumahan adalah suatu system produksi yang menghasilkan produk melalui proses nilai tambah dari bahan baku tertentu, yang dikerjakan di lokasi rumah dan bukan dipabrik (Sumatri et al. 2013).

Menurut Tutuliana dalam Jurnal "Pemanfaatan Pala (*Myristica Fragrans*) di Desa Pante Lhong Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen" menunjukkan bahwa pengetahuan masyarakat tentang ciri tanaman pala yang paling banyak diketahui oleh masyarakat yaitu tumbuhan obat yang bermanfaat sebagai obat dan bumbu masak (30,8%), dan batangnya yang bermanfaat sebagai kayu bakar (34,6%) dan manfaat tanaman pala yang paling banyak diketahui oleh masyarakat yaitu sebagai obat, bumbu masak, makanan, batangnya untuk kayu bakar, dan sebagai obat tradisional (34,6%). Upaya pelestarian pala yang banyak dilakukan yaitu dengan cara menggunakan dan membudidayakan agar tanaman pala dapat selalu memberikan manfaat bagi kehidupan (38,5%) (Tutuliana, 2018 : 62-66).

*Safriani dan Putri Humaira.*

*Produk Olahan Buah Pala...*

<https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/PBiotik/index>



Menurut Syifa Aulia dan Sugeng Heri Suseno dalam Jurnal yang berjudul “Diversifikasi Produk Olahan Buah Pala (*Myristica fragrans*) di Desa Sukadamai” menunjukkan bahwa pemanfaatan buah pala dapat dioptimalkan oleh industry rumahan di Desa Sukadamai melalui diversifikasi produk yang memanfaatkan daging buah pala. Daging buah pala dapat diproses menjadi produk sari pala yang memiliki manfaat bagi kesehatan. Hasil analisis ekonomi terhadap minuman sari pala memiliki nilai R/C ratio 1,95 yang berarti industry menguntungkan dan layak diusahakan (Syifa Aulia, Sugeng Heri Suseno, 2020 :966) .

Pemanfaatan buah pala secara optimal dapat meningkatkan pendapatan petani karena dengan pengembangan produk olahan strategis yang memanfaatkan limbah daging buah pala, bisa memberikan keuntungan ganda (Agoes, 2010 : 85). Pengelolaan tumbuhan pala di Kabupaten Aceh Selatan menjadi salah satu komoditi bisnis yang menguntungkan masyarakat didaerah. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk mengetahui apa saja produk olahan pala yang bisa diperjual belikan agar membantu perekonomian masyarakat. Untuk mendapatkan informasi-informasi yang lebih spesifik tentang produk olahan pala oleh masyarakat Kabupaten Aceh Selatan Kecamatan Tapaktuan Desa Padang maka perlu dilakukan penelitian mengenai “**Produk Olahan Buah Pala (*Myristica fragrans*) Di Desa Padang Kecamatan Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan sebagai Penunjang Perekonomian Masyarakat.**”

## B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan didesa padang, Kecamatan Tapaktuan, Kabupaten Aceh Selatan pada bulan Juli 2022. Pendekatan dalam penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif dan jenis penelitian merupakan deskriptif. Metode yang digunakan adalah survey yaitu pengamatan yang kritis untuk mendapatkan penjelasan dari masalah tertentu dalam daerah atau lokasi tertentu sehingga akan diperoleh informasi-informasi yang dibutuhkan (Daniel, 2008: 18). Alat dan bahan yang digunakan adalah kamera digital untuk mendokumentasikan foto. Arikunto menyatakan, “populasi adalah keseluruhan subjek penelitian”, populasi dalam penelitian ini adalah masyarakat gampong padang. Sampel penelitian nya adalah masyarakat yang mempunyai produk olahan pala (Arikunto, 2002 : 108).

Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data dengan wawancara dan observasi. Peneliti melakukan wawancara langsung kepada masyarakat dengan perntayaan yang sudah disiapkan sebelumnya. Selanjutnya mengumpulkan data dengan mensurvey ke lapangan dan mengamati secara langsung bagaimana cara mengolah dan manfaat dari produk tersbut. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif yaitu setelah data terkumpul dianalisis dengan cara menggambarkan atau mendeskripsikan data yang telah terkumpul.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian diketahui bahwa tumbuhan pala sangat dimanfaatkan oleh masyarakat gampong padang, kecamatan tapaktuan, kabupaten Aceh Selatan yang bertujuan dalam membantu perekonomian mereka. Hampir seluruh bagian tanaman pala bisa diolah jadi aneka olahan makanan, minuman, dan juga obat-obatan yang bermanfaat bagi kesehatan. Pemanfaatan buah pala dapat dioptimalkan oleh industri rumahan di Desa padang melalui diversifikasi produk yang memanfaatkan daging buah pala. Buah pala dapat diproses menjadi produk manisan pala, sirup pala, minyak pala

*Safriani dan Putri Humaira.*

*Produk Olahan Buah Pala...*

<https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/PBiotik/index>

dan balsem pala yang merupakan oleh-oleh khas Aceh Selatan. Diversifikasi olahan pala yang diteliti yaitu produk Produksi Dianti yang memproduksi manisan pala dan sirup pala, dan produk UD.Dina yang memproduksi Minyak dan Balsem pala.

Berdasarkan wawancara oleh pemilik produk rumahan olahan pala yaitu buk Dianti yang mempunyai produksi dianti, mengatakan Manisan pala merupakan oleh-oleh khas dari Aceh Selatan tetapi tidak semua masyarakat tahu cara pembuatan manisan pala tersebut. Cara membuat manisan pala yang diperoleh dari wawancara dengan buk dianti sebagai berikut:

Buah pala yang sudah matang dipetik dari pohonnya dan di rendam dengan larutan garam selama 2 malam. Setelah itu, buah dikupas dan di bentuk sesuai selera. Keudian buah pala dicuci lalu di rebus dalam air mendidih selama 5 menit, lalu ditiriskan dan diperas airnya higgsa kadar asamnya berkurang. Tambahkan gula pada buah pala dan diendapkan selama 2 malam. Selama pengendapan pala selalu diaduk-aduk dan ditambahkan gula hingga rasa asamnya hilang. Bubuhkan gula pasir lalu dijemur hingga pala benar-benar kering. Untuk kolak pala (kue pala basah), pala yang sudah diendapkan dengan gula selama 2 malam kemudian dimasak sampai berubah warna menjadi kecoklatan dan air gulanya mengental, setelah dingin manisan pala dikemas. Buk Dianti berkata “Alhamdulillah dengan adanya produksi olahan pala tersebut sangat membantu perekonomian keluarga”.



Gambar 1. Manisan Pala

Sama seperti manisan pala, sirup pala juga merupakan salah satu oleh-oleh khas dari aceh selatan. Cara pembuatan sirup pala yang dilakukan oleh masyarakat setempat adalah sebagai berikut : pertama buah pala segar dikupas dan dipisahkan bijinya. Kemudian daging buah pala dipotong kecil-kecil dan dicuci bersih, lalu direbus dalam air mendidih lebih kurang selama 1 jam atau sampai daging buah pala menjadi empuk. Daging buah pala yang sudah empuk didinginkan dan di blender. Saring buah pala yang sudah di blender hingga tidak ada lagi ampas yang tersisa, lalu tambahkan gula dan benzoat secukupnya. Masak kembali air pala yang sudah disaring tersebut sampai berwarna coklat. Setelah itu, sirup pala disaring lagi agar benar-benar bersih dari ampas dan didinginkan. Selanjutnya sirup pala dikemas atau dimasukkan kedalam botol yang sudah steril, lalu di berikan label.



Gambar 2. Sirup Pala

Berdasarkan wawancara dengan pak Awal pemilik produk UD. Dina diketahui bahwa Minyak pala dihasilkan dari biji pala yang diolah dengan cara disuling. Proses pengolahan pala yang dilakukan oleh masyarakat Aceh Selatan adalah sebagai berikut : pertama, biji pala dan fulli (*Arillus*) yang membalut tempurung biji pala terpisahkan terlebih dahulu. Kemudian biji pala dan fulli (*Arillus*) dijemur hingga kering. Jika sudah kering, biji pala digiling kasar dengan menggunakan mesin penggiling. Setelah itu biji dan fulli dimasukkan ke dalam kukusan lalu dipanaskan. Jika kukusan sudah panas maka uap air dari kukusan akan mengalir melalui pipa ke tempat penampungan minyak pala. Uap air ini bercampur dengan minyak pala, setelah selesai proses pendinginan maka minyak pala akan mengalir ke penampungan. Penyulingan dilakukan 24 jam selama 3-4 hari sampai minyaknya habis disuling. Biasanya 75 kg fulli menghasilkan 25 kg minyak pala, sedangkan 75 kg biji menghasilkan 20 kg minyak pala, berarti minyak pala banyak dihasilkan oleh fulli. Dan penjualan produk ini sangat membantu dalam perekonomian keluarga.



Gambar 3. Minyak Pala

Balsem pala dibuat dengan jalan mengembangkan minyak pala. Produk olahan pala, selain manisan, sirup, minyak juga bisa diproduksi dalam bentuk balsem. Cara pembuatan balsem pala ini yaitu : pertama-tama campurkan semua bahan didalam panci dan ditambahkan minyak pala, lalu dimasak hingga mendidih. Setelah mendidih diamkan hingga dingin dan membentuk balsem. Masukkan balsem kedalam botol kecil, lalu ditusuk-tusuk bagian atas nya untuk dimasukkan lagi minyak pala, agar wangi pala nya kuat. Kemudian dikemas dengan rapi dan siap dipasarkan. Balsem pala ini berkhasiat

*Safriani dan Putri Humaira.*  
*Produk Olahan Buah Pala...*

<https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/PBiotik/index>



untuk mengurangi nyeri, menyembuhkan sakit gatal-gatal, dan menyembuhkan bagian tubuh yang bengkak.



Gambar 4. Balsem

Dari hasil observasi yang dilakukan peneliti, dapat ditarik kesimpulan bahwa memang sebagian besar masyarakat Tapaktuan memiliki kebun yang ditanami pohon pala, dan juga dulu mata pencaharian masyarakat disini juga sebagai petani pala. Namun sekarang petani pala sudah mampu mengubah bahan dasar pala menjadi manisan, minyak, sirup, balsem pala yang memiliki harga jual tinggi sehingga berdampak pad perekonomian mereka.

#### **D. KESIMPULAN**

Tumbuhan pala yang dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai obat-obatan, makanan, bumbu masakan, kayu bakar, manisan pala, sirup pala, minyak pala dan balsem pala. Organ tumbuhan pala yang paling banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Aceh selatan yaitu buah dan biji. Buah dan biji pala tersebut dapat diolah dengan bermacam-macam yang dapat dijadikan oleh-oleh khas aceh selatan seperti : manisan pala, sirup pala, minyak pala dan balsem pala yang sangat berguna bagi kesehatan. Olahan pala tersebut sangat membantu perekonomian masyarakat baik dari segi pertanian pala maupun dari segi produksinya.

#### **E. UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih kepada seluruh masyarakat Desa padang Kecamatan Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan yang telah membantu dan berpartisipasi dalam proses penelitian dan pembuatan artikel ini.

#### **F. DAFTAR PUSTAKA**

- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta : Salemba Medika.
- Arikunto, S. 2002. *Prosedur Penelitian, Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Astanu DA, Ismono HR, Rosanti N. 2013. "Analisis Kelayakan Finansial Budidaya Intensif Tanaman Pala di Kecamatan Gisting Kabupaten Tanggamus". *Jurnal Ilmu-Ilmu Agribisnis*. Vol.03. No. 01.



- Bulan TPL. 2017. “Pengaruh Diversifikasi Produk dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen pada Juragan Jasmine Langsa”. *Jurnal Manajemen dan Keuangan*. Vol. 06.No.01.
- Daniel M, dkk. 2008. *PRA (Participatory Rural Appraisal)*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Munthasir, A dkk. 2009. *Adat Perkawinan Etnis Anuek Jamee*. Banda Aceh : Pemerintah Aceh Dinas Kebudayaan dan Pariwisata.
- Nurdjannah, N. 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Sumantri B, Fariyanti A, Winandi R. 2013. “Faktor – Faktor yang Berpengaruh Terhadap Kinerja Usaha Wirausaha Wanita : Suatu Studi pada Industri Pangan Rumahan di Bogor”. *Jurnal Manajemen Teknologi*. Vol. 12. No. 03.
- Syifa Aulia, Sungeng Heri Suseno. 2020. “Diversifikasi Produk Olahan Buah Pala (*Myristica Fragrans*) di Desa Suka Damai”. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*. Vol. 2. No. 6.
- Tutiliana. 2018. “Pemanfaatan Pala (*Myristica Fragrans*) di Desa Pante Lhong Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen”. *Jurnal Majalah Ilmiah Universitas Almuslim*. Vol. 10. No. 1.