



PERKEMBANGAN DAN PERTUMBUHAN PRODUK OLAHAN BUAH PALA (RUPALA) DI KOTA PEMATANG SIANTAR SEBAGAI PENUNJANG PEREKONOMIAN MASYARAKAT

**Dian G. Purba Tambak ^a, Fidia C. Sitorus ^{b*}, Muzfirah Filzah ^c, Elsa D. Naibaho ^d, Parlin Damanik ^e,
Jhoni F. Manurung ^f, Fadilah R. M. Siregar ^g**

^{a,c-g} Fakultas Ekonomi, Universitas Simalungun

^b Fakultas Ekonomi, fidyachairani@gmail.com, Universitas Simalungun

^{*}correspondence

ABSTRACT

*Processed nutmeg products that can increase the added value of nutmeg, increase income, and provide benefits for nutmeg farmers and industry. One of the cottage industries on Jln. Melanthon Siregar No.204, Siantar Marimbun District, Pematang Siantar. They develop products by processing nutmeg into sweets, dodol, syrup, nutmeg jam and the seeds are processed into nutmeg spices which have many health benefits. This observation was carried out at the Rupala industrial house. This study aims to obtain information about the use of nutmeg plants (*Myristica fragrans*) by the community. This research was conducted by survey methods, data collection techniques by interview, direct observation and observation. The study population is the people of Siantar Marimbun District who have processed nutmeg products. The results of the study found that the most processed or produced nutmeg plant organs by Mr. Harry Harahap were fruits and seeds. With the variety of processed nutmeg, it can be used as a typical souvenir of Siantar.*

Keywords: Product, Nutmeg, Siantar Marimbun

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 Jln. Melanthon Siregar No.204 Kecamatan Siantar Marimbun, Pematang Siantar. Mereka melakukan pengembangan produk dengan olahan buah pala menjadi manisan, dodol, sirup, selai pala dan bijinya diolah menjadi rempah pala yang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Pengamatan ini dilaksanakan di rumah industri Rupala. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh informasi tentang pemanfaatan tumbuhan pala (*Myristica fragrans*) oleh masyarakat. Penelitian ini dilakukan dengan metode survei, teknik pengumpulan data secara wawancara, pengamatan langsung dan observasi. Populasi penelitian adalah masyarakat Kecamatan Siantar Marimbun yang mempunyai produk olahan pala. Hasil penelitian ditemukan organ tumbuhan pala yang paling banyak diolah atau diproduksi oleh Bapak Harry Harahap adalah buah dan biji. Dengan beragamnya olahan buah pala tersebut, dapat dijadikan sebagai buah tangan khas Siantar.

Kata Kunci: Produk, Buah Pala, Siantar Marimbun

1. 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. Secara komersial biji pala merupakan bagian terpenting dari buah pala dan dapat dibuat menjadi berbagai produk. 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)

Pematangsiantar secara geografis terletak di bagian tengah Sumatera Utara, terletak pada garis 2° 53' 20" Lintang Utara (LU) dan 99° 1' 00"-99° 6' 35" Bujur Timur (BT) pada peta bumi dan berada di tengah-tengah kabupaten Simalungun. Letak geografis Kota Pematangsiantar ditunjukkan pada Peta Wilayah administrasi Kota Pematangsiantar terbagi menjadi 8 kecamatan. Luas wilayah administrasi Kota Pematangsiantar adalah 79,971 km². Pala juga dijadikan sebagai mata pencarian masyarakat tersebut, mereka membuka usaha aneka olahan buah pala seperti yang dilakukan oleh Bapak Harry Timbul Harahap, beliau mengolah buah pala di rumah produksinya yaitu Rupala berupa: manisan pala, sirup pala, dodol pala dan selai pala. Untuk biji pala dan fulli (arrilus) beliau kumpulkan dan dijual.

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, dodol pala dan selai pala. Diversifikasi produk merupakan usaha memperluas macam barang yang akan dijual dan merupakan sebuah strategi perusahaan untuk menaikkan penetrasi pasar. Diversifikasi produk dilakukan dengan menambah kategori dan jenis produk yang akan dijual sehingga konsumen memiliki banyak pilihan terhadap produk yang ingi dibeli. Diversifikasi ini dilakukan oleh industry rumahan di rumah produksi buah pala (Rupala) milik bapak Harry Harahap di Jl. Melanthon Siregar No.204 Kecamatan Siantar Marimbun. 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 Tutiliana 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%) (Tutiliana, 2018 : 62-66).

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) .

Pengelolaan tumbuhan pala di Kecamatan Siantar Marimbun 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 Kecamatan Siantar Marimbun. Untuk mendapatkan informasi-informasi yang lebih spesifik tentang produk olahan pala oleh Masyarakat di Kota Pematang siantar Kabupaten Simalungun, maka perlu dilakukan penelitian mengenai **"Perkembangan dan Prtumbuhan Produk Olahan Buah Pala (RUPALA) di Kota Pematang Siantar Sebagai Penunjang Perekonomian Masyarakat.**

2. METODOLOGI PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan metode survey, pengamatan langsung, dan wawancara dengan responden (pemilik usaha). Data yang dikumpulkan meliputi data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara wawancara langsung kepada pemilik usaha, yaitu Bapak Harry Harahap dengan menggunakan daftar pertanyaan dan pengamatan langsung ke tempat usaha. Untuk data sekunder diperoleh dari buku, dan jurnal ilmiah.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Buah yang dikenal sebagai salah satu rempah kaya manfaat, yang sering digunakan sebagai bahan tambahan penyedap rasa pada makanan dimana diakui memiliki aroma yang cukup khas, bahkan juga digunakan sebagai bahan pembuat kosmetik, parfum, maupun obat-obatan. Namun tidak itu saja, buah yang dalam bahasa latinnya disebut *Myristica Fragrans* ini, ternyata dapat diolah menjadi olahan makanan dan minuman yang lezat dan tentunya menyehatkan. Seperti yang dibuktikan oleh Harry Timbul Harahap. Di rumah produksinya, ayah dari 2 orang anak ini telah berhasil membuat beragam olahan makanan dan

minuman yang berkhasiat dari buah pala. Bapak Harry juga akrab di sapa dengan sebutan Uwak Pala ini mengatakan, ada empat jenis produk yang dihasilkan dari olahan buah pala yang saat ini ditekuninya.

Rupala berdiri tahun 2019, didirikan oleh Bapak Harry Timbul Harahap yang beralamat di Jln Melanthon Siregar No 204, Kecamatan Siantar Marimbun Kabupaten Simalugun Sumatera Utara. Terinspirasi dari banyaknya daging buah pala yang dihasilkan dari kebun milik pribadi dan juga dari daerah lain seperti Provinsi Aceh, Simalungun dan juga Kaki Gunung Simbolon. Rupala Rumah Pala merupakan sebuah rumah produksi yang mengolah daging buah pala segar menjadi aneka produk yang makanan dan minuman, diantaranya sirup pala dan manisan pala hingga produk lainnya, seperti selai pala, dodol pala dan minuman siap saji. Semua olahan yang di produksi telah memiliki sertifikat Halal dan HAKI dari Kemenkumham.

Buah pala yang rendah akan kalori dan nikmat disantap ini memiliki segudang manfaat bagi kesehatan. Manfaat-manfaat diperoleh dari kandungan vitamin C, kalsium, fosfor, dan nutrisi lainnya dalam buah pala. Buah pala mengandung myristicin yang memiliki sifat antioksidan, antibakteri, dan antikanker, menurunkan kolestrol, menjaga Kesehatan gigi, mengontrol tekanan darah tinggi, meningkatkan kualitas tidur dan masih banyak lainnya yang bermanfaat bagi tubuh. Dalam 100gram buah pala segar terkandung 42 kalori dan berbagai nutrisi berikut ini: 11 gram karbohidrat, 0,5 gram serat, 0,3 gram protein, 0,2 gram lemak, 32 miligram kalsium, 24 miligram fosfor, 1,5 miligram besi, 22 miligram vitamin C. Selain itu, buah pala juga mengandung senyawa myristicin, beta karoten, dan monoterpen.

Pala merupakan tanaman rempah yang memiliki beragam kegunaan pada setiap bagian tanamannya. Daging buah pala dapat diolah menjadi berbagai makanan, seperti manisan, asinan, dodol, selai, dan sirup. Pengolahan daging buah yang siap untuk dijadikan manisan pala tentunya membutuhkan bahan baku daging buah pala yang dalam seminggu dibutuhkan sebanyak 200-400 kg/bulan. Pemenuhan kebutuhan bahan baku utama diperoleh dari pohon yang dimiliki oleh pemilik, pohon yang disewa, dan jika mengalami kelangkaan buah pala, pemilik membelinya dari petani pala yang ada di Aceh dan Simalungun. Tenaga kerja produksi yang dimiliki usaha ini berjumlah 3 orang. Tenaga kerja ini disebut sebagai pegawai tetap. Tenaga kerja juga berasal dari sekiran Rupala, yaitu Jln Melanthon Siregar, Siantar Marimbun.

Teknologi yang digunakan pada usaha pengolahan daging buah pala masih bersifat tradisional. Hal ini dapat dilihat dari proses produksinya yang hanya menggunakan pekerjaan tangan seperti mengupas, mengiris, dan merendam buah pala. Alat-alat penunjang operasional yang dibutuhkan antara lain, pisau, telenan, drum plastik, baskom kecil, baskom besar, dan keranjang plastik. Proses pengolahan daging buah pala yang siap dijadikan manisan sangat sederhana sekali dan tidak memerlukan keterampilan khusus untuk melakukannya yaitu terdiri dari aktivitas pembersihan buah pala, perendaman, pengirisan, hingga proses distribusi.

Sifat manajemen bersifat manajemen terbuka . Hal ini dapat dilihat dengan adanya pertemuan dengan agenda wawancara semua pengeluaran dan pemasukan yang terjadi dalam rumah pala yang dilakukan pada hari Jumat 3 Mei pukul 14.00-17.00. Tenaga kerja juga bekerja hanya pada saat produksi dilakukan. Keberadaan usaha pengolahan daging buah pala yang siap dijadikan manisan pala ini secara hukum sudah terdaftar SITU.



Gambar 1. SITU RUPALA

Kegiatan operasional usaha ini tidak mengganggu keseimbangan lingkungan masyarakat sekitar. Bapak Harry juga mengatakan, bahwa di rumah produksinya, tidak ada bagian yang terbuang dari buah mungil

tersebut. “Seluruh bagian dari buah pala dapat diolah hingga menjadi cuan ditempatnya. Seluruh bagian buah pala dapat digunakan, tidak ada yang tersisa. Misalnya untuk membuat dodol pala, buah pala yang matang dipisahkan dari daging buah, kemudian daging buah dipisahkan dari kulit lapisan luar, dan dijemur hingga kering. Daging buah yang sudah kering, kemudian di blender dan di saring untuk diambil sarinya, hasil saringan yang sudah menjadi bubur daging tadi dapat diolah untuk dijadikan dodol buah pala,” kata Bapak Harry menjelaskan. Hasil limbah sebagian besar merupakan air garam sisa perendaman buah pala dan pembersihan sebagian alat produksi. Air limbah ini tidak mengandung zat-zat kimia yang membahayakan organisme tanah dan tanaman.

Untuk pemasaran, saat ini produk Rupala sudah banyak dipesan bahkan dari luar Sumatra Utara. Ada Kalimantan, Pulau Jawa, Yogja, Karawang, Aceh. Bapak Harry mengatakan, Aceh sebagai salah satu penghasil buah pala menjadi daerah yang paling banyak memesan produk olahan buah palanya. Beda halnya dengan Siantar – Simalungun, beliau harus bekerja keras. Bukan untuk memasarkan, namun mengenalkan rasa palanya dahulu kepada masyarakat. Karna kalau disuruh dicicipin, konsep yang ada dipikiran masyarakat Siantar – Simalungun itu, mereka menganggap pala itu pahit, sepat, asam, dan nggak lazim dilidah. Berbeda dengan Aceh, Aceh itu penghasil pala, begitu masuk kesana nggak sulit, karna mereka sudah familiar (buah pala), bahkan lebih dari 300 botol pesanan yang kami kirimkan tiap bulannya kesana. Dari hasil penjualan produk Rupala ini beliau meraih omset sebesar Rp 30.000.000,-/ bulan.

Aspek pemasaran yang diteliti melalui bauran pemasran yaitu 4P, pruduk (Product), tempat (Place), harga (Price), dan promosi (Promotion).

4.1 Produk (Product)

Produk yang dikelola oleh usaha rumahan ini merupakan daging buah pala yang siap dijadikan manisan buah pala, sirup pala, dodol pala, dan juga selai pala. Daging buah pala yang diproduksi memiliki kualitas yang baik. Di samping itu olahan daging buah pal aini tidak memakai bahan pengawet buatan dan pewarna sehingga konsumen bisa menikmatinya dengan aman.

1) Sirup Buah Pala



Gambar 2 Sirup Buah Pala

2) Manisan Buah Pala



Gambar 3 Manisan Buah Pala

3) Dodol Buah Pala



Gambar 4 Dodol Buah Pala

4) Selai Buah Pala



Gambar 5 Selai Buah Pala

4.2 Lokasi (Place)

Lokasi usaha rumah tangga yang sekaligus sebagai tempat tinggal pemilik berada di Jln. Melanthon Siregar No. 204 Kec. Siantar Marimbun. Lokasi ini dikatakan strategis sebagai tempat usaha akan tetapi jarak tempat pengambilan bahan baku yakni buah pala jauh dari tempat usaha.

4.3 Harga (Price)

Untuk harga yang ditetapkan berbeda-beda sesuai dengan jenis produk yang akan dibeli. Berikut ini adalah list harga produk yang ditawarkan rumah produksi Rupala:

- 1) Sirup buah pala :
 300ml Rp 25.000,-
 600ml Rp 45.000,-
- 2) Manisan buah pala : Rp 20.000,-
- 3) Dodol buah pala : Rp 35.000,-
- 4) Selai buah pala : Rp 35.000,-

4.4 Promosi (Promotion)

Produk olahan rumahan buah pala atau Rupala ini sudah tersedia di berbagai platform seperti Shopie, Tokopedia, Whatsapp, Instagram, Facebook dengan username Rupala. rumah pala.

Selanjutnya, Bapak Harry mengatakan, bahwa produk Rupala telah sering tampil di berbagai tempat dan juga beberapa kali dinikmati oleh para petinggi negeri ini. Hasil olahan dari RUPALA ini sendiri sudah sering tampil diberbagai kegiatan-kegiatan yang digelar. Pertama kali tampil, di Launching Beli Kreatif Danau Toba, di Dairi, kalau nggak salah tepatnya 20 Februari 2021. Saat itu dihadiri langsung oleh Bapak Sandiaga Uno. Kemudian, menjadi peserta Karya Kreatif Indonesia bersama Bank Indonesia Perwakilan Pematangsiantar, trus kita ikut Wirausaha Unggulan Bank Indonesia Perwakilan Pematangsiantar periode 2021 Batch 1, Festival Syariah di Bank Indonesia, Allhamdullilah kita dapat juara 2, Peserta Siantar – Simalungun Kopi Festival di Danau Toba, peserta Spices Forum dan Bisnis Expo Hari Rempah di Parapat Niagara, terakhir Pasar Rakyat dan UMKM BUMN bersama Telkom dan BUMN di Tarutung.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa pengolahan buah pala di Kecamatan Siantar Marimbun, khususnya oleh industri rumahan Rupala, memberikan kontribusi positif terhadap perekonomian lokal. Beberapa kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah:

- 1) **Diversifikasi Produk:** Rupala mengolah buah pala menjadi berbagai produk seperti manisan, dodol, sirup, dan selai. Diversifikasi ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah buah pala tetapi juga memberikan berbagai pilihan produk kepada konsumen, yang pada gilirannya meningkatkan daya saing dan penetrasi pasar.
- 2) **Manfaat Ekonomi:** Pengolahan buah pala oleh Rupala telah meningkatkan pendapatan petani dan pengusaha lokal. Dengan omset sebesar Rp 30.000.000,- per bulan, industri rumahan ini memberikan manfaat ekonomi yang signifikan bagi masyarakat sekitar.
- 3) **Manfaat Kesehatan:** Produk olahan buah pala dari Rupala memiliki manfaat kesehatan yang luas, berkat kandungan vitamin dan nutrisi lainnya dalam buah pala. Produk ini bebas dari bahan pengawet buatan dan pewarna, menjadikannya aman untuk dikonsumsi.
- 4) **Strategi Pemasaran:** Rupala memanfaatkan berbagai platform online seperti Shopee, Tokopedia, WhatsApp, Instagram, dan Facebook untuk memasarkan produknya. Selain itu, mereka aktif mengikuti berbagai pameran dan kegiatan promosi yang meningkatkan eksposur dan penjualan produk.
- 5) **Pengolahan Tradisional:** Meskipun menggunakan teknologi tradisional, proses produksi Rupala tetap efisien dan mampu menghasilkan produk berkualitas tinggi. Ini menunjukkan bahwa metode tradisional masih bisa bersaing di pasar modern.
- 6) **Keseimbangan Lingkungan:** Operasional Rupala tidak mengganggu keseimbangan lingkungan. Limbah produksi berupa air garam sisa perendaman tidak mengandung bahan kimia berbahaya, sehingga aman bagi tanah dan tanaman di sekitar lokasi usaha.

Secara keseluruhan, industri rumahan Rupala tidak hanya meningkatkan nilai ekonomis buah pala tetapi juga mendukung kesejahteraan masyarakat sekitar melalui peningkatan pendapatan, penyediaan lapangan kerja, dan pelestarian metode pengolahan tradisional. Dengan dukungan lebih lanjut, industri seperti Rupala dapat menjadi model usaha yang berkelanjutan dan menguntungkan bagi daerah lainnya.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai perkembangan dan pertumbuhan produk olahan buah pala di Kota Pematang Siantar, beberapa saran dapat diberikan untuk meningkatkan potensi dan kinerja industri rumahan Rupala serta mendukung perekonomian masyarakat lokal:

- 1) **Peningkatan Teknologi dan Alat Produksi:**
Disarankan untuk mengadopsi teknologi yang lebih modern dalam proses produksi untuk meningkatkan efisiensi dan kapasitas produksi. Investasi dalam peralatan yang lebih canggih, seperti mesin pengiris dan pengemas, dapat membantu mempercepat proses dan menjaga kualitas produk.
- 2) **Pengembangan Produk Baru:** Dengan menciptakan produk baru yang berbasis buah pala, seperti produk kosmetik, aromaterapi, atau makanan ringan lainnya. Penelitian dan pengembangan (R&D) untuk inovasi produk baru yang mengikuti tren pasar dan kebutuhan konsumen.
- 3) **Kolaborasi dengan Pemerintah dan Lembaga Terkait:**
Menjalinkan kerja sama dengan pemerintah daerah dan lembaga terkait untuk mendapatkan dukungan dalam bentuk pelatihan, bantuan teknologi, dan akses pasar. Mengikuti program-program yang mendukung UMKM untuk mendapatkan pembiayaan, subsidi, atau fasilitas lain yang dapat meningkatkan kapasitas usaha.
- 4) **Promosi Kesehatan Produk:**
Menedukasi konsumen tentang manfaat kesehatan dari produk olahan buah pala melalui kampanye informasi dan konten edukatif di media sosial dan situs web. Menyertakan informasi gizi dan manfaat kesehatan pada kemasan produk untuk meningkatkan kesadaran dan daya tarik konsumen.

Dengan menerapkan saran-saran ini, diharapkan industri rumahan Rupala dapat terus berkembang, meningkatkan daya saing, dan memberikan kontribusi yang lebih besar terhadap perekonomian masyarakat di Kota Pematang Siantar.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Agaus, L. R. & Agaus, R. V. (2019). Manfaat Kesehatan Tanaman Pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Medula*. 6: 662-666.

- [2] Alegantina *Kefarmasian Indonesia*, 64-70, S., & Mutiatikum, D. (2009). Pengembangan dan Potensi Pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal*.
- [3] Sumantri B, Fariyanti A, Winandi R. 2013. “Faktor- faktor yang Berpengaruh Terhadap Kinerja Usaha Wirausaha Wanita: Suatu Studi pada Industri Pangan Rumahan Bogor”. *Jurnal Manajemen Teknologi*. Vol. 12. N0. 03.
- [4] 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.
- [5] Tutiliana. 2018. “Pemanfaatan Pala (*Myristica Fragrans*) di Desa Pante Lhong Kecamatan Peusangan Kabupaten Bireuen”. *Jurnal Majalah Ilmiah Universitas Almuslim*. Vol. 10. No. 1.
- [6] Safriani, Putri Humaira. 2022. “Produk Olahan Buah Pala Di Desa Padang Kecamatan Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan Sebagai Penunjang Perekonomian Masyarakat”. *Jurnal Ar-raniry*. Vol. 10. No. 2.
- [7] Bagem Br Sembiring, Muhammad Zainal Fanani, Helmi Haris. 2023. “Pengelolaan Selai Buah Pala Pada Skala Industri Rumah Tangga”. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*. Vol. 5. No. 2.