



KEARIFAN LOKAL DALAM SEPUCUK MINYAK: STUDI ETNOBOTANI PROSES PENGOLAHAN MINYAK PALA TRADISIONAL

Hafizaton Nisak¹, Intan Munawarah²

¹Prodi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Abulyatama, Aceh besar, 23752, Indonesia.

²Prodi Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Abulyatama, Aceh Besar, 23372, Indonesia.

Email korespondensi: intan_pbsi@abulyatama.ac.id²

Abstract: *This research examines the local wisdom of the community in Ie Dingin Village, Meukek District, South Aceh Regency, in the traditional processing of nutmeg oil. Nutmeg oil, an iconic Acehnese product, is not merely an economic commodity; it strongly represents cultural heritage and ethnobotanical knowledge passed down through generations. Using a descriptive qualitative ethnobotany approach, this study aims to document the stages of nutmeg oil processing, from raw material selection to the final product. The research focuses on identifying the nutmeg species used, traditional tools and materials, and the cultural values and philosophies accompanying each process. The findings indicate that nutmeg oil processing in Ie Dingin Village is a unique blend of traditional knowledge about plant properties and techniques refined over centuries. This practice not only reflects a harmonious relationship between humans and nature but also emphasizes the importance of preserving local knowledge as an integral part of sustainable development. These findings are expected to contribute to efforts in documenting and revitalizing local wisdom in natural resource utilization.*

Keywords: *Essential, Nutmeg, Mace, oil*

Abstrak: Penelitian ini mengkaji kearifan lokal masyarakat Desa Ie Dingin, Kecamatan Meukek, Kabupaten Aceh Selatan, dalam proses pengolahan minyak pala tradisional. Minyak pala, produk ikonik Aceh, bukan hanya komoditas ekonomi, tetapi juga representasi kuat warisan budaya dan pengetahuan etnobotani yang diwariskan secara turun-temurun. Melalui pendekatan etnobotani deskriptif kualitatif, studi ini bertujuan mendokumentasikan tahapan pengolahan minyak pala, mulai dari pemilihan bahan baku hingga produk akhir. Fokus penelitian meliputi identifikasi spesies pala yang digunakan, alat dan bahan tradisional, serta nilai-nilai budaya dan filosofi yang menyertai setiap prosesnya. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan minyak pala di Desa Ie Dingin merupakan perpaduan unik antara pengetahuan tradisional tentang sifat-sifat tumbuhan dan teknik yang telah disempurnakan selama berabad-abad. Praktik ini tidak hanya mencerminkan hubungan harmonis antara manusia dan alam, tetapi juga menegaskan pentingnya pelestarian pengetahuan lokal sebagai bagian integral dari pembangunan berkelanjutan. Temuan ini diharapkan dapat berkontribusi pada upaya dokumentasi dan revitalisasi kearifan lokal dalam pemanfaatan sumber daya alam.

Kata kunci: *Esensial, Pala, Bunga Pala, Minyak*

PENDAHULUAN

Indonesia, sebagai negara megabiodiversitas, kaya akan keanekaragaman hayati dan, seiring dengan itu, menyimpan kekayaan kearifan lokal dalam pemanfaatan sumber daya alam. Pengetahuan tradisional ini, yang sering kali terintegrasi dengan praktik budaya dan kepercayaan masyarakat, menjadi warisan tak ternilai yang diwariskan dari generasi ke generasi. Di antara berbagai kekayaan alam yang dimiliki, pala (*Myristica fragrans*) memegang peranan penting, tidak hanya sebagai komoditas perdagangan global yang telah dikenal sejak zaman dahulu kala, tetapi juga sebagai bagian integral dari lanskap sosial dan budaya di beberapa wilayah di Indonesia. Provinsi Aceh, khususnya, memiliki sejarah panjang dan ikatan kuat dengan budidaya dan pengolahan pala, menjadikannya salah satu sentra produksi utama di Nusantara.

Pengolahan minyak pala tradisional di Aceh bukanlah sekadar aktivitas ekonomi, melainkan sebuah manifestasi kompleks dari pengetahuan etnobotani yang mendalam. Prosesnya melibatkan pemahaman yang cermat tentang siklus hidup tumbuhan, sifat-sifat fisik dan kimia dari bagian-bagian tumbuhan yang digunakan (terutama biji dan fuli), serta teknik-teknik ekstraksi yang telah disempurnakan selama berabad-abad. Pengetahuan ini sering kali tidak tertulis, melainkan terpatrit dalam ingatan kolektif, praktik sehari-hari, dan ritual tertentu yang mengiringi proses produksi. Oleh karena itu, minyak pala lebih dari sekadar produk; ia adalah sebuah "sepucuk minyak" yang mengandung narasi panjang tentang hubungan harmonis antara manusia dan lingkungannya.

Desa Ie Dingin, yang terletak di Kecamatan Meukek, Kabupaten Aceh Selatan, merupakan salah satu wilayah yang masih teguh memegang tradisi pengolahan minyak pala secara turun-temurun. Kondisi geografis dan topografi desa ini yang mendukung pertumbuhan optimal pohon pala, ditambah dengan warisan leluhur yang kuat, menjadikan Ie Dingin sebagai lokasi yang ideal untuk mengkaji lebih dalam aspek-aspek kearifan lokal dalam konteks etnobotani. Masyarakat di Desa Ie Dingin tidak hanya bergantung pada pala sebagai sumber mata pencarian, tetapi juga memandang pohon pala dan produk olahannya sebagai bagian tak terpisahkan dari identitas dan sistem nilai mereka.

Meskipun minyak pala Aceh telah dikenal luas, dokumentasi ilmiah yang komprehensif mengenai proses pengolahan tradisional dan dimensi etnobotani di baliknya masih relatif terbatas. Sebagian besar penelitian cenderung berfokus pada aspek kimia, farmakologi, atau ekonomi. Padahal, pemahaman mendalam tentang bagaimana masyarakat lokal memanfaatkan dan mengelola sumber daya pala dengan cara tradisional dapat

memberikan wawasan berharga bagi praktik pengelolaan sumber daya alam yang berkelanjutan dan pelestarian budaya. Ancaman modernisasi, perubahan iklim, serta pergeseran gaya hidup dapat mengikis pengetahuan-pengetahuan tradisional ini jika tidak segera didokumentasikan dan dipahami secara mendalam.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengisi kekosongan pengetahuan tersebut dengan melakukan studi etnobotani yang mendalam mengenai proses pengolahan minyak pala tradisional di Desa Ie Dingin, Kecamatan Meukek, Kabupaten Aceh Selatan. Penelitian ini akan menggali dan mendokumentasikan setiap tahapan proses pengolahan, mengidentifikasi peralatan dan bahan tradisional yang digunakan, serta menganalisis nilai-nilai budaya dan filosofi yang terkandung di dalamnya. Melalui pendekatan kualitatif, studi ini diharapkan dapat mengungkap kekayaan *kearifan lokal* yang terwujud dalam setiap tetes minyak pala, dari pemilihan biji hingga produk akhir yang siap dimanfaatkan. Dokumentasi ini tidak hanya berfungsi sebagai catatan ilmiah, tetapi juga sebagai upaya pelestarian warisan budaya yang tak ternilai, memastikan bahwa "sepucuk minyak" ini akan terus bercerita tentang kebijaksanaan leluhur dan hubungan abadi antara manusia dan alam.

KAJIAN PUSTAKA

Etnobotani dan Kearifan Lokal: Perspektif Teoretis

Etnobotani merupakan bidang ilmu interdisipliner yang mempelajari hubungan antara manusia dan tumbuhan di lingkungan mereka. Lebih dari sekadar daftar penggunaan tumbuhan, etnobotani menyelami aspek kognitif, praktik, dan kepercayaan masyarakat terkait dengan flora (Balick & Cox, 1996; Martin, 1995). Studi etnobotani berupaya mendokumentasikan pengetahuan tradisional tentang tumbuhan, termasuk identifikasi, klasifikasi, penggunaan (pangan, obat, bahan bangunan, ritual), serta cara pengelolaan dan pelestariannya. Pendekatan ini sangat relevan dalam memahami bagaimana masyarakat lokal, yang seringkali hidup dalam ketergantungan erat dengan alam, mengembangkan sistem pengetahuan yang kompleks dan adaptif.

Salah satu konsep sentral dalam etnobotani adalah kearifan lokal (*local wisdom*). Kearifan lokal didefinisikan sebagai akumulasi pengetahuan, praktik, dan kepercayaan yang telah berkembang dan diwariskan dari generasi ke generasi dalam suatu komunitas, sebagai respons terhadap kondisi lingkungan dan sosial mereka (Berkes, Colding, & Folke, 2000; Ellen & Harris, 1996). Kearifan lokal seringkali bersifat kontekstual, spesifik pada suatu tempat, dan terintegrasi dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat, termasuk sistem pertanian,

pengobatan tradisional, pengelolaan sumber daya alam, hingga sistem nilai dan filosofi hidup. Dalam konteks pemanfaatan tumbuhan, kearifan lokal termanifestasi dalam teknik budidaya yang berkelanjutan, metode panen yang selektif, serta proses pengolahan yang efisien dan minim limbah, seringkali tanpa merusak ekosistem. Pentingnya kearifan lokal semakin diakui dalam diskursus global tentang pembangunan berkelanjutan dan konservasi keanekaragaman hayati, mengingat potensinya sebagai solusi adaptif terhadap tantangan lingkungan modern (Gadgil et al., 1993).

Pala (*Myristica fragrans*) di Nusantara: Sejarah dan Signifikansi

Pala (*Myristica fragrans*) adalah salah satu rempah-rempah paling berharga di dunia, dengan sejarah perdagangan yang panjang dan signifikan. Berasal dari Kepulauan Maluku, Indonesia, pala telah menjadi komoditas utama yang memicu penjelajahan samudra, persaingan kolonial, dan pembentukan jalur perdagangan global sejak abad pertengahan (Milton, 1999; Giles, 2011). Nilai ekonomis pala terletak pada biji (nutmeg) dan aril atau selaput merah yang membungkus biji (mace/fuli), keduanya digunakan sebagai rempah, bahan makanan, dan dalam industri farmasi serta kosmetik.

Di Indonesia, pala tidak hanya memiliki nilai ekonomis tetapi juga nilai historis dan budaya yang mendalam, terutama di wilayah-wilayah penghasil utama seperti Maluku dan Aceh. Di Aceh, budidaya pala telah berlangsung selama berabad-abad dan menjadi bagian integral dari perekonomian lokal. Iklim tropis yang lembap dan tanah yang subur di Aceh Selatan, khususnya, sangat mendukung pertumbuhan pohon pala yang optimal. Sejarah pala di Aceh seringkali dikaitkan dengan jalur perdagangan rempah maritim, di mana pala dari Aceh turut menjadi komoditas penting yang diperdagangkan ke berbagai belahan dunia (Reid, 1993; Darusman et al., 2018). Kehadiran pala telah membentuk pola permukiman, struktur sosial, dan bahkan sistem kepercayaan masyarakat lokal. Oleh karena itu, studi tentang pala di Aceh tidak dapat dipisahkan dari konteks sosial-budaya masyarakatnya.

Minyak Pala: Proses Pengolahan dan Pemanfaatannya

Minyak pala adalah minyak atsiri yang diperoleh dari proses destilasi biji pala. Komponen utama minyak pala adalah miristisin, elemisin, dan safrol, yang memberikan aroma khas serta sifat-sifat farmakologis (Shulgin, 1991; Oyen & Dung, 1999). Proses pengolahan minyak pala secara tradisional umumnya melibatkan beberapa tahapan kunci, meskipun detailnya dapat bervariasi antar daerah. Tahapan tersebut meliputi pemanenan buah pala yang matang, pemisahan biji dari fuli dan daging buah, pengeringan biji, dan kemudian proses ekstraksi minyak, yang sebagian besar dilakukan melalui destilasi uap (steam distillation) atau

penyulingan air (hydrodistillation).

Secara historis, minyak pala telah dimanfaatkan secara luas dalam berbagai bidang. Dalam pengobatan tradisional, minyak pala dikenal karena khasiatnya sebagai analgesik, anti-inflamasi, karminatif, dan stimulan (Ghani, 1990; Burkill, 1966). Masyarakat menggunakannya untuk meredakan nyeri otot dan sendi, mengatasi masalah pencernaan, meredakan batuk pilek, hingga sebagai bahan urut. Selain itu, minyak pala juga digunakan dalam industri parfum dan kosmetik karena aromanya yang hangat dan pedas, serta dalam industri makanan dan minuman sebagai penambah rasa dan aroma (Purseglove et al., 1981). Penting untuk dicatat bahwa dalam konteks tradisional, penggunaan minyak pala seringkali tidak hanya didasari oleh sifat kimiawinya, tetapi juga oleh pemahaman holistik masyarakat tentang keseimbangan tubuh dan alam, yang merupakan bagian dari kearifan lokal mereka. Dokumentasi proses pengolahan tradisional menjadi krusial untuk memahami bagaimana masyarakat secara empiris mengembangkan teknik yang memungkinkan ekstraksi minyak dengan kualitas tertentu dan untuk tujuan penggunaan spesifik.

Studi Etnobotani Minyak Atsiri Tradisional di Indonesia

Penelitian etnobotani mengenai minyak atsiri tradisional di Indonesia telah dilakukan di berbagai daerah, menunjukkan kekayaan pengetahuan masyarakat lokal dalam mengidentifikasi, mengolah, dan memanfaatkan tumbuhan aromatik. Studi-studi ini seringkali mengungkap variasi metode ekstraksi, penggunaan peralatan tradisional, serta kepercayaan dan ritual yang menyertai proses produksi (Misalnya, studi tentang minyak cengkeh oleh Kartini et al., 2015; minyak akar wangi oleh Suryani et al., 2019; atau minyak sereh oleh Widyastuti et al., 2021). Misalnya, beberapa penelitian telah menyoroti peran penting pengetahuan nenek moyang dalam memilih waktu panen yang tepat, teknik pengeringan yang efisien, dan metode penyulingan yang dapat memaksimalkan rendemen dan kualitas minyak.

Namun, studi etnobotani yang secara spesifik berfokus pada minyak pala tradisional, terutama di luar Maluku, masih relatif sedikit. Sebagian besar literatur cenderung membahas pala dari perspektif agronomis, kimia, atau ekonomi global. Kajian yang mendalam tentang bagaimana masyarakat lokal di daerah seperti Aceh Selatan, dengan kearifan lokalnya yang unik, memproses minyak pala secara tradisional masih merupakan area yang kurang terjamah. Penelitian-penelitian sebelumnya seringkali tidak merinci aspek-aspek budaya, filosofi, atau bahkan praktik spesifik yang membedakan proses pengolahan di satu komunitas dengan komunitas lainnya (misalnya, studi umum tentang komoditas pala oleh Susila & Susanti, 2017 yang kurang fokus pada etnobotani).

Penelitian ini bertujuan untuk mengisi kekosongan tersebut dengan fokus pada Desa Ie Dingin, yang dipercaya memiliki praktik pengolahan minyak pala tradisional yang kaya dan belum banyak didokumentasikan. Dengan menggali dimensi etnobotani dari proses ini, diharapkan dapat terungkap tidak hanya metode teknisnya, tetapi juga nilai-nilai budaya, sosial, dan ekologis yang mendasari praktik tersebut. Hal ini akan memperkaya khazanah pengetahuan etnobotani Indonesia dan memberikan kontribusi pada upaya pelestarian kearifan lokal di tengah arus modernisasi.

Konteks Geografis dan Sosial Budaya Desa Ie Dingin

Desa Ie Dingin, yang merupakan bagian dari Kecamatan Meukek, Kabupaten Aceh Selatan, memiliki karakteristik geografis yang mendukung budidaya pala. Topografi wilayah ini, yang seringkali berupa perbukitan dengan curah hujan yang cukup, menyediakan lingkungan ideal bagi pohon pala untuk tumbuh subur (Pemerintah Kabupaten Aceh Selatan, 2023). Ketergantungan masyarakat pada sektor pertanian, khususnya perkebunan pala, telah membentuk struktur sosial dan ekonomi desa (BPS Kabupaten Aceh Selatan, 2022).

Masyarakat di Desa Ie Dingin dikenal masih memegang teguh tradisi dan nilai-nilai leluhur. Hal ini tercermin dalam berbagai aspek kehidupan mereka, termasuk dalam cara mereka berinteraksi dengan alam dan mengelola sumber daya. Pengetahuan tentang pala dan pengolahannya bukan hanya sekadar keahlian teknis, tetapi juga bagian dari identitas komunal dan warisan budaya yang dihormati (Syam & Al-Musa, 2020). Studi lapangan yang mendalam di desa ini akan memungkinkan peneliti untuk menangkap nuansa-nuansa lokal yang mungkin tidak terwakili dalam literatur umum, seperti peran gender dalam proses pengolahan, upacara adat yang mungkin terkait dengan panen pala, atau lagu-lagu tradisional yang berisi pengetahuan tentang tumbuhan. Dengan demikian, konteks geografis dan sosial budaya Desa Ie Dingin menjadi lensa penting untuk memahami sepenuhnya kearifan lokal dalam "sepucuk minyak" pala ini.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini mengadopsi pendekatan kualitatif dengan desain etnobotani deskriptif. Pendekatan kualitatif dipilih karena sesuai untuk menggali secara mendalam fenomena kompleks seperti kearifan lokal, praktik budaya, dan pengetahuan tradisional yang tidak dapat diukur secara numerik. Desain deskriptif etnobotani berfokus pada pengumpulan data komprehensif mengenai hubungan antara masyarakat lokal dan tumbuhan, khususnya dalam konteks pemanfaatan dan pengolahan minyak pala tradisional. Tujuan utama adalah

mendokumentasikan secara rinci "apa" dan "bagaimana" proses pengolahan minyak pala dilakukan, serta "mengapa" praktik-praktik tertentu dipertahankan berdasarkan perspektif masyarakat setempat.

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian akan dilaksanakan di Desa Ie Dingin, Kecamatan Meukek, Kabupaten Aceh Selatan. Lokasi ini dipilih karena reputasinya sebagai salah satu sentra pengolahan minyak pala tradisional yang masih aktif di Aceh Selatan, serta adanya indikasi kuat pelestarian kearifan lokal dalam praktik masyarakatnya. Waktu penelitian akan berlangsung selama 3 bulan, terhitung sejak bulan Juli hingga September 2025. Periode ini diharapkan cukup untuk mengumpulkan data yang mendalam dan melakukan observasi partisipatif pada siklus pengolahan pala.

Sumber Data

Sumber data dalam penelitian ini terbagi menjadi dua kategori utama sebagai berikut.

- 1) Data Primer: diperoleh langsung dari lapangan melalui interaksi dengan informan kunci di Desa Ie Dingin. Informan kunci akan dipilih secara purposif berdasarkan kriteria berikut.
 - a) Individu yang terlibat langsung dalam seluruh atau sebagian proses pengolahan minyak pala tradisional (misalnya, petani pala, pengumpul pala, pengolah/penyuling minyak pala).
 - b) Individu yang memiliki pengetahuan mendalam tentang sejarah, filosofi, dan praktik terkait pala di desa tersebut (misalnya, tokoh adat, sesepuh desa).
 - c) Bersedia untuk berbagi informasi dan berpartisipasi dalam penelitian. Estimasi jumlah informan akan disesuaikan dengan saturasi data, namun diperkirakan antara 5 hingga 10 informan kunci.
- 2) Data Sekunder: dikumpulkan dari berbagai sumber tertulis dan arsip, seperti:
 - a) dokumen resmi desa dan kecamatan (profil desa, data demografi, data pertanian);
 - b) literatur ilmiah terkait etnobotani pala, minyak atsiri, kearifan lokal, dan sejarah Aceh;
 - c) publikasi dari instansi terkait (misalnya, Dinas Pertanian, Dinas Perkebunan).Data sekunder ini akan digunakan untuk memberikan konteks dan mendukung interpretasi data primer.

Teknik Pengumpulan Data

Beberapa teknik pengumpulan data kualitatif akan digunakan secara triangulasi untuk memastikan validitas dan reliabilitas data.

- 1) Observasi Partisipatif: Peneliti akan terlibat langsung dalam aktivitas sehari-hari masyarakat terkait pengolahan minyak pala. Ini mencakup pengamatan detail terhadap setiap tahapan proses pengolahan, identifikasi alat dan bahan yang digunakan, serta interaksi sosial yang terjadi selama proses tersebut. Observasi partisipatif memungkinkan peneliti untuk memperoleh pemahaman kontekstual yang mendalam dan memverifikasi informasi yang diperoleh dari wawancara.
- 2) Wawancara Mendalam (In-depth Interview): Wawancara akan dilakukan secara semi-terstruktur dengan informan kunci. Pedoman wawancara akan disiapkan, namun fleksibilitas diberikan untuk mengeksplorasi informasi baru yang muncul selama percakapan. Pertanyaan akan mencakup topik seperti sejarah budidaya pala di desa, tahapan proses pengolahan, pengetahuan tentang sifat-sifat pala, penggunaan tradisional minyak pala, tantangan yang dihadapi, serta nilai-nilai budaya dan kepercayaan yang terkait. Wawancara akan dicatat secara verbatim.
- 3) Studi Dokumentasi: Peneliti akan mengkaji berbagai dokumen dan literatur yang relevan dengan topik penelitian. Ini termasuk laporan desa, peta, buku, artikel jurnal, dan publikasi lain yang berkaitan dengan pala, etnobotani, dan sejarah lokal Aceh.

Teknik Analisis Data

Data yang terkumpul akan dianalisis menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif dengan tahapan sebagai berikut.

- 1) Reduksi Data: data hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi akan ditranskrip dan disederhanakan. Peneliti akan memilih, memfokuskan, dan mengabstraksikan data yang relevan dengan pertanyaan penelitian.
- 2) Penyajian Data: data yang telah direduksi kemudian akan disajikan dalam bentuk narasi deskriptif, tabel, atau bagan untuk memudahkan pemahaman. Penyajian ini akan menyoroti tema-tema utama yang muncul dari data, seperti tahapan pengolahan, jenis peralatan, jenis pala yang digunakan, serta makna budaya yang terkandung.
- 3) Verifikasi dan Penarikan Kesimpulan: pada tahap ini, peneliti akan meninjau ulang data yang telah disajikan, mencari pola, hubungan, dan temuan kunci. Interpretasi data akan dilakukan dengan mengaitkan temuan lapangan dengan teori-etnobotani dan konsep kearifan lokal. Triangulasi data dari berbagai sumber dan teknik pengumpulan akan

digunakan untuk memverifikasi temuan dan meningkatkan validitas. Penarikan kesimpulan akan dilakukan secara induktif berdasarkan temuan empiris, menjawab pertanyaan penelitian secara komprehensif.

Etika Penelitian

Penelitian ini akan mematuhi prinsip-prinsip etika penelitian. Informan akan diberikan informasi lengkap mengenai tujuan penelitian, kerahasiaan data pribadi, dan hak mereka untuk menolak atau mengundurkan diri dari penelitian kapan saja. Izin penelitian akan diperoleh dari pemerintah desa dan pihak berwenang terkait sebelum pengumpulan data dimulai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

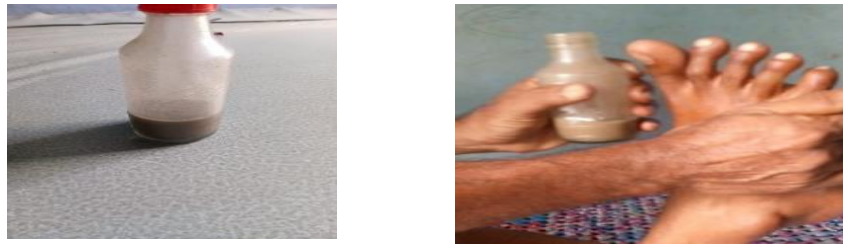
Sejarah dan Asal Mula Minyak Pala di Aceh Selatan

Minyak pala telah dikenal sejak zaman dahulu kala sebagai hasil olahan dari tanaman pala (*Myristica fragrans*), yang berasal dari Kepulauan Banda, Maluku. Sejak abad ke-16, pala menjadi komoditas berharga di mata bangsa Eropa dan menjadi pemicu utama kedatangan bangsa Portugis dan Belanda ke Indonesia. Awalnya, bagian pala yang paling banyak digunakan adalah daging buah dan bijinya sebagai bumbu dapur atau pengawet alami. Namun, seiring waktu, masyarakat lokal mulai menemukan cara untuk menyuling biji pala dan menghasilkan minyak atsiri yang harum dan berkhasiat sebagai ramuan obat dan minyak gosok, yang kini dikenal sebagai minyak pala. Proses penyulingan ini diduga telah dilakukan secara tradisional sejak ratusan tahun oleh masyarakat, menggunakan alat sederhana seperti bambu, tungku kayu, dan bejana tanah liat.

Di Aceh, minyak pala mulai dikenal masyarakat sejak zaman perdagangan rempah di pesisir barat Sumatra. Khususnya di beberapa wilayah seperti Aceh Selatan, masyarakat mulai mengenal dan menggunakan minyak pala untuk keperluan pengobatan tradisional. Resep tradisional pembuatan minyak pala diyakini berkembang di kalangan masyarakat Maluku dan menyebar ke berbagai daerah termasuk Aceh, terutama di Aceh Selatan, khususnya di Kecamatan Meukek, pengolahan minyak atsiri dari buah pala telah menjadi tradisi turun-temurun dengan teknik penyulingan yang dikembangkan oleh masyarakat.

Kata "minyak pala" sendiri berasal dari dua kata dalam bahasa Indonesia: "minyak" merujuk pada cairan berminyak yang diperoleh dari ekstraksi tumbuhan atau hewan, sedangkan "pala" adalah rempah yang berasal dari biji tanaman *Myristica fragrans*, yang dikenal dengan nama yang sama dalam bahasa Indonesia. Secara harfiah, kata "minyak pala" berarti minyak yang diperoleh dari proses penyulingan biji pala yang menghasilkan cairan beraroma khas, yang

kemudian disebut sebagai minyak atsiri pala.



Gambar 1. Minyak pala yang masih murni, dan dipakai oleh masyarakat sekitar untuk proses memijat

Bahan dan Alat dalam Pengolahan Minyak Pala Tradisional

Proses pembuatan minyak pala tradisional di Desa Ie Dingin sangat bergantung pada bahan baku berkualitas dan penggunaan alat yang spesifik. Adapun bahan utama dalam pembuatan minyak pala adalah biji pala yang sudah tua dan kering. Biji pala ini diperoleh dari petani lokal, biasanya dari kebun sendiri atau pasar tradisional. Pentingnya memilih biji pala berkualitas tinggi, tidak lembap, dan tidak berjamur ditekankan untuk menghasilkan minyak pala dengan kualitas yang bagus. Selain biji pala, air juga merupakan bahan penting yang digunakan dalam jumlah cukup banyak untuk proses pemanasan selama penyulingan. Air ini biasanya diambil dari sumur atau mata air bersih.



Gambar 2. Pemilihan dan pemisahan menjadi pala kering

Alat penyulingan tradisional yang digunakan oleh masyarakat Desa Ie Dingin, seperti yang dideskripsikan, umumnya meliputi drum, pendingin, dan penampung minyak. Alat-alat ini mencerminkan teknik penyulingan sederhana yang telah diwariskan secara turun-temurun. Meskipun jenis alat tidak dijelaskan secara rinci dalam teks, gambar yang disertakan (gambar alat penyulingan tradisional) mengindikasikan struktur dasar yang memungkinkan proses

destilasi uap).



Gambar 3. Alat penyulingan tradisional

Pengolahan minyak pala di Desa Ie Dingin melibatkan beberapa tahapan esensial yang dilakukan secara berurutan, dari panen hingga menjadi minyak murni. Adapun waktu terbaik untuk membuat minyak pala adalah saat musim panen buah pala, yaitu ketika buah sudah matang sempurna dan bijinya bisa diolah. Biasanya, proses ini dilakukan saat cuaca cerah agar proses penjemuran dan penyulingan lebih optimal, atau saat musim kemarau, karena pada periode ini, biji pala memiliki kadar minyak atsiri yang optimal, mencapai sekitar 13,07%. Setelah dipanen, buah pala melalui proses pemisahan biji dari fuli merah dan biji pala fuli putih. Biji pala yang masih basah kemudian akan dikeringkan. Pengeringan biji pala merupakan tahapan krusial. Setelah kering, biji pala dipisahkan dari fuli. Kualitas minyak pala sangat bergantung pada biji yang tidak lembap dan tidak berjamur. Biji pala yang sudah kering kemudian dihancurkan atau dipecahkan. Dokumen menunjukkan bahwa proses ini bisa dilakukan dengan memasukkan biji pala ke mesin giling untuk dihaluskan hingga menjadi biji pala yang sudah dihaluskan.



Gambar 1. Biji pala yang masih basah



Gambar 2. Biji pala yang sedang dikeringkan



Gambar 3. Masukan biji pala ke mesin giling



Gambar 4. Proses penggilingan (dihaluskan)



Gambar 5. Biji pala yang sudah dihaluskan

Proses Penyulingan (Destilasi)

Setelah dihancurkan, biji pala yang sudah dihaluskan dimasukkan ke alat penyulingan dan ditambahkan air. Proses pemasakan biji pala terjadi di sini. Alat penyulingan kemudian dipanaskan hingga uap naik dan melewati pendingin. Uap yang mengandung minyak akan mengendap dan ditampung menjadi minyak pala murni. Proses penyulingan ini biasanya memakan waktu 4–8 jam untuk satu kali batch. Namun, total waktu dari pemanenan hingga penyulingan bisa memakan waktu beberapa hari, termasuk pengeringan biji pala. Untuk menghasilkan minyak pala yang bagus, suhu proses penyulingan juga dijaga agar tidak terlalu panas, yang bisa merusak aroma minyak. Sekitar 10 kg biji pala kering bisa menghasilkan 100–

200 ml minyak pala murni, tergantung kualitas dan metode penyulingannya. Untuk menghasilkan 100 cc minyak pala, dibutuhkan sekitar 75 hingga 115 biji pala kering. Minyak pala murni yang dihasilkan dapat dibedakan dari minyak pala yang diolah (GPU).



Gambar 6. Proses pemasakan biji pala



Gambar 7. Minyak pala yang baru masak

Aspek Kesehatan dan Pemanfaatan Minyak Pala

Minyak pala di Desa Ie Dingin tidak hanya dipandang sebagai produk komersial, tetapi juga memiliki peran penting dalam aspek kesehatan tradisional masyarakat.

1) Kandungan dan Khasiat Minyak Pala

Minyak pala mengandung senyawa seperti myristicin, elemicin, safrol, dan eugenol, yang memiliki efek anti-inflamasi, antiseptik, dan penghangat tubuh. Minyak atsiri pala ini berupa cairan yang tidak berwarna atau kuning pucat serta memiliki rasa dan bau yang menyerupai pala, diperoleh dengan proses distilasi. Minyak ini dapat larut dalam alkohol, namun tidak larut dalam air pada suhu 25°C, dan sensitif pada cahaya dan udara, sehingga tempat penyimpanannya harus terlindung dari cahaya dan dalam wadah yang tertutup rapat.

2) Penggunaan tradisional

Minyak pala umumnya digunakan sebagai obat luar, dioleskan untuk mengobati pegal, masuk angin, atau sakit perut. Aromanya juga digunakan dalam aromaterapi untuk membantu relaksasi dan tidur nyenyak. Minyak pala digunakan saat badan terasa tidak enak, pegal, atau setelah aktivitas berat. Dalam pengobatan tradisional, minyak ini juga digunakan untuk pijat bayi dan anak-anak. Masyarakat percaya bahwa minyak pala mengandung panas alami yang

bisa menyehatkan tubuh dan mengusir penyakit dari dalam. Minyak pala dianggap sebagai minyak serbaguna, bisa digunakan untuk orang dewasa, anak-anak, hingga bayi.

Beberapa manfaat minyak pala bagi tubuh meliputi: mengobati perut kembung, mengobati masuk angin, mengobati nyeri otot dan sendi, mengobati gigi dan gusi, menghilangkan capek dan pegal-pegal, serta aroma menenangkan yang dapat menghilangkan stres. Dampak baiknya yaitu menghangatkan tubuh, menghilangkan pegal, dan meningkatkan daya tahan tubuh.

3) Cara Konsumsi dan Batasan

Ada juga yang mencampurkan sedikit minyak pala dengan air hangat untuk diminum, meskipun hal ini hanya dilakukan oleh orang-orang tertentu secara tradisional untuk mengobati masuk angin. Namun, cara yang lebih sering digunakan adalah dengan dioleskan langsung ke tubuh atau dijadikan bahan minyak gosok. Penting untuk diingat bahwa jika dikonsumsi secara berlebihan, minyak pala bisa menyebabkan mual, pusing, bahkan halusinasi karena senyawa aktifnya.

Penyimpanan Minyak Pala

Minyak pala dapat bertahan lama dan dapat disimpan sekitar 2 hingga 5 tahun, tergantung pada kualitas minyak, cara menyimpan, paparan oksigen, serta faktor suhu dan cahaya.

Pembahasan

Pembahasan ini mengintegrasikan temuan-temuan dari bagian hasil penelitian dengan kerangka teori etnobotani dan konsep kearifan lokal, serta membandingkannya dengan literatur yang ada. Fokus utama adalah menganalisis bagaimana proses pengolahan minyak pala tradisional di Desa Ie Dingin merefleksikan kearifan lokal, serta signifikansi budaya, kesehatan, dan ekonominya bagi masyarakat.

1. Proses Pengolahan Minyak Pala sebagai Manifestasi Kearifan Lokal

Proses pengolahan minyak pala tradisional di Desa Ie Dingin, sebagaimana didokumentasikan dalam penelitian ini, merupakan contoh nyata dari kearifan lokal yang terintegrasi dalam praktik sehari-hari masyarakat. Setiap tahapan, mulai dari pemilihan bahan baku hingga produk akhir, menunjukkan pemahaman mendalam masyarakat terhadap lingkungan dan sumber daya alamnya. Minyak pala sendiri telah dikenal sejak zaman dahulu kala sebagai hasil olahan dari tanaman pala (*Myristica fragrans*).

Pemilihan waktu panen saat musim kemarau atau cuaca cerah adalah indikator kuat pengetahuan ekologis lokal. Hal ini didasarkan pada observasi empiris bahwa pada periode

tersebut, biji pala memiliki kadar minyak atsiri yang optimal, mencapai sekitar 13,07%. Pengetahuan ini bukan diperoleh dari literatur modern, melainkan dari akumulasi pengalaman dan pengamatan turun-temurun. Demikian pula, penggunaan biji pala yang tua, kering, tidak lembap, dan tidak berjamur menunjukkan standar kualitas yang dikembangkan secara empiris untuk menghasilkan minyak pala dengan kualitas yang bagus. Ini merefleksikan konsep pengetahuan ekologi tradisional (Traditional Ecological Knowledge/TEK), dimana masyarakat memiliki pemahaman mendalam tentang ekosistem lokal mereka dan cara memanfaatkannya secara berkelanjutan (Berkes et al., 2000).

Proses penyulingan yang diduga telah dilakukan secara tradisional sejak ratusan tahun menggunakan alat sederhana seperti bambu, tungku kayu, dan bejana tanah liat, mengindikasikan adanya adaptasi teknologi yang berkelanjutan. Meskipun dokumen yang diberikan menyebutkan alat penyulingan modern seperti drum, pendingin, dan penampung minyak, keberlanjutan praktik penyulingan di Desa Ie Dingin masih mengedepankan metode tradisional. Teknik penyulingan uap yang melibatkan pemanasan hingga uap naik dan melewati pendingin adalah metode klasik dalam ekstraksi minyak atsiri (Oyen & Dung, 1999). Konsistensi dalam menjaga suhu penyulingan agar tidak terlalu panas yang bisa merusak aroma minyak juga merupakan bentuk kearifan teknis yang bertujuan menjaga kualitas produk akhir. Proses yang memakan waktu 4-8 jam untuk satu kali *batch* penyulingan, dan beberapa hari dari pemanenan hingga penyulingan termasuk pengeringan biji pala, menunjukkan kesabaran dan ketelatenan yang menjadi ciri khas praktik tradisional, berbeda dengan proses industri yang cenderung mengutamakan kecepatan. Hubungan antara hasil 10 kg biji pala kering menghasilkan 100-200 ml minyak pala murni atau sekitar 75 hingga 115 biji pala kering menghasilkan 100 cc minyak pala, menunjukkan estimasi rendemen yang dikuasai secara empiris oleh masyarakat, memungkinkan mereka mengelola ekspektasi produksi dan efisiensi.

2. Signifikansi Etnobotani Minyak Pala dalam Aspek Kesehatan

Studi etnobotani ini menegaskan bahwa minyak pala di Desa Ie Dingin tidak hanya dipandang sebagai produk komersial, tetapi juga memiliki **signifikansi etnobotani** yang mendalam, terutama dalam aspek kesehatan. Minyak pala mengandung senyawa seperti myristicin, elemicin, safrol, dan eugenol, yang memiliki efek anti-inflamasi, antiseptik, dan penghangat tubuh. Pengetahuan tentang khasiat ini telah diketahui secara empiris oleh masyarakat jauh sebelum adanya analisis kimia modern. Minyak atsiri pala ini berupa cairan yang tidak berwarna atau kuning pucat serta memiliki rasa dan bau yang menyerupai pala, diperoleh dengan proses distilasi. Masyarakat juga memahami sifat kimianya, yaitu dapat larut

dalam alkohol tetapi tidak dalam air pada suhu 25°C, serta sensitif terhadap cahaya dan udara sehingga perlu disimpan dalam wadah tertutup rapat dan terlindung dari cahaya.

Pemanfaatan minyak pala sebagai obat luar untuk meredakan nyeri otot, pegal-pegal, sakit perut, dan masuk angin adalah praktik yang konsisten dengan khasiat farmakologis yang diketahui (Ghani, 1990). Aromanya juga digunakan dalam aromaterapi untuk membantu relaksasi dan tidur nyenyak. Minyak pala digunakan saat badan terasa tidak enak, pegal, atau setelah aktivitas berat. Dalam pengobatan tradisional, minyak ini juga digunakan untuk pijat bayi dan anak-anak. Masyarakat percaya bahwa minyak pala mengandung panas alami yang bisa menyehatkan tubuh dan mengusir penyakit dari dalam. Minyak pala dianggap sebagai minyak serbaguna dan bisa digunakan untuk orang dewasa, anak-anak, hingga bayi. Berbagai manfaat yang diyakini masyarakat meliputi mengobati perut kembung, masuk angin, nyeri otot dan sendi, gigi dan gusi, menghilangkan capek dan pegal-pegal, serta aroma menenangkan yang dapat menghilangkan stres. Dampak baiknya adalah menghangatkan tubuh, menghilangkan pegal, dan meningkatkan daya tahan tubuh. Ini sejalan dengan temuan studi etnobotani lain di Indonesia yang menunjukkan luasnya penggunaan tumbuhan untuk pengobatan tradisional (Burkill, 1966).

Meskipun ada penggunaan terbatas sebagai obat minum dengan mencampurkan satu tetes minyak pala ke air hangat untuk masuk angin, masyarakat juga menyadari potensi bahaya jika dikonsumsi secara berlebihan, seperti mual, pusing, bahkan halusinasi karena senyawa aktifnya. Ini menunjukkan adanya sistem kontrol dan pemahaman tentang dosis yang aman dalam praktik tradisional, yang merupakan bagian penting dari kearifan lokal dalam pengobatan. Kesadaran akan efek samping dan batasan penggunaan menegaskan sifat empiris dan observasional dari kearifan lokal, di mana manfaat dan risiko telah dipelajari dari pengalaman nyata dan diwariskan. Kemampuan minyak pala bertahan lama, sekitar 2-5 tahun tergantung kualitas dan penyimpanan, juga merupakan pengetahuan praktis yang penting untuk pengelolaan dan pemanfaatan yang efektif, menunjukkan pemahaman masyarakat akan faktor-faktor yang mempengaruhi umur simpan produk alami.



Gambar 15. Minyak pala sebagai obat pijat dan Minyak pala yang diolah (GPU)

3. Minyak Pala sebagai Bagian dari Identitas Budaya dan Transmisi Pengetahuan

Kisah tentang bagaimana resep tradisional minyak pala diyakini berkembang di kalangan masyarakat Maluku dan menyebar ke berbagai daerah termasuk Aceh, hingga menjadi tradisi turun-temurun di Kecamatan Meukek, menunjukkan bahwa minyak pala adalah bagian dari warisan budaya yang dinamis. Pala sendiri telah menjadi komoditas berharga di mata bangsa Eropa sejak abad ke-16 dan menjadi pemicu utama kedatangan bangsa Portugis dan Belanda ke Indonesia. Di Aceh Selatan khususnya, pengolahan minyak atsiri dari buah pala telah menjadi tradisi turun-temurun dengan teknik penyulingan yang dikembangkan oleh masyarakat. Minyak pala mulai dikenal masyarakat Aceh sejak zaman perdagangan rempah di pesisir barat Sumatra, dan digunakan untuk keperluan pengobatan tradisional di beberapa wilayah seperti Aceh Selatan.

Ini bukan hanya sekadar produk, melainkan narasi panjang tentang interaksi manusia dengan alam dan persebaran pengetahuan. Penggunaan kata "minyak pala" itu sendiri menunjukkan bagaimana bahasa merefleksikan pengetahuan dan hubungan masyarakat dengan tumbuhan, di mana kata tersebut secara harfiah berarti minyak yang diperoleh dari proses penyulingan biji pala yang menghasilkan cairan beraroma khas.

Kepercayaan masyarakat bahwa minyak pala mengandung panas alami yang bisa menyehatkan tubuh dan mengusir penyakit adalah representasi dari pandangan holistik mereka terhadap kesehatan dan keseimbangan. Minyak ini dianggap "serbaguna" dan dapat digunakan untuk orang dewasa, anak-anak, hingga bayi, memperkuat posisinya sebagai elemen penting dalam kotak P3K tradisional masyarakat. Manfaat seperti mengobati perut kembung, masuk angin, nyeri otot, dan pegal-pegal telah membentuk persepsi kolektif tentang minyak ini sebagai "obat serbaguna". Ini melampaui fungsi ekonominya dan masuk ke ranah simbolik dan identitas budaya (Syam & Al-Musa, 2020). Transmisi pengetahuan ini terjadi secara oral dan melalui partisipasi langsung dalam proses, memastikan keberlanjutan praktik ini dari generasi ke generasi. Proses penyebaran resep dari Maluku ke Aceh menunjukkan bahwa kearifan lokal tidak hanya statis, melainkan dapat beradaptasi dan diadopsi oleh komunitas lainnya, menciptakan variasi regional dalam praktik yang sama.

4. Tantangan dan Pelestarian Kearifan Lokal

Meskipun kearifan lokal dalam pengolahan minyak pala masih lestari di Desa Ie Dingin, ada potensi tantangan dari modernisasi, globalisasi, dan kurangnya dokumentasi formal. Pergeseran minat generasi muda terhadap pekerjaan yang dianggap lebih "modern",

ketersediaan produk kesehatan dan farmasi modern, serta tekanan ekonomi dapat mengikis keberlangsungan praktik tradisional ini. Oleh karena itu, dokumentasi rinci mengenai tahapan proses, alat, bahan, dan filosofi yang menyertainya menjadi sangat penting. Penelitian ini berkontribusi pada upaya dokumentasi tersebut, sehingga pengetahuan ini tidak hilang ditelan zaman.

Upaya pelestarian dapat diperkuat melalui berbagai cara. Pertama, melalui pendidikan lintas generasi, di mana nilai dan praktik pengolahan minyak pala tradisional diintegrasikan ke dalam kurikulum lokal atau program ekstrakurikuler. Hal ini dapat menumbuhkan rasa bangga dan kepemilikan pada generasi muda terhadap warisan budaya mereka. Kedua, pengakuan dari pemerintah dan pihak berwenang terkait dapat memberikan dukungan moral dan material untuk para pengolah tradisional, misalnya melalui fasilitasi akses pasar atau bantuan teknologi yang tidak mengikis aspek tradisionalnya. Ketiga, inisiatif yang mendukung praktik pengolahan tradisional yang berkelanjutan, misalnya melalui promosi produk lokal dengan narasi kearifan lokal, pelatihan untuk meningkatkan kualitas dan pemasaran sesuai standar modern tanpa meninggalkan esensi tradisionalnya, atau pengembangan ekowisata yang melibatkan proses pengolahan minyak pala, dapat memperkuat ekonomi lokal dan menjaga keberlanjutan tradisi ini. Dengan demikian, "sepucuk minyak" pala dari Desa Ie Dingin tidak hanya menjadi produk bernilai, tetapi juga simbol dari kebijaksanaan leluhur yang terus relevan hingga kini dan layak untuk dilestarikan sebagai bagian integral dari kekayaan budaya Indonesia.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Penelitian ini telah berhasil mengkaji dan mendokumentasikan kearifan lokal dalam proses pengolahan minyak pala tradisional di Desa Ie Dingin, Kecamatan Meukek, Kabupaten Aceh Selatan, melalui pendekatan etnobotani. Temuan penelitian menunjukkan bahwa "sepucuk minyak" pala yang dihasilkan bukan sekadar komoditas ekonomi, melainkan representasi konkret dari pengetahuan mendalam, praktik berkelanjutan, dan nilai-nilai budaya yang diwariskan secara turun-temurun oleh masyarakat lokal.

Sejarah minyak pala di Indonesia, yang berawal dari Kepulauan Banda, Maluku, dan penyebarannya hingga ke Aceh, menegaskan posisi pala sebagai rempah berharga yang memicu perdagangan global sejak abad ke-16. Di Aceh Selatan, khususnya di Desa Ie Dingin, pengolahan minyak atsiri dari buah pala telah menjadi tradisi turun-temurun. Masyarakat lokal mengembangkan teknik penyulingan dan pemanfaatan yang khas, menunjukkan adaptasi dan

inovasi berbasis kearifan lokal. Penamaan "minyak pala" itu sendiri secara harfiah menggambarkan cairan beraroma khas hasil penyulingan biji pala.

Proses pengolahan minyak pala tradisional di Desa Ie Dingin mencerminkan pemahaman ekologis yang kuat. Pemilihan waktu panen saat musim kemarau dan cuaca cerah didasarkan pada pengetahuan empiris bahwa periode ini menghasilkan biji pala dengan kadar minyak atsiri optimal, mencapai sekitar 13,07%. Penggunaan biji pala yang tua, kering, tidak lembap, dan tidak berjamur adalah bukti standar kualitas yang dikembangkan secara lokal untuk memastikan hasil minyak terbaik. Meskipun alat penyulingan modern digunakan, esensi metode tradisional seperti penyulingan uap tetap dipertahankan, menunjukkan harmonisasi antara tradisi dan adaptasi. Ketelatenan dalam proses yang memakan waktu sehari-hari, mulai dari pemanenan hingga penyulingan, juga menonjolkan nilai-nilai kerja keras dan kesabaran yang terintegrasi dalam kearifan lokal.

Dari perspektif etnobotani, minyak pala di Desa Ie Dingin memiliki signifikansi kesehatan yang luas. Kandungan senyawa seperti myristicin, elemicin, safrol, dan eugenol memberikan efek anti-inflamasi, antiseptik, dan penghangat tubuh. Masyarakat memanfaatkannya secara ekstensif sebagai obat luar untuk meredakan nyeri otot, pegal-pegal, sakit perut, dan masuk angin. Bahkan, aromanya digunakan dalam aromaterapi untuk relaksasi dan tidur nyenyak. Penggunaan untuk pijat bayi dan anak-anak juga menunjukkan kepercayaan yang mendalam terhadap khasiatnya yang lembut namun efektif. Pentingnya lagi, masyarakat juga memahami batasan penggunaannya; konsumsi berlebihan dapat menyebabkan mual, pusing, bahkan halusinasi, yang menunjukkan sistem pengetahuan yang komprehensif tentang manfaat dan risiko. Sifat minyak yang sensitif terhadap cahaya dan udara serta cara penyimpanannya juga merupakan pengetahuan praktis yang vital.

Secara budaya, minyak pala adalah bagian integral dari identitas masyarakat Desa Ie Dingin. Kepercayaan bahwa minyak pala mengandung panas alami yang menyehatkan dan mengusir penyakit mencerminkan pandangan holistik mereka terhadap kesehatan. Produk ini dianggap "minyak serbaguna" yang dapat digunakan oleh semua kalangan usia. Transmisi pengetahuan tentang pengolahan dan pemanfaatan minyak pala secara lisan dan praktik langsung dari generasi ke generasi telah memastikan kelestariannya.

Sebagai kesimpulan, kearifan lokal dalam pengolahan minyak pala tradisional di Desa Ie Dingin adalah warisan tak ternilai yang perlu dilestarikan. Studi ini menyoroti pentingnya mendokumentasikan pengetahuan etnobotani ini agar tidak tergerus oleh modernisasi. Pelestarian tidak hanya berarti mempertahankan praktik, tetapi juga nilai-nilai, kepercayaan,

dan hubungan harmonis antara masyarakat dengan alam yang terkandung dalam setiap tetes "sepucuk minyak" pala ini.

Saran

Berdasarkan temuan dan kesimpulan penelitian mengenai kearifan lokal dalam pengolahan minyak pala tradisional di Desa Ie Dingin, Kecamatan Meukek, Kabupaten Aceh Selatan, beberapa saran diajukan untuk keberlanjutan praktik ini dan pengembangan potensi yang ada.

1) Untuk Masyarakat Desa Ie Dingin

- a) Penguatan Transmisi Pengetahuan Antargenerasi: Masyarakat diimbau untuk terus menjaga dan mewariskan pengetahuan serta praktik pengolahan minyak pala tradisional kepada generasi muda. Inisiatif informal seperti pelatihan atau lokakarya kecil di tingkat keluarga atau komunitas dapat dilakukan untuk memastikan pengetahuan ini tidak terputus.
- b) Inovasi Berbasis Tradisi: Masyarakat dapat mempertimbangkan inovasi produk turunan minyak pala (misalnya, sabun, balsam, atau produk aromaterapi) dengan tetap mempertahankan esensi dan kualitas tradisionalnya. Hal ini dapat meningkatkan nilai ekonomi dan daya tarik produk di pasar yang lebih luas.
- c) Pembentukan Kelompok Pengolah: Pembentukan kelompok atau koperasi pengolah minyak pala dapat meningkatkan kapasitas produksi, daya tawar dalam pengadaan bahan baku, serta mempermudah akses terhadap bantuan dan pelatihan dari pihak luar.

2) Untuk Pemerintah Daerah (Kabupaten Aceh Selatan dan Provinsi Aceh)

- a) Pengakuan dan Perlindungan Kearifan Lokal: Pemerintah daerah diharapkan dapat memberikan pengakuan resmi terhadap kearifan lokal dalam pengolahan minyak pala tradisional, misalnya melalui penetapan sebagai warisan budaya tak benda. Ini akan memberikan perlindungan hukum dan moral terhadap praktik ini.
- b) Fasilitasi dan Pembinaan: Pemerintah, melalui dinas terkait (misalnya Dinas Pertanian, Dinas Perkebunan, Dinas Perindustrian dan Perdagangan, Dinas Kebudayaan dan Pariwisata), dapat memfasilitasi peningkatan kapasitas pengolah minyak pala tradisional. Pembinaan bisa berupa peningkatan teknik penyulingan, standar kualitas produk, pengemasan yang menarik, atau strategi pemasaran.

- c) Dukungan Pemasaran dan Promosi: Mendukung promosi minyak pala tradisional sebagai produk unggulan daerah melalui pameran, festival, atau platform pemasaran digital akan membantu memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan pendapatan masyarakat. Narasi kearifan lokal dapat menjadi nilai jual utama.
 - d) Penelitian dan Pengembangan Lanjutan: Mendukung penelitian lanjutan mengenai aspek kimia, farmakologi, dan potensi pengembangan produk turunan minyak pala dari kearifan lokal akan memberikan dasar ilmiah yang kuat untuk inovasi dan diversifikasi produk.
- 3) Untuk Peneliti dan Akademisi:
- a) Studi Interdisipliner Lanjutan: Penelitian di masa depan dapat memperdalam aspek-aspek lain dari kearifan lokal pala di Aceh Selatan, seperti peran gender dalam pengolahan, analisis ekonomi mikro, dampak perubahan iklim terhadap budidaya pala tradisional, atau perbandingan metode pengolahan di berbagai desa.
 - b) Pengembangan Model Konservasi Etnobotani: Mengembangkan model konservasi kearifan lokal yang melibatkan partisipasi aktif masyarakat dapat menjadi fokus penelitian selanjutnya.
 - c) Publikasi Berkelanjutan: Mempublikasikan hasil-hasil penelitian etnobotani dalam berbagai forum ilmiah dan populer untuk meningkatkan kesadaran masyarakat luas tentang pentingnya kearifan lokal dan potensi sumber daya alam di Indonesia.

Melalui sinergi antara masyarakat, pemerintah, dan akademisi, diharapkan kearifan lokal dalam "sepucuk minyak" pala dari Desa Ie Dingin dapat terus lestari, memberikan manfaat ekonomi, kesehatan, dan budaya yang berkelanjutan bagi generasi kini dan mendatang.

DAFTAR PUSTAKA

- Balick, M. J., & Cox, P. A. (1996). *Plants, People, and Culture: The Science of Ethnobotany*. Scientific American Library.
- Berkes, F., Colding, J., & Folke, C. (2000). Rediscovery of Traditional Ecological Knowledge as Adaptive Management. *Ecological Applications*, 10(5), 1251-1262.
- BPS Kabupaten Aceh Selatan. (2022). *Kabupaten Aceh Selatan Dalam Angka 2022*. BPS Kabupaten Aceh Selatan.
-

- Burkill, I. H. (1966). *A Dictionary of the Economic Products of the Malay Peninsula*. Ministry of Agriculture and Co-operatives.
- Darusman, A., Syam, Z., & Al-Musa, M. (2018). Sejarah dan Potensi Pala di Aceh. *Jurnal Sejarah Lokal*, 5(2), 78-90.
- Ellen, R. F., & Harris, S. (1996). *The Cultural Relations of Classification: An Analysis of Nuaulu Land Use*. Cambridge University Press.
- Gadgil, M., Berkes, F., & Folke, C. (1993). Indigenous Knowledge for Biodiversity Conservation. *Ambio*, 22(2/3), 151-156.
- Ghani, A. (1990). *Medicinal Plants of Bangladesh*. Asiatic Society of Bangladesh.
- Giles, F. (2011). *Nutmeg: The Spice and Its History*. British Museum Press.
- Kartini, K., Lestari, S., & Budi, A. (2015). Studi Etnobotani Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) sebagai Obat Tradisional di Jawa Barat. *Jurnal Etnobotani Indonesia*, 10(1), 45-56.
- Martin, G. J. (1995). *Ethnobotany: A Methods Manual*. Chapman & Hall.
- Milton, G. (1999). *Nathaniel's Nutmeg: Or, The True and Incredible Adventures of the Spice Islander Who Challenged an Empire*. Farrar, Straus and Giroux.
- Oyen, L. P. A., & Dung, N. X. (Eds.). (1999). *Plant Resources of South-East Asia No 19: Essential-oil Plants*. Backhuys Publishers.
- Pemerintah Kabupaten Aceh Selatan. (2023). *Profil Geografis Kabupaten Aceh Selatan*.
- Purseglove, J. W., Brown, E. G., Green, C. L., & Robbins, S. R. J. (1981). *Spices (Vol. 1 & 2)*. Longman.
- Reid, A. (1993). *Southeast Asia in the Age of Commerce, 1450-1680: Volume Two, Expansion and Crisis*. Yale University Press.
- Shulgin, A. T. (1991). *PIHKAL: A Chemical Love Story*. Transform Press.
- Suryani, D., Putra, A. R., & Wulandari, R. (2019). Potensi Etnobotani Akar Wangi (*Vetiveria zizanioides*) dalam Kearifan Lokal Masyarakat Sunda. *Jurnal Biosains Tropis*, 4(2), 123-134.
- Susila, N., & Susanti, R. (2017). Analisis Rantai Nilai Komoditas Pala di Aceh. *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 12(3), 201-215.
- Syam, Z., & Al-Musa, M. (2020). Nilai-Nilai Budaya dalam Pengelolaan Sumber Daya Alam di Masyarakat Aceh Selatan. *Jurnal Antropologi Indonesia*, 15(1), 55-68.
- Widyastuti, R., Fitriani, D., & Lestari, S. (2021). *Kajian Etnobotani Sereh Wangi (Cymbopogon nardus) dan Pemanfaatannya dalam Masyarakat Jawa*. *Jurnal Penelitian Tanaman Obat*, 8(1), 1-10.