

# PALA



**Pala** (*Myristica fragrans*) merupakan tumbuhan berupa [pohon](#) yang berasal dari kepulauan [Banda](#), [Maluku](#). Akibat nilainya yang tinggi sebagai [rempah-rempah](#), [buah](#) dan [biji](#) pala telah menjadi komoditas perdagangan yang penting sejak masa [Romawi](#). Pala disebut-sebut dalam ensiklopedia karya [Plinius](#) "Si Tua". Semenjak zaman eksplorasi Eropa pala tersebar luas di daerah tropika lain seperti [Mauritius](#) dan [Karibia](#) ([Grenada](#)). Istilah **pala** juga dipakai untuk biji pala yang diperdagangkan.

Tumbuhan ini berumah dua (*dioecious*) sehingga dikenal pohon jantan dan betina. Daunnya berbentuk elips langsing. Buahnya berbentuk lonjong seperti [lemon](#), berwarna kuning, berdaging dan beraroma khas karena mengandung [minyak atsiri](#) pada daging buahnya. Bila matang, kulit dan daging buah membuka dan biji akan terlihat terbungkus fuli yang berwarna merah. Satu buah menghasilkan satu biji berwarna putih ketika masih muda dan berwarna coklat gelap apabila sudah matang.

Pemanfaatan buah pala bisa berupa [biji](#), [salut bijinya](#) (*arillus*), dan daging buahnya. Dalam perdagangan, salut biji pala dinamakan **fuli**, atau dalam bahasa Inggris disebut **mace**, dalam istilah [farmasi](#) disebut *myristicae arillus* atau *macis*). Daging buah pala dinamakan *myristicae fructus cortex*. Tanaman pala merupakan tanaman yang cukup lama pertumbuhannya hingga pemanenan. Panen pertama dilakukan 7 sampai 9 tahun setelah pohonnya ditanam<sup>[1]</sup> dan mencapai kemampuan produksi maksimum setelah 25 tahun. Tumbuhnya dapat mencapai 20m dan usianya bisa mencapai ratusan tahun.

Sebelum dipasarkan, biji dijemur hingga kering setelah dipisah dari fulinya. Pengeringan ini memakan waktu enam sampai delapan minggu. Bagian dalam biji akan menyusut dalam proses ini dan akan terdengar bila biji digoyangkan. Cangkang biji akan pecah dan bagian dalam biji dijual sebagai pala.

Biji pala mengandung minyak atsiri 7-14%. Bubuk pala dipakai sebagai penyedap untuk roti atau kue, puding, saus, sayuran, dan minuman penyegar (seperti [eggnog](#)). Minyaknya juga dipakai sebagai campuran parfum atau sabun. Selain itu, tanaman ini juga kaya akan manfaat, diantaranya buah pala yang terdiri dari kulitnya dapat dijadikan bahan tambahan obat pengusir nyamuk; dagingnya yang mengandung banyak nutrisi dapat dijadikan bahan dasar pembuatan berbagai jenis makanan dan minuman seperti manisan, sirup, dan permen; biji dan fulinya sering dijadikan sebagai bahan utama pembuatan minyak atsiri; begitu juga dengan daunnya, namun pada daging buahnya pun sering dijadikan bahan baku minyak atsiri.<sup>[2][3]</sup>