

**OPTIMALISASI OLAHAN JERUK SIAM PONTIANAK
(*CITRUS NOBILIS* var. *MICROCARPA*)
DI KABUPATEN SAMBAS, KALIMANTAN BARAT**

Fransiskus Lakon, Robiansah, Rudy Fransiskus, Indra Lesmana

PENDAHULUAN

Jeruk Siam Pontianak (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) merupakan salah satu jenis jeruk siam yang dikembangkan di Kalimantan Barat. Sebagian masyarakat di Kalimantan Barat lebih mengenal jeruk ini dengan sebutan Jeruk Tebas atau Jeruk Sambas, berdasarkan sentra produksi tanaman buah tersebut. Secara resmi jeruk ini dinamakan varietas Jeruk Siam Pontianak sesuai dengan SK Menteri Pertanian RI nomor 466/Kpts/PD.210/9/2003 tanggal 15 September 2003 (Wilujeng, Yurisinthae & Sasli, 2013). Klasifikasi ilmiah tanaman jeruk Siam Pontianak yaitu Kingdom *Plantae*, Divisi *Magnoliophyta*, Sub Divisi *Angiospermae*, Kelas *Magnoliopsida*, Ordo *Sapindales*, Famili *Rutaceae*, Genus *Citrus*, Spesies *Citrus nobilis* var. *microcarpa*. Jeruk Siam Pontianak diperkirakan berasal dari Tiongkok. Penyebaran ini terjadi secara tidak resmi sehingga seolah-olah Jeruk Siam Pontianak berasal dari Kalimantan Barat dan kemudian dikenal sebagai kultivar lokal. Tanaman ini telah dibudidayakan sejak lama dan spesies utama bentuk aslinya tidak diketahui dengan pasti (Martasari, C, Supriyanto, A. Hardiyanto, Agisimanto, D. & Mulyanto, H, 2004).

Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2014) mendeskripsikan Jeruk Siam Pontianak dengan ciri-ciri cita rasa manis, ukuran buah sedang, warna kulit buah kuning kehijauan hingga kuning, warna daging buah oranye dan tekstur daging buah halus. Jeruk siam berbentuk bulat dengan kulit licin mengkilap yang tipis dan mudah dikupas. Berat buah jeruk berkisar antara 99,8 hingga 112,2 gram dengan ketebalan kulit sekitar 1,8 sampai 2,5 mm. Tekstur permukaan kulitnya halus karena pori-porinya rapat dan berukuran kecil 0,8 mm. Lapisan tengah jeruk mirip dengan spons yang terdiri atas jaringan bunga karang berwarna putih yang disebut albedo. Di dalam kulit buah terdapat segmen atau

bagian buah. Setiap segmen memiliki kulit tipis dan putih transparan jernih. Di dalam segmen terdapat daging (*pulp*) berwarna kuning oranye dengan rasa manis dan sedikit asam. *Pulp* buah jeruk terdiri dari gelembung kecil yang lembut dan berisi cairan. Jeruk ini memiliki cita rasa yang sangat manis karena memiliki kandungan gula yang besar, yakni sebesar 15,5 %, sedangkan kandungan asamnya hanya 5,56 %. Produktivitas tanaman buah Jeruk Siam Pontianak 70 kg/pohon/tahun dan dapat dikembangkan di dataran tinggi meskipun aslinya berasal dari dataran rendah.

Tabel 1
Produksi Tanaman Buah Jeruk Siam dan Keprok
menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Kalimantan Barat
Tahun 2019 dan 2020

No.	Kabupaten/Kota	Tahun 2019		Tahun 2020	
		Pohon	Kuintal	Pohon	Kuintal
1.	Kabupaten Bengkayang	163.660	60.941	139.923	82.313
2.	Kabupaten Kapuas Hulu	1.478	1.543	1.239	7.377
3.	Kabupaten Kayong Utara	3.791	3.225	3.675	3.080
4.	Kabupaten Ketapang	13.626	4.929	13.221	6.586
5.	Kabupaten Kubu Raya	10.554	13.628	10.576	18.261
6.	Kabupaten Landak	535	497	761	473
7.	Kabupaten Melawi	979	601	982	874
8.	Kabupaten Mempawah	18.798	11.412	64.282	23.004
9.	Kabupaten Sambas	2.296.297	1.237.394	2.228.340	1.152.747
10.	Kabupaten Sanggau	10.261	18.635	8.886	3.453
11.	Kabupaten Sekadau	4.392	1.129	2.384	1.738
12.	Kabupaten Sintang	9.759	3.012	5.633	1.699
13.	Kota Pontianak	4.806	4.806	2.575	3.468
14.	Kota Singkawang	40.905	31.372	50.130	28.770
Kalimantan Barat		2.577.736	1.393.115	2.486.085	1.333.843

Sumber: BPS Provinsi Kalimantan Barat, 2021

Komoditas hortikultura yang mencakup sayuran, buah-buahan, merupakan salah satu komoditas unggulan sektor pertanian karena dapat memberikan kontribusi yang cukup besar terhadap devisa. Menurut data BPS Kalimantan Barat (2021), komoditas tanaman buah-buahan tahunan yang mempunyai kontribusi besar terhadap angka produksi hortikultura di Kalimantan Barat adalah nanas, jeruk, pisang, pepaya dan durian. Jumlah tanaman buah jeruk siam dan keprok yang menghasilkan di Kalimantan Barat pada tahun 2020 sebanyak 2.486.085 pohon. Sedangkan angka produksi jeruk siam dan keprok yang tercatat adalah berjumlah 1.393.115 kuintal pada tahun 2019 dan 1.333.843 kuintal di sepanjang tahun 2020.

Tabel 2.
Produksi, Luas Panen dan Produktivitas Jeruk Siam per Kabupaten di Kalimantan Barat Tahun 2019

No.	Kabupaten	Luas Panen (Ha)	Produksi (Ton)	Produktivitas (Ton/Ha)
1.	Kabupaten Bengkayang	409	6.094	14,89
2.	Kabupaten Kapuas Hulu	4	154	42,16
3.	Kabupaten Kayong Utara	9	323	34,03
4.	Kabupaten Ketapang	34	493	14,47
5.	Kabupaten Kubu Raya	26	1.363	51,70
6.	Kabupaten Landak	1	50	37,16
7.	Kabupaten Melawi	2	60	24,56
8.	Kabupaten Mempawah	47	1.141	24,28
9.	Kabupaten Sambas	5.741	123.712	21,55
10.	Kabupaten Sanggau	26	1.864	72,64
11.	Kabupaten Sekadau	11	112	10,20
12.	Kabupaten Sintang	24	301	12,35
13.	Kota Pontianak	7	481	70,55
14.	Kota Singkawang	102	3.137	30,68

(Sumber: Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi KalBar, 2020)

Di Kecamatan Tebas, sepanjang tahun terjadi panen jeruk siam. Kadang kala terjadi panen raya dan waktunya bersamaan dengan musim panen buah lainnya seperti durian, rambutan, cempedak dan langsung. Pada saat itu maka harga menjadi turun dan pendapatan petani tidak meningkat. Akibat keterbatasan modal yang dimiliki petani, terdapat pedagang perantara yang menjual hasil panen petani ke Pontianak.

Saluran pemasaran yang dipilih dalam pemasaran jeruk siam sangat berpengaruh terhadap pendapatan yang diperoleh petani itu sendiri. Pemasaran yang kurang efisien mengakibatkan perbedaan harga yang diterima petani, serta keuntungan yang diterima lembaga pemasaran tidak seimbang. Perbedaan kawasan sentra produksi dengan sentra konsumsi menyebabkan tingginya biaya pemasaran dan integrasi pasar sulit terjadi.

Dalam rangka pengembangan potensi jeruk, Pemerintah Kabupaten Sambas bekerjasama dengan Kementerian Pertanian mengembangkan program Buah Berjenjang Sepanjang Tahun (Bujangseta). Program tersebut tercantum di dalam Instruksi Presiden Joko Widodo Nomor 1 Tahun 2021 tentang Percepatan Pembangunan Ekonomi Masyarakat Perbatasan. Program Bujangseta bertujuan agar petani jeruk dapat panen terus menerus dan tidak ada terjadi banjir buah atau kekosongan produksi buah.

Produk olahan berbahan dasar Jeruk Siam Pontianak masih jarang ditemukan, padahal ragam variasi dan inovasi produk merupakan hal penting yang harus dikembangkan untuk mempertahankan daya saing dan meningkatkan nilai produk. Pemanfaatan pengolahan produk berbahan dasar Jeruk Siam Pontianak diharapkan memberikan keuntungan ekonomis bagi petani dan masyarakat setempat. Pemanfaatan pengolahan buah jeruk ini diharapkan juga mampu meningkatkan citra Jeruk Tebas atau Jeruk Sambas sebagai produk unggulan dan ciri khas daerah Kalimantan Barat.

Produk olahan Jeruk Siam Pontianak antara lain:

1. Tepung sari jeruk (sebagai bahan dasar pembuatan kue dan minuman)

Nilai ekonomis buah jeruk dapat ditambah dengan mengolahnya menjadi minuman sari buah. Kandungan vitamin C dan antioksidan yang terdapat pada buah jeruk membuat buah ini cocok dijadikan sebagai minuman yang dapat dikonsumsi sehari-hari. Pengolahan jeruk siam ini dapat dilakukan oleh UMKM atau digerakkan oleh ibu ibu PKK di setiap desa yang terdapat produksi jeruk siam di Kabupaten Sambas. Menurut data Kementerian Perindustrian Republik Indonesia bahwa pengolahan industri tepung sari jeruk yang terdaftar saat ini antara lain UPPKS Intan Kencana di Jawa Barat serta PT Nutrifood Indonesia dengan produk Nutrisari.

2. Jus dan minuman kemasan

Produksi yang tinggi pada usaha tani buah-buahan dapat menyebabkan tingginya tingkat kebusukan buah dan tidak dapat dijual dalam bentuk buah segar. Hal ini dapat diatasi dengan melakukan pengolahan pada buah-buahan sehingga mengurangi resiko buah berlebih yang tidak dapat dijual. Produk jus dan minuman kemasan berbahan dasar buah adalah salah satu produk yang banyak digemari oleh seluruh kalangan. Namun karena sifat organik yang dimiliki oleh buah, masa berlaku produknya relatif lebih singkat dibandingkan minuman lainnya, sehingga harga produk harus diperhatikan agar tetap terjangkau masyarakat. Kemasan minuman buah sebaiknya dirancang agar mudah untuk digunakan, unik, serta menarik perhatian pelanggan.

3. Buah jeruk kaleng, salad, selai dan marmalade

Dengan pengolahan yang tepat, buah jeruk dapat dipasarkan dalam bentuk buah jeruk kaleng, selai ataupun marmalade. Jeruk siam yang telah diolah menjadi selai dan marmalade akan memiliki masa simpan lebih lama dibandingkan dengan yang tidak diolah. Pengolahan jeruk siam ini dapat dilakukan oleh UMKM atau digerakkan oleh ibu-ibu PKK di setiap desa yang terdapat produksi jeruk siam di Kabupaten Sambas.

4. Minyak atsiri (sebagai bahan dasar kosmetika, farmasi, pengharum dan penyedap industri makanan/minuman)

Kulit jeruk memiliki kandungan senyawa yang berbeda-beda, tergantung varietasnya, sehingga aromanya pun berbeda. Salah satu kulit jeruk yang dapat diekstrak minyak atsirinya adalah kulit jeruk Siam. Kulit jeruk merupakan salah satu limbah dari industri produksi salad, selai dan minuman seperti sari buah, jus dan sirup. Minyak atsiri paling sering digunakan sebagai aromaterapi dengan berbagai manfaat, antara lain untuk merangsang area sistem limbik yang akan mempengaruhi pengaturan emosi, perilaku, indra penciuman dan memori jangka panjang. Secara umum industri kecil di Indonesia baru dapat melakukan penyulingan sedangkan pemisahan atau fraksinasi dilakukan pada industri besar. Selain produksi dan permintaan pasar lokal, permintaan minyak atsiri saat ini di Indonesia banyak datang dari luar negeri, seperti dari kawasan Eropa, Amerika Utara, Amerika Selatan dan Asia. Pelabuhan Terminal Kijing sebagai salah satu Proyek Strategis Nasional PSN seharusnya dapat dimanfaatkan sebagai pintu ekspor nasional, termasuk untuk minyak atsiri.

USULAN

Untuk optimalisasi pemanfaatan olahan Jeruk Siam Pontianak (*Citrus nobilis* var. *Microcarpa*) di Kabupaten Sambas, maka diusulkan hal-hal sebagai berikut:

1. Jeruk Siam Pontianak merupakan buah asli dari Kecamatan Tebas, Kabupaten Sambas. Meskipun jeruk ini berasal dari Tebas tetapi masyarakat Indonesia lebih mengenalnya sebagai Jeruk Siam Pontianak. Sebaiknya penamaan Jeruk Siam Pontianak harus diganti menjadi Jeruk Tebas sesuai asal dari jeruk tersebut sehingga menunjukkan identitas aslinya.
2. Selama ini Jeruk Siam Pontianak telah dibudidayakan atau ditanam di seluruh Kalimantan Barat dan tentu saja hal tersebut akan mengubah cita rasa dari buah jeruk tersebut. Kabupaten Sambas, khususnya Kecamatan Tebas, seharusnya dapat kembali dijadikan sebagai daerah sentra produksi jeruk tersebut untuk menjaga kualitas dan kekhasannya. Kondisi tanah setiap daerah tentu berbeda sehingga hal tersebut akan mempengaruhi ukuran buah serta rasa dari buah Jeruk Siam Pontianak.
3. Dalam upaya optimalisasi pemanfaatan pengolahan Jeruk Siam Pontianak, pemerintah daerah diharapkan dapat melakukan edukasi terkait produk turunan dari Jeruk Siam Pontianak kepada para petani dan penggiat UMKM, termasuk dengan memberikan pelatihan dan pendampingan agar Jeruk Siam Pontianak dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai yang tinggi dan tahan lama. Pemerintah dapat memfasilitasi pengolahan jeruk tersebut serta menyediakan tempat atau sarana untuk menyalurkan hasil olahan. Dengan begitu pemanfaatan pengolahan jeruk tersebut dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat dan dapat mengenalkan atau mempopulerkan jeruk pontianak baik di dalam maupun di luar negeri serta menjadikan hasil olahan jeruk pontianak sebagai produk andalan dari sambas.
4. Diperlukan koordinasi dan sinkronisasi antar OPD beserta stakeholder terkait lainnya sehingga produksi dan distribusi Jeruk Siam Pontianak dari hulu hingga hilir berjalan dengan baik. Diperlukan pula penguatan kelembagaan dan pemasaran. Kolaborasi yang baik dari berbagai pihak sangat dibutuhkan untuk memajukan dan mengembalikan kejayaan Jeruk Siam Pontianak melalui penyediaan bibit dan pupuk yang baik, pemetaan potensi tanah yang cocok untuk ditanami jeruk, penyediaan fasilitas industri pengolahan yang baik, pasar luas yang luas dan harga yang stabil.

DAFTAR PUSTAKA

- Anita, Muani, A., Suyatno, A. (2012). Analisis Efisiensi Pemasaran Jeruk Siam di Kecamatan Tebas Kabupaten Sambas. *Jurnal Sains Mahasiswa Pertanian*, 1 (1).
- Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Barat. (2021). *Statistik Pertanian Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Provinsi Kalimantan Barat 2020*. Badan Pusat Statistik Provinsi Kalimantan Barat: Pontianak.
- Febrina, A. & Sigiroy, O.N. (2021). Identifikasi Potensi Essensial Oil dari Limbah Kulit Jeruk Siam di Kabupaten Sambas. *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*, 638-646.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2014). *Karakteristik Varietas dan Distribusi Benih Sumber Jeruk Nusantara*. Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika Kementerian Pertanian Republik Indonesia: Batu.
- Martasari, C., Supriyanto, A., Hardiyanto, A. A., & Mulyanto, H. (2004). Keragaman Jeruk Siam di Indonesia. *Prosiding Seminar Jeruk Siam Nasional*, 57-63.
- Pemerintah Provinsi Kalimantan Timur (2009). *Prospek Menguntungkan Investasi Budidaya Jeruk Borneo Prima*. Badan Perijinan dan Penanaman Modal Daerah Provinsi Kalimantan Timur. Samarinda.
- Riftyan, E. Yusmarini, Vonny, S.J., Fitriani, S., Saputra, E. & Dewi, YK. (2021). Pengolahan Jeruk Siam dan Nanas menjadi produk bernilai jual tinggi di Desa Pulau Jambu, Kampar. *Unri Conference Series: Community Engagement*.
- Sugiantoro, Jayuska, A., Alimuddin, AH. (2016). Biotransformasi Limonen dari Minyak Atsiri Kulit Jeruk Pontianak Menggunakan Jamur *Rhizopus Oligosporus* dalam Media Air Kelapa. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 5 (3).
- Suyanto, A. & Irianti, T.P. (2011). Studi Hubungan Karakteristik Tipologi Lahan yang Digunakan terhadap Kualitas Hasil Jeruk Siem (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) di Kabupaten Sambas. *Jurnal Teknologi Perkebunan dan Pengelolaan Sumberdaya Lahan*. 1 (2), 42-48.
- Wilujeng, W.W., Yurisinthae, E. & Sasli, I. (2013). Analisis Nilai Tambah dan Efisiensi Usaha Pengolahan Jeruk Siam Pontianak (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*) Gabungan Kelompok Tani Sumber Anugerah Desa Segedong Kecamatan Tebas Kabupaten Sambas. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 2 (1), 67-74.