

## **JERUK LOKAL BERWARNA JINGGA: CANTIK DI MATA, MANIS DI LIDAH?**

Oleh: Amira Grace T.

Jeruk lokal Indonesia sedang mengalami transformasi. Dulu, jeruk siam mendominasi pasar, tapi kini konsumen mulai melirik jeruk berkulit jingga seperti jeruk impor. Warna kulit yang cerah dianggap sebagai simbol kualitas, meski rasa belum tentu mengikuti. Di tengah perubahan selera ini, jeruk keprok muncul sebagai bintang baru. Namun, di balik kulit yang menggoda, ada pertanyaan penting: apakah jeruk lokal mampu memenuhi ekspektasi rasa yang semakin tinggi?

### **Warna Jingga: Daya Tarik Baru Konsumen**

Kehadiran jeruk impor mengubah standar visual konsumen. Jeruk berkulit jingga dianggap lebih menarik dan “berkelas.” Jeruk keprok, satu-satunya varietas lokal yang bisa berwarna jingga, kini jadi primadona. Harga jualnya pun lebih tinggi dibandingkan jeruk siam. Bagi sebagian orang, warna jingga bukan sekadar estetika, itu menciptakan kesan segar, mahal, dan layak dibeli. Meski warna jingga jadi tren, konsumen tak bisa dibohongi. “Banyak jeruk lokal yang warnanya jingga, tapi rasanya hambar,” ujar Halim, seorang pengamat pasar buah. Ini menunjukkan bahwa visual bukan segalanya: rasa tetap jadi penentu utama. Konsumen kini lebih kritis, mereka tak hanya membeli dengan mata, tapi juga dengan lidah dan pengalaman.

### **Rasa Tetap Menjadi Raja**

Jasa Bagastara, seorang pekebun di lahan 5 hektar, membuktikan bahwa jeruk lokal bisa tampil cantik dan tetap lezat. Produknya, Jema’s, tetap manis meski dipanen saat curah hujan tinggi. Kuncinya? Buah dibiarkan matang di pohon dan dirawat dengan biaya tinggi untuk pupuk dan pestisida. Bagas tak sekadar menanam jeruk, ia merawatnya seperti seni, dengan kesabaran dan perasaan seorang petani yang tahu kapan buah mencapai rasa

—terbaiknya. Ia percaya bahwa rasa bukan hasil kebetulan, tapi buah dari perhatian penuh terhadap tanah, cuaca, dan waktu panen. “Kalau kita buru-buru, jeruk cuma jadi angka. Tapi kalau kita sabar, jeruk bisa jadi cerita,” ujarnya sambil memetik satu buah yang kulitnya jingga sempurna.

### **Strategi Pasar dan Tantangan Produksi**

Bagas memilih menjual langsung di kebun untuk menghindari biaya panen dan menjaga harga tetap tinggi. Ia juga menyarankan agar panen tidak dilakukan bersamaan agar harga stabil. Namun, jeruk keprok hanya tumbuh optimal di dataran tinggi, sedangkan jeruk siam lebih cocok di dataran rendah dan lebih mudah dipasarkan. Di sinilah dilema muncul, keprok menjanjikan harga tinggi, tapi butuh lokasi dan perawatan khusus. Sementara siam lebih fleksibel, tapi kalah populer. Makin beragamnya jeruk yang dikembangkan di tanah air mendorong jumlah produksi jeruk nasional. Buktinya, pada tahun 2013 jumlah produksi jeruk nasional mencapai 1.654.731 ton, naik 2,67% dari tahun sebelumnya.

Jeruk lokal Indonesia punya potensi besar, tapi tantangannya bukan hanya soal warna kulit. Rasa, strategi pasar, dan lokasi tanam memainkan peran penting. Jika petani dan pelaku pasar bisa menggabungkan keindahan visual dengan cita rasa yang memikat, jeruk lokal tak hanya bisa bersaing, ia bisa jadi raja di negeri sendiri. Saatnya kita berhenti menilai jeruk dari kulitnya saja. Karena di balik warna jingga yang menggoda, ada kerja keras petani dan cita rasa yang layak dirayakan.