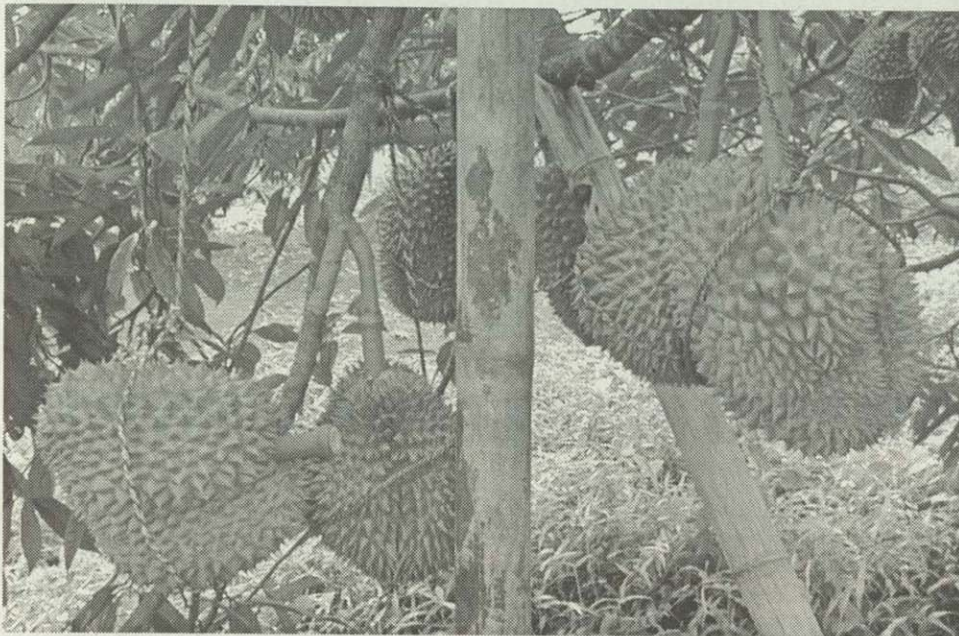


# Nikmatnya 'Bantal Emas' Made In Indonesia

Durian jenis monthong memang asli Thailand. Tapi, kini makin banyak pekebun lokal yang membudidayakannya. Maka, jadilah durian monthong *made in Indonesia* dengan rasa 'pahit' yang khas.



Kebun Juntak, dua jam dari Jakarta



Tidak puas uang kembali

Buat penggemar buah, durian -- banyak juga yang menyebutnya duren adalah rajanya buah. Rasa yang legit, ditambah aroma yang menyengat, menjadikan buah berduri tajam ini masuk daftar buruan khusus untuk dicari dan dinikmati.

Untuk maniak durian, yang namanya duren kampung hingga unggulan nasional macam petruk, matahari hingga sukun, pasti pernah dicoba. Begitu juga dengan duren impor macam monthong Thailand. Yang terakhir ini malah paling populer di antara seluruh jenis durian yang ada.

Apalagi kalau bukan tampilan yang wah, ditambah daging yang tebal dan berwarna kuning keemasan. Dari ciri daging inilah nama monthong berasal. Dalam bahasa Thailand, monthong memang berarti 'bantal emas'. Tak heran jika durian ini paling banyak mejeng di toko-toko buah.

Meski paling populer dan super, namun monthong tetap punya kelemahan bagi lidah

orang Indonesia. Pasalnya, si bantal emas ini cuma memberikan rasa manis. Padahal, maniak duren di Indonesia umumnya menyukai daging buah yang sedikit 'pahit'. "Rasa pahit buah durian hanya bisa dihasilkan dari durian matang pohon. Dan itu tidak ada pada durian monthong yang diimpor dari Thailand," kata Midian Simanjuntak, pemilik perkebunan durian Juntak.

Menurutnya, monthong Thailand dan durian impor lainnya memang hasil petikan alias dipetik sebelum matang. Ini kelemahan buah impor. Kalau diimpor dalam kondisi matang pohon atau jatuhan, maka si monthong tidak mampu bertahan lebih dari empat hari. Padahal, untuk sampai ke pinggir jalan atau toko buah di Jakarta dari kebunnya di Thailand, "bantal emas" ini harus melalui jalan laut yang paling cepat dua minggu. Kalaupun bisa menggunakan pesawat, harganya bisa melonjak berkali lipat. "Lagi pula, konsumen Thailand tidak mengenal durian jatuhan karena

lebih menyukai durian yang mengkal," ujarnya serius.

#### Garansi

Kondisi inilah yang jadi peluang. Untuk memperoleh rasa pahit sesuai lidah melayu, lahirlah para pekebun monthong lokal. Salah satunya, siapa lagi kalau bukan durian Juntak. Mengambil penggalan nama marga simanjuntak sebagai merek dagang, durian monthong *made in Indonesia* itu dijamin durian jatuhan.

Lewat kebun seluas 10 hektare (ha) di Dusun Mekarsari, Desa Tanjung Rasa, Kecamatan Cariu, Kabupaten Bogor, sang pemilik berharap mampu menjawab kerinduan penggemar durian akan monthong yang matang pohon. "Soal kualitas dan mutu rasa, dijamin durian kami lebih baik dari durian impor," kata Midian setengah promosi.

Jaminan Midian tidak main-main. Dia bahkan berani memberi garansi uang kembali jika duren yang dibeli ternyata tidak matang pohon atau tidak mampu memuaskan konsumen. "Untuk mendapat kepercayaan itu sulit. Itu sebabnya kami selalu berusaha mutu durian kami selalu berada pada mutu terbaik," papar Midian.

Meski ada garansi uang kembali, konsumen juga tidak bisa asal mengklaim durian yang dikembalikan adalah produk Juntak. Pasalnya, durian Juntak dilengkapi dengan label yang ditandatangani khusus oleh Midian. Label yang ditempatkan pada batang buah itu harus tetap berada di tempatnya jika ingin mengajukan klaim. "Itu kami lakukan untuk mencegah penipuan. Jangan sampai pembeli mengaku kepada kami durian yang dibelinya tidak berkualitas, padahal dia beli di tempat lain," tandasnya.

#### Daftar tunggu

Lewat kualitas, bahkan dengan konsep *money back guarantee*, kontan membuat durian Juntak naik pamor. Tak heran pembeli pun berduyun-duyun antre untuk memperoleh "bantal emas" Juntak. Sayangnya, saat ini

kapasitas produksi kebun Juntak masih kecil. Dari 2.517 pohon yang ada, baru sekitar 10% saja yang sudah berbuah. Bahkan tahun lalu hanya ada sekitar 7.000 buah duren yang dipanen. Jadi, bukan tak mungkin Anda tak kebagian jika terlambat datang.

Midian sendiri paham dengan perilaku maniak duren. Itu sebabnya, dia menerapkan sistem inden alias memesan jauh-jauh hari sebelum panen dimulai. Dengan begitu, para penggemar pasti dapat prioritas pertama untuk mendapatkan durian. "Jika durian sudah tersedia, kami akan menghubungi pemesan sesuai dengan nomor urut. Kami juga lebih mengutamakan pembeli langsung ketimbang toko ritel," kata Midian.

Soal harga, durian Juntak tidak mengenal fluktuasi. Dalam tiga tahun terakhir, harganya selalu berada dalam kisaran Rp20.000-Rp25.000/kg untuk buah utuh. Sementara untuk dagingnya saja, sama seperti di toko-toko buah dijual 3 kali lipatnya atau sekitar Rp70.000/kg.

Banyak yang bilang harga yang dipatok Juntak lebih mahal dibanding harga monthong asli Thailand. Tapi Midian punya alasan. Menurutnya, saat durian impor baru datang dan masih segar, harganya pasti lebih tinggi. Namun, sesudah dua hingga tiga hari -- saat durian impor mulai mengalami penurunan kualitas -- harga durian impor pasti lebih rendah. "Buah itu komoditas yang cepat rusak. Jadi, daripada dibuang ke tong sampah karena tidak laku, lebih baik durian impor itu diobral saja oleh pedagang," kata Midian.

Selain daftar tunggu, peminat durian Juntak juga harus memperhatikan waktu panen. Maklum, durian buah musiman, sehingga tidak bisa sepanjang tahun tersedia. Menurut Midian, masa panen raya durian di Indonesia, kecuali Sumatera, biasanya jatuh pada akhir Desember hingga April. Di luar itu, walaupun ada panen hanyalah panen selingan yang jumlahnya tidak terlalu banyak. "Saat kita mengalami panen raya, Thailand, Malaysia dan Sumatera mengalami panen raya. Begitu juga sebaliknya," jelasnya. *Agro Sugiharto*



Midian Simanjuntak

## Lahir di Kebun Durian

durian tersebut tidak jarang cukup untuk membiayai pengeluaran Midian ketika kuliah di Bogor (1963-1969).

Dari pengalaman itu dan melihat harga durian di Jakarta lebih dari 5 kali lipat dari harga penjualan ayahnya, Midian yakin berkebun durian sangatlah menguntungkan. "Kalau dari 15 pohon saja hasilnya bisa membiayai saya sekolah di Jawa, masak iya kalau saya punya 10 hektare pohon durian tidak bisa membiayai anak saya sekolah di Amerika," ujarnya yakin.

Sejak itulah timbul keinginannya memiliki kebun durian yang tidak terlalu jauh dari Jakarta. Namun, tujuh bulan bekerja di Departemen Pertanian ternyata tidak memberikan harapan bagi Midian mewujudkan impiannya. Maka, pria Tapanuli inipun henggang ke BRI, yang memberi gaji lebih tinggi pada Oktober 1970. Dari ngantor di BRI inilah Midian menabung untuk membeli tanah.

Pada tahun 1981, saat menjabat Kepala Kantor Cabang BRI di Surabaya, dia mulai membeli sebidang tanah seluas 5 ha di Cariu

dengan harga hanya Rp5 juta. Saat itu, daerah Cariu merupakan daerah terisolasi, sehingga harga tanah pun amat murah. Karena masih tinggal di Surabaya, maka pembukaan lahan dan penanaman durian belum dapat dilakukan.

Januari 1983, Midian disekolahkan BRI mengikuti program MBA di University of Oregon, Eugene, Amerika Serikat, yang disusul magang di Irving Trust Bank, New York selama 6 bulan. Kembali ke Jakarta pada 1985, mulailah Midian mempersiapkan pembukaan kebun durian. Ujicoba dimulai di Bekasi pada tahun 1986 di atas lahan seluas 1,2 ha. Tahun berikutnya menyusul penanaman di Cariu, sekitar 10 ha.

Seiring berjalannya waktu, kebun durian Juntak pun mulai bisa beroperasi. Tahun 2003, durian Juntak sudah menghasilkan Rp226 Juta. "Tapi jangan dianggap sekarang saya sudah untung. Saat ini hasil penjualan buah baru sekadar bisa menutup biaya operasional," katanya.

Menurutnya, investasi yang ditanamkan sangat besar. Mulai dari bibit asli

impor dari Thailand hingga pohon yang mati setiap tahun, semuanya menguras kocek Midian. "Durian itu bukan cuma diminati manusia, tapi juga organisme pengganggu. Jadi, kalau tiap tahun ada 50% pohon yang mati, kebayang *kan* biaya yang harus dikeluarkan?" ujarnya.

Meski sudah menghasilkan, namun Midian mengaku enggan melakukan kerjasama pemasaran dengan toko ritel. Alasannya, kapok karena pembayaran kerap ditunda-tunda. "Mereka (pedagang, *red.*) maunya kita sebagai petani mengemis-ngemis supaya dibayar. Padahal, barang ini barang kita, *kok* kita yang disuruh nagih," tegasnya.

Sebagai seorang 'ahli' durian, Midian mengaku punya tip ketika membeli durian di pinggir jalan. Kuncinya adalah wangi semerbak. Selain itu, jangan beli durian yang durinya tajam seperti landak, karena dagingnya tipis. Sayangnya, Midian juga belum begitu pasti karena dia sendiri mengaku mengandalkan intuisi ketika memilih durian. *Agro Sugiharto*

Obsesi ini juga terkait dengan penghasilan yang dinikmati keluarga Midian dari kebun duriannya. Bahkan dari kebun