

06 JUL, 2025

JERUKPRODUK IKONIK PULAU PINANG

Mingguan Malaysia, Malaysia

Page 1 of 3

JERUK PRODUK IKONIK PULAU PINANG

Oleh ISWAN SHAFIQ ISA dan SAFINA RAMLI
ekonominutusan@mediamula.com.my

GEORGE TOWN: Jeruk kebiasaannya merujuk kepada buah-buahan atau sayur-sayuran yang telah diawet untuk menjadi hidangan seperti snek atau pemanis bergantung kepada jenis serta cara penyediaannya.

Di Pulau Pinang, industri menghasilkan jeruk dikatakan bermula awal abad ke-20 lagi dan dipopularkan oleh sebahagian daripada komuniti Cina Peranakan dan Hokkien di negeri ini.

Walaupun lama bertapak dan diusahakan hampir di setiap daerah namun sehingga kini belum ada persatuan rasmi diwujudkan khusus untuk pengusaha jeruk di Pulau Pinang.

Disebabkan itu juga, jumlah sebenar pengusaha jeruk di

negeri ini tidak dapat dipastikan kerana rata-rata daripada mereka hanya mewarisi perusahaan terbabit daripada keluarga masing-masing.

Bagaimanapun difahamkan, ramai dalam kalangan mereka bernaung atau bergabung di bawah beberapa persatuan atau agensi lain yang berkaitan untuk memudahkan urusan seperti mendapatkan lesen dan pemasaran.

Antara persatuan atau agensi tersebut adalah Persatuan Pengusaha Industri Kecil dan Sederhana (IKS) Pulau Pinang dan Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA).

Berdasarkan tinjauan dan pemerhatian *Mingguan Malaysia* terdapat enam kategori jeruk yang popular atau

menjadi pilihan penggemar makanan tersebut di Pulau Pinang ketika ini.

Antaranya adalah jeruk mangga asam boi atau jeruk mangga muda, jeruk betik, jeruk jambu batu, jeruk buah pala, jeruk salak dan jeruk kedondong.



KEJAYAAN Jeruk Madu Pak Ali menembusi pasaran dalam dan luar negara menjadi contoh kepada pengusaha jeruk lain di Pulau Pinang.



Jeruk mangga paling terkenal kerana ia diusahakan secara komersial manakala jeruk buah pala pula dianggap ikonik kerana ia hanya boleh didapati di lokasi tertentu seperti Balik Pulau dan Ayer Itam sahaja. Kebanyakannya jeruk ini juga diusahakan oleh masyarakat Cina.

Selain itu, ada juga jeruk yang pernah popular namun, semakin 'tenggelam' disebabkan permintaan yang kurang serta kesukaran untuk mendapatkan bahan asas bagi menyediakan makanan tersebut.

Antara jeruk itu adalah jeruk cermi, jeruk kelubi, jerukancang, jeruk nangka atau cempedak muda serta jeruk kundang.

INDUSTRI JERUK DI PULAU PINANG

Tidak lengkap rasanya memperkatakan mengenai jeruk di Pulau Pinang seandainya nama Jeruk Madu Pak Ali tidak disebut.

Diasaskan oleh Ali Omar kira-kira 40 tahun lalu, perusahaan jeruk itu bermula secara kecil-kecilan di rumah sebelum dikomersialkan pada 2007.

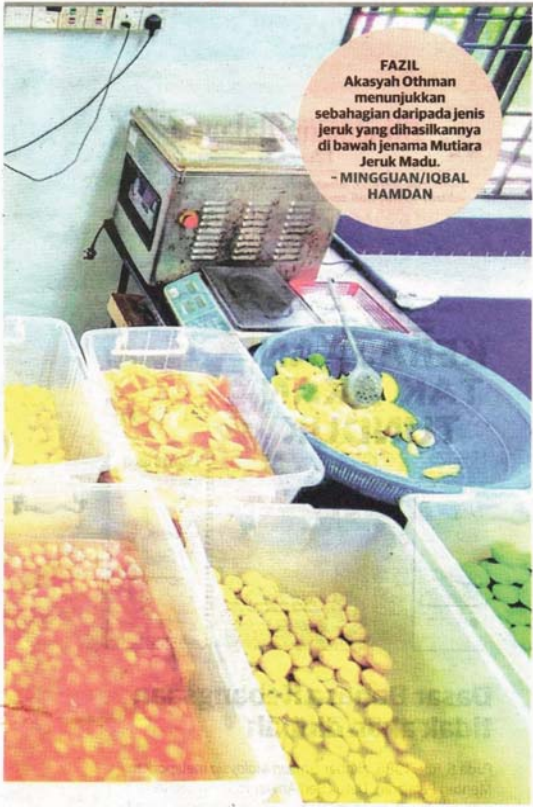
Kelebihan Jeruk Pak Ali adalah kerana ia hanya menggunakan gula pasir, madu lebah asli, cuka epal dan sedikit bahan pengawet. Oleh itu, mereka

06 JUL, 2025

JERUKPRODUK IKONIK PULAU PINANG

Mingguan Malaysia, Malaysia

Page 2 of 3



FAZIL Akasyah Othman menunjukkan sebahagian daripada jenis jeruk yang dihasilkan di bawah jenama Mutiara Jeruk Madu. - MINGGUAN/IQBAL HAMDAN

yang memakannya tidak akan batuk-batuk dan merasa sakit tekak.

Difahamkan, sehingga kini, terdapat lebih 100 jenis jeruk basah dan kering serta produk untuk membuat acar buah dijual oleh Perusahaan Jeruk Madu Pak Ali.

Ketika ini juga, perniagaan Jeruk Madu Pak Ali telah diambil alih oleh anak kepada pengasasnya iaitu Datuk Alias Ali yang memegang jawatan sebagai Pengarah Urusan, Pak Ali Food Industries Sdn. Bhd. (PAFI).

Mempunyai cawangan di hampir di setiap negeri termasuk di Sabah dan Sarawak, Jeruk Madu Pak Ali juga kini telah dieksport ke beberapa negara lain termasuk ke Eropah.

Selain Jeruk Madu Pak Ali, Pulau Pinang juga dikenali dengan jenama Jeruk Penang atau Jeruk Nasir yang terletak berhampiran Pasar Chowrasta di George Town.

Menurut seorang pelanggan, Ilham Abdul Samad, 45, Jeruk Nasir popular kerana kedainya bersih, teratur dan senang untuk memilih selain dihasilkan 100 peratus oleh bumiputera beragama Islam.

"Jeruk-jeruk ini juga tidak menggunakan gula, sebaliknya hanya menggunakan gula pasir sahaja. Lagi satu, ia dijual

mengikut berat (gram) tetapi, kalau kita hendak campur-campur (jeruk) mereka akan buat mengikut pek. Contohnya RM5 untuk setiap pek dan sebagainya.

"Memang sesuai sangatlah untuk buat *souvenir* (cenderamata) kepada pelancong luar" katanya.

PERUSAHAAN JERUK MAKIN MAJU

Dalam pada itu, satu lagi jenama jeruk yang kian menaik maju di Pulau Pinang adalah Mutiara Jeruk Madu yang diasaskan oleh Fazil Akasyah Othman, 53, yang juga seorang bekas jurutera.

Fazil mengambil keputusan untuk menceburi bidang pertanian dan pemprosesan jeruk sejak lebih 10 tahun lalu dengan bermula sebagai seorang pekebun mangga di bawah program pembangunan tanah terbiar.

Fazil yang ketika ini merupakan antara usahawan jeruk terkemuka di Pulau Pinang berkata, perjalanannya dalam industri jeruk bermula pada tahun 2010 ketika dia masih bekerja sebagai jurutera kanan di sebuah syarikat multinasional.

"Cabaran besar muncul apabila hasil mangga ketika itu mengalami kejatuhan harga akibat lambakan buah import dari

Thailand. Situasi itu seterusnya memaksa saya untuk mencari alternatif bagi memastikan kelangsungan perniagaan dan mangga yang banyak ketika itu.

"Kita tidak boleh sekadar bergantung kepada hasil jualan buah segar maka saya mula mempelajari teknologi pemprosesan jeruk daripada Institut Penyelidikan dan Kemajuan Pertanian Malaysia (MARDI) dan FAMA untuk mengkomersialkan hasil ladang mangga menjadi jeruk madu.

"Daripada situ, jenama Mutiara Jeruk Madu mula diperkenalkan dan mendapat sambutan menggalakkan daripada pengguna," katanya.

Menurut Fazil, jeruk yang dihasilkan terkenal dengan keunikan rasa yang seimbang antara manis, masam dan sedikit masin.

Berbeza dengan kebanyakan jenama lain, beliau menggunakan bahan premium seperti cuka epal serta kaedah rendaman khas yang dipelajarinya melalui latihan teknikal di MARDI.

"Proses pembuatan jeruk mengambil masa sekitar dua minggu bermula dengan perendaman dalam air garam selama satu hingga dua minggu sebelum diproses dengan larutan gula dan cuka epal.

"Hasilnya, jeruk yang lebih berkualiti dan mampu bertahan sehingga enam bulan tanpa penggunaan bahan pengawet sintetik berlebihan. Kami mahu menghasilkan jeruk yang bukan sahaja enak tetapi juga lebih sihat untuk pengguna," jelasnya.

Tambah Fazil, selepas hampir 10 tahun beroperasi, kilang jeruknya kini mampu menghasilkan sehingga 30 tan jeruk setahun dengan pelbagai pilihan buah seperti mangga, kedondong, pala, dan betik.

"Ladang kedondong seluas lima ekar di belakang kilang saya di Kampung Perlis, Balik

Jeruk mangga paling terkenal kerana ia diusahakan secara komersial manakala jeruk buah pala pula dianggap ikonik kerana ia hanya boleh didapati di lokasi tertentu sahaja."

Pulau juga menjadi sumber utama bahan mentah bagi produk kami dan selain mengusahakan ladang kedondong sendiri, kami juga mengamalkan sistem *contract farming* dengan pekebun tempatan bagi memastikan bekalan bahan mentah berkualiti tinggi," katanya.

Seiring dengan perkembangan teknologi, Fazil berkata, dia turut meneroka pasaran digital melalui platform seperti Tik Tok Shop, Shopee, dan pemasaran dalam talian kini menyumbang kira-kira 30 peratus daripada jumlah jualan syarikatnya.

"Jeruk Mutiara juga boleh didapati di pasar raya dan kedai-kedai runcit seluruh Malaysia. Pelanggan tetap dari negeri seperti Johor, Melaka, dan Sabah sering membuat tempahan secara pukal.

"Bermula sekadar projek kecil-kecilan di rumah, kini perniagaan saya ini telah berjaya menembusi pasaran nasional, saya berharap jeruk akan kekal sebagai salah satu makanan warisan Pulau Pinang," katanya.

Ketika ini, perusahaan jeruk di Pulau Pinang juga tumbuh bagai cendawan dengan beberapa jenama jeruk baharu mula mencipta nama.

Antaranya adalah Jeruk King dari Balik Pulau yang mem-

fokuskan pembuatan jeruk salak, betik, kelubi, bacang, jambu batu serta Jeruk Siti Nur yang disifatkan sebagai jeruk 'mesra poket'.

Jeruk-jeruk lain adalah Jeruk Taqi di Bukit Mertajam, Jeruk Khaizan (jeruk rangup), Jeruk Bonda Penang (jeruk buah campur dengan asam manis premium), Jeruk Legend yang terkenal dengan jeruk buah pala Gred A serta beberapa jenama lagi.

SUMBANGAN INDUSTRI JERUK TERHADAP EKONOMI PULAU PINANG

Menurut portal 6Wresearch.com, pasaran jeruk di Malaysia dijangka berkembang pada kadar antara lapan hingga 10 peratus untuk tempoh antara tahun 2025 hingga 2029, didorong gaya hidup sihat serta permintaan terhadap makanan organik.

Perkara sama juga dijangka berlaku di Pulau Pinang selaku eksport tertinggi termasuk melibatkan buah yang diawet seperti jeruk.

Walaupun sumbangan industri jeruk terhadap ekonomi Pulau Pinang dilihat agak kecil namun, sebagai sebahagian daripada industri kecil dan sederhana di negeri ini, ia sebenarnya menyumbang kira-kira 38 peratus kepada Keluaran Dalam Negeri Kasar (KDNK) di Pulau Pinang.

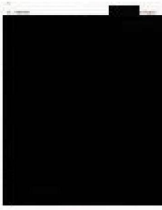
Hal ini kerana, produk jeruk bukan sahaja dijual di pasaran tempatan, tetapi juga dieksport ke luar negara seperti Singapura, Brunei, dan negara-negara Arab.

Maka, tidak hairanlah produk seperti jeruk ini juga dianggap pilihan untuk dijadikan 'oleh-oleh' dalam kalangan pelancong tempatan atau pelancong asing.

Permintaan baik terhadap produk berkaitan jeruk turut melahirkan usahawan baharu serta membuka peluang-peluang pekerjaan buat penduduk.



PROSES menghasilkan jeruk juga memerlukan ketelitian dan kesabaran yang tinggi.



06 JUL, 2025

JERUKPRODUK IKONIK PULAU PINANG

Mingguan Malaysia, Malaysia

SUMMARIES

GEORGE TOWN: Jeruk kebiasaannya merujuk kepada buahbuahan atau sayur-sayuran yang telah diawet untuk menjadi hidangan seperti snek atau pemanis bergantung kepada jenis serta cara penyediaannya. Di Pulau Pinang, industri menghasilkan jeruk dikatakan bermula awal abad ke-20 lagi dan dipopularkan oleh sebahagian daripada komuniti Cina Peranakan dan Hokkien di negeri ini.Walaupun lama bertapak dan diusahakan hampir di setiap daerah namun sehingga kini belum ada persatuan rasmi diwujudkan khusus untuk pengusaha jeruk di Pulau Pinang.