

# Dermaga Gunaksa Mangkrak, Harga Barang Menanjak

## GUNAKSA, NUSA PENIDA POST

Dermaga Gunaksa yang digadang menjadi dermaga penyanding terancam mangkrak dan gagal. Alhasil distribusi barang yang hanya mengandalkan Pelabuhan Padang Bai tidak berjalan optimal. Antrian kendaraan yang memuat barang dari dan menuju Nusa Penida hanya bisa menyeberang dua kali dalam sebulan. Kondisi ini memicu harga barang di Nusa Penida menanjak.



Pelabuhan Gunaksa yang sampai saat ini realisasinya belum jelas padahal menelan anggaran puluhan miliar

Sumber: Google Earth/Satellite

Dermaga Gunaksa mulai dibangun pada tahun 2008. Dermaga ini terletak 5 kilometer ke arah timur Kota Semarapura, tepatnya di Desa Gunaksa, Kecamatan Dawan, Klungkung. Dermaga Gunaksa direncanakan selesai 2012. Dermaga ini digadang-gadang menjadi penyanding Dermaga Nusa Penida yang sampai saat ini diturunkan masih belum selesai. Kini Dermaga Gunaksa mangkrak dan malah beberapa bagiannya rusak, termasuk hancurnya *break water* yang dipasang. Ketidakpastian penyelesaian dermaga Gunaksa menyebabkan penyeberangan dari dan menuju Nusa Penida masih melalui Dermaga Padang Bai. Penyeberangan Kapal Roro dari Dermaga Padang Bai ke Nusa Penida hanya sekali dalam sehari. Ini dikarenakan padatnya jadwal berlabuh kapal-kapal dari Pelabuhan Lembar, Lombok Barat ke Bali atau sebaliknya. Sementara Dermaga Gunaksa yang diharapkan rampung tahun 2012 tak kunjung selesai bahkan tanpa kejelasan sampai saat ini.

Minimnya jumlah *trip* penyeberangan menyebabkan arus barang dan jasa menuju Nusa Penida menjadi mahal. "Kami bisa menyeberang membawa barang 15 hari sekali atau satu bulan hanya dua kali," tutur I Nyoman Dana (30) yang dihubungi via telpon (3/6). Lebih lanjut sopir truk asal Desa Glagah, Nusa Penida ini mengungkapkan harus meninggalkan truknya di areal parkir Goa Lawah. Area ini dijadikan tempat mangkal bagi truk-truk yang akan menuju Nusa Penida. Diakuinya, ketika mendapat giliran menyeberang ia akan dibantu temannya yang masih ada di Goa Lawah untuk menaikkan truknya ke Kapal Roro. Ini dilakukan untuk menghemat biaya operasional ketimbang menunggu giliran dan tinggal di Goa Lawah. Biaya tambahan untuk parkir dan tarif menitipkan barang menjadi sangat tinggi selama menunggu giliran penyeberangan belum lagi biaya konsumsi. Secara tidak langsung ini akan berimbas pada mahalnya biaya angkut dan operasional yang ujung-ujungnya berpengaruh pada naiknya harga barang sekitar 20% dari harga normal.

Senada dengan hal itu, sopir truk dari Banjar Bodong, Ped, Komang Rai Agus (34 tahun) menceritakan banyaknya jumlah armada truk yang mencapai 130 buah menyebabkan antrian panjang menumpuk di Nusa Penida maupun di area Goa Lawah. "Organda Nusa Penida sudah berungki mengusulkan penambahan jumlah Kapal Roro tetapi hasilnya nihil," ujarnya lirih (3/6). Rai Agus juga mengungkapkan Dermaga Gunaksa yang mangkrak sebagai biang keladi antrian panjang truk dan penyeberangan lainnya sehingga hal ini yang menyebabkan biaya penyeberangan bertambah. Terlebih adanya kenaikan bahan bakar minyak, harga barang-barang di Nusa Penida menanjak drastis.

Pria 34 tahun ini berharap agar pemerintah cepat merealisasikan Dermaga Gunaksa yang selama ini masih terkandung-kandung pengerjaannya. Gagalnya realisasi Dermaga Gunaksa akan memupus harapan warga Nusa Penida yang menginginkan lancarnya jalur transportasi menuju pulau mereka. Padahal mahalnya harga barang yang didatangkan dari Pulau Bali khususnya sembako dan barang bangunan telah dilakoni berpuluh-puluh tahun oleh warga Nusa Penida. Demikian pula menjual barang-barang yang dihasilkan dari Nusa Penida lebih murah harganya, karena harus dipotong biaya transportasi yang tinggi dan cuaca yang juga kerap tidak bersahabat. (Sukadana)

# Mone "Srikaya" yang Kaya Manfaat

## NUSA PENIDA, NUSA PENIDA POST

Siapa yang tidak kenal dengan buah srikaya? Sebagian besar masyarakat sudah pernah melihat buah srikaya bahkan pernah mencicipinya. Tanaman ini memiliki ciri-ciri berupa buah berbentuk bulat dan memiliki benjolan di bagian kulitnya seperti buah sirsak dengan warna keabu-abuan, daging buahnya putih, dan rasanya manis.



Mone "srikaya" yang dibudidayakan di salah satu pekarangan warga Banjar Tanah Bias, Ped

Foto: Komang Budiarta

Ia akan mulai aktif berbuah setelah setelah 3-5 tahun penanaman dengan ketinggian mencapai 7 meter. Buah yang bernama latin *annona squamosa* ini merupakan tanaman perdu yang bisa tumbuh di daerah mana saja seperti tanah berbatu, kering, di pekarangan, dan bahkan dapat tumbuh dengan sumber air yang minim asalkan mendapat sinar matahari. Di Nusa Penida pun tanaman ini dapat tumbuh dengan baik yang biasa disebut *mone*.

Walaupun tidak optimal sebagian masyarakat Nusa Penida sudah membudidayakannya dengan hasil yang cukup menjanjikan setiap musim panen. "Maan jehe ngadep pas mone te mebuah, tapi tare amongken, ebe keket ngelah punyane ne," (red; Dapat memang menjual buah srikaya pas lagi berbuah, tapi tidak seberapa, maklum masih sedikit memiliki pohonnya), cerita Ni Wayan Parti (45) yang ditemui di kebunnya, Sabtu 29/6/2013. Ibu dua anak dari Banjar Adegan Kawan ini juga mengungkapkan bahwa ia hanya bisa panen *mone* sekali dalam setahun.

Srikaya dapat tumbuh pada semua jenis tanah. Akan tetapi jenis tanah yang paling baik adalah tanah yang mengandung pasir dan kapur. Tanaman ini dapat tumbuh pada derajat keasaman tanah (pH) antara 6-6,5 dengan ketinggian tempat antara 100-1.000 m dpl. Pada ketinggian di atas 1.000 m dpl atau dataran tinggi dan pegunungan, tanaman srikaya tumbuh lebih lambat dan enggan berbuah. Kawasan Nusa Penida dengan bukit berkapur sangat baik sebagai tempat untuk pembudidayaan tanaman ini. Tidak mengherankan tanaman ini dapat tumbuh baik di beberapa kebun dan pekarangan rumah penduduk karena struktur tanah berkapur. Tanaman srikaya biasanya berbuah sebelum musim penghujan tiba atau *sasih ketiga* dan dapat dipanen jika buahnya sudah mangkel.

Secara umum, masyarakat hanya memanfaatkan srikaya (*custard apple*) dengan memakan daging buahnya saja, ternyata buah ini kaya manfaat. Buah srikaya mengandung senyawa antioksidan, seperti vitamin C, yang membantu melawan radikal bebas dalam tubuh. Selain rasa buahnya yang

manis, hampir semua bagian dari pohon srikaya termasuk buah, daun, akar, kulit kayu dan bijinya bisa bermanfaat untuk kesehatan. Seperti dikutip dari laman Times of India, daun srikaya memiliki sifat dingin serta rasanya pahit dan sepet. Bisa digunakan untuk mengobati rematik, batuk, demam, diare, cacingan, disentri, menghilangkan kutu pada kepala. "Dugas keiluan, don mone te anggone ngilangan kutu ajak tungun" (red; Jaman dulu, daun srikaya dipakai untuk menghilangkan kutu dan tungro), papar Ni Nyoman Ranis (51 tahun) warga Banjar Cemulik, Desa Sakti (9/7).

Selain manfaat tersebut di atas, buah yang masih muda mengandung zat *tannin* yang bisa digunakan untuk gangguan pencernaan. Biji srikaya yang cukup keras pun bisa dimanfaatkan sebagai zat pemacu enzim pencernaan, *anthelmintik*, *abortifum*, dan bisa diolah menjadi racun pembunuh serangga. Untuk kulit pohon pun bisa digunakan sebagai obat luar atau kulit karena mengandung zat *borneol*, *flavonoida*, *camphor*, *alkaloid anonain*, dan *terpene*.

Daerah pengembangan tanaman srikaya di Nusa Penida sampai saat ini masih terbatas. Hal ini dikarenakan budi daya srikaya bukan pilihan utama, masyarakat cenderung mengutamakan tanaman lain. Dari sisi ekonomis, buah srikaya bisa menjadi prospek bisnis untuk menunjang ekonomi masyarakat. Beberapa pertimbangan yang menjadikan srikaya berpotensi untuk diusahakan dengan tujuan komersial antara lain, buah srikaya merupakan komoditas buah lokal yang mempunyai potensi untuk dikembangkan karena memiliki nilai jual yang tinggi dan masih sangat terbatas pengembangannya. Kedepannya, Nusa Penida bisa menjadi penghasil buah srikaya terbesar jika sungguh-sungguh dalam membudidayakan tanaman ini. (Meta)



Pedagang di Pasar Mentigi menjual buah srikaya

Foto: Mardana Photography



Engken to tut, ngude tare pragat-pragat Dermaga Gunaksa te?

Au nah, pipis duang miliar-miliaran pak-pake...

Nyak praing bakat monande Nang Juni?

Timan praing lakun ajinye mudah keruk, lepeh duang malang ibe.

Kirim opini & kritik sosial Anda ke:  
nusapendidapost@gmail.com