

# TEKNOLOGI PENGOLAHAN JUS JERUK SIEM



AGRO INOVASI



Kementerian Pertanian



Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian  
BALAI PENKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN  
SULAWESI TENGGARA

2011

Melimpahnya produksi jeruk siem pada saat panen raya menyebabkan harga sangat rendah di pasaran lokal. Buah apkir (off class) menumpuk sehingga nilai produksi sangat rendah. Peningkatan nilai tambah melalui pengolahan hasil buah jeruk siem menjadi jus memberikan prospek peningkatan pendapatan melalui olahan hasil dimasa depan

Penyebaran teknologi ini diharapkan agar jumlah petani yang memahami dan mengadopsi teknologi pengolahan hasil menjadi jus jeruk siem meningkat. Pada akhirnya diharapkan terjadi peningkatan pendapatan dan kesejahteraan petani jeruk siem.

### TAHAP PELAKSANAAN

1. **PENYORTIRAN;** proses penyortiran harus dilakukan untuk memisahkan buah yang bagus dengan yang busuk atau rusak.



Proses ini penting dilakukan, untuk mencegah buah yang berkualitas baik bercampur dengan buah yang rusak atau busuk. Selain itu, diharapkan tidak terjadi kontaminasi dari buah jeruk yang busuk.

2. **PENCUCIAN**; pencucian buah dimaksudkan untuk membuang kotoran yang mungkin menempel pada kulit buah. Pencucian sangat penting untuk menghindari adanya kotoran seperti tanah, ranting atau kotoran lain yang akan memcemari buah pada proses selanjutnya.



3. **PENGUPASAN**; buah jeruk diproses setelah dilakukan pengupasan. Kulit harus dibuang karena akan mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan.

4. **PEMERASAN**; buah jeruk diperas dengan menggunakan alat peras. Dalam proses ini sari buah dipisahkan dengan kulit ari dan biji.



5. **PENYARINGAN**; proses penyaringan dilakukan untuk memisahkan antara sari buah dengan serat yang mungkin masih terikut. Sari buah diharapkan bebas dari kotoran dan bahan yang tidak diinginkan.
  
6. **PENCAMPURAN**; pada proses pencampuran dilakukan penambahan bahan berupa sari buah jeruk 1 liter, air masak 2 liter, gula 300 gram, asam Sitrat 3 gram, Na-Benzoat 3 gram, CMC 0,6 gram, dan Vit. C 200 mg/liter. Penggunaan bahan ( warna, pemanis) harus sesuai dengan standar yang sudah direkomendasikan oleh pemerintah. Air yang ditambahkan harus steril (matang dan dingin). Air yang ditambahkan diidentifikasi sebagai Critical Control Points (CCP).
  
7. **PASTEURISASI**; pasteurisasi dilakukan pada suhu 70°C selama 10 menit. Proses ini diidentifikasi sebagai CCP karena akibat dari proses ini sangat membahayakan konsumen bila tidak dikendalikan dengan baik. Suhu dan waktu pasteurisasi harus tercapai sehingga mikroba yang dikhawatirkan ada dalam produk dapat dihindari/mati.



- 5
8. **Pengemasan**; pada proses ini, sebelumnya dilakukan sterilisasi wadah (cup/botol) dan penutup. Proses sterilisasi wadah (cup/botol) dan penutup diidentifikasi sebagai CCP.

Sterilisasi dilakukan dengan uap air panas. Setelah waktu dan suhu tercapai wadah dan tutup langsung diangkat dan ditiriskan segera dengan kondisi wadah terbalik.

9. **Pendinginan**; tenggang waktu antara pembotolan sampai pencelupan produk di air dingin sangat singkat (dilakukan segera). Hal ini dimaksudkan untuk menghindari pertumbuhan mikroba dan hasil yang akan mempengaruhi kualitas produk.
10. **Penyimpanan**; penyimpanan dapat dilakukan hingga suhu  $15^{\circ}\text{C}$ . Suhu penyimpanan harus tetap karena akan mempengaruhi kualitas produk.



# Selamat Mencoba



Nomor	: 02/BPTP Sultra/2011
Oplah	: 1.000 Eksamplar
Sumber Dana	: P3TIP/FEATI BPTP Sultra.
Penulis	: Abd. Wahab dan Muh. Taufiq Ratule
Penyunting	: Agussalim, Ahmad Sulle.
Layout	: Muhammad Darwin
Sumber Teknologi	: BPTP Sulawesi Tenggara

Informasi Lebih lanjut hubungi:  
 BPTP Sulawesi Tenggara  
 E-mail : [bptp-sultra@litbang.deptan.go.id](mailto:bptp-sultra@litbang.deptan.go.id)  
 Website : [www.sultra.litbang.deptan.go.id](http://www.sultra.litbang.deptan.go.id)

**TIDAK DIPERDAGANGKAN**