

## Formula Penghilang Rasa Pahit pada Jus Jeruk

Oleh admin

Senin, 27 Mei 2013 15:20 -

---



Salah satu cara pengolahan jeruk adalah dengan pembuatan jus, namun kendala utama pada pembuatan jus jeruk adalah adanya rasa pahit yang disebabkan oleh kandungan limonin dan naringin. terdapat 2 formula penghilang rasa pahit pada jus jeruk yaitu : Formula A-1 untuk jeruk kupas dan Formula A-2 yang diaplikasikan selama 1 menit sesudah pencucian buah jeruk pada air yang mengalir, pencampuran dengan gula sesudah menjadi jus, maupun penambahan air dan Formula B.

Kelebihan teknologi ini mudah diaplikasikan, murah dan dapat menghilangkan rasa pahit hingga kandungan limonin jus yang semula berkisar 13-14 ppm menjadi kurang dari 7 ppm setelah menjadi jus.

Potensi pengembangan komersial teknologi ini dapat digunakan untuk industri rumah tangga , kelompok tani, prosesor skala UKM dan toko buah yang memproduksi jus.

Sumber : 300 teknologi inovatif litbang pertanian 2012

Kontak : [Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian](#)