



## Jus Jeruk Pontianak “*Citrus van Sambas*”

Inventor : Setyadjit, Yulianingsih,  
Ermi Sukasih, Dondy ASB, Suyanti, dan Iceu Agustinisari.  
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan PascaPanen Pertanian

Status Pendaftaran HKI : Paten No. S 00200700110

Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat, dikenal sebagai sentra jeruk Siam. Luas budidaya jeruk di wilayah ini mencapai 12.500 hektar dengan rata-rata hasil 250.00 ton per tahun. Sayangnya, setiap panen sedikitnya terdapat 35% jeruk yang tidak dijual karena tergolong grade D dan E.

Dalam pengolahan jeruk Siam terselip rasa pahit yang disebabkan oleh limonin dan naringin. Penghilangan rasa pahit ini dapat dilakukan melalui proses *lye peeling*. Proses ini terdiri dari beberapa tahapan seperti menambahkan formula tertentu yang dapat melarutkan senyawa penyebab pahit.

Formula penghilang rasa pahit pada jus jeruk telah diuji coba pada *pilot plant* pengolahan jeruk Citrus Center di Sambas, Kalimantan Barat, yang menghasilkan “Jus Jeruk Citrus van Sambas”.

Produk ini merupakan hasil kerjasama Badan Litbang Pertanian dengan Pemda Provinsi Kalimantan Barat, Pemda Kabupaten Sambas, Dinas Perindustrian, Perdagangan dan Koperasi yang berlangsung pada tahun 2006 sampai 2008.