

Formula Penghilang Rasa Pahit pada Jus Jeruk

Inventor : Setyadjit, Ermi Sukasih, Yulianingsih, Ridwan Thahir, Suyanti
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian

Status Perlindungan HKI : Paten No. S 00200700153

Jus jeruk adalah salah satu bentuk produk olahan jeruk. Kendala utama dalam pembuatan jus jeruk adalah adanya rasa pahit yang disebabkan oleh kandungan limonin dan naringin.

Terdapat dua 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 mengalir, pencampuran dengan gula buah sesudah menjadi jus, maupun penambahan air dan Formula B.

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.

Teknologi ini potensial dikembangkan secara komersial oleh industri rumah tangga, kelompok tani, UKM dan pedagang buah.