

c. Pelabelan. Bermanfaat untuk memberikan informasi yang benar, jelas dan lengkap baik mengenai kuantitas, isi, kualitas produk yang beredar. Persyaratan minimal label kemasan pangan diharuskan memuat 1. nama produk; 2. daftar bahan yang digunakan; 3. berat bersih atau isi bersih; 4. nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukan pangan ke dalam wilayah Indonesia; 5. keterangan tentang halal; 6. tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa.

Sirup yang telah di kemas dan diberi label dapat langsung dipasarkan, atau disimpan di tempat yang sejuk dan terhindar dari paparan matahari untuk mempertahankan umur simpan sirup (6-7 bulan).



Penyusun :
Linda Harta
Wilda Mikasari
Monita Puspitasari
Sudarmansyah



PENGOLAHAN SIRUP JERUK KALAMANSI

PENDAHULUAN

Jeruk kalamansi merupakan jenis jeruk lemon yang memiliki tingkat keasaman yang cukup tinggi yang berbau khas harum dan memiliki rasa asam ketika sudah masak, menjadi ciri khas tersendiri dari buah kuning ini. Buah jeruk kalamansi bermanfaat sebagai sumber vitamin C yang tinggi dengan aroma yang khas. Jeruk kalamansi tumbuh subur di Bengkulu, dan banyak dibudidayakan masyarakat hingga varietas jeruk ini sebagai produk unggulan provinsi Bengkulu.

Budidaya jeruk kalamansi di Provinsi Bengkulu diawali dengan pencanangan gerakan "satu desa satu produk" atau "one village one product" oleh pemerintah pusat. Program ini disambut oleh Pemerintah Daerah Provinsi Bengkulu dengan mendistribusikan bibit jeruk Kalamansi kepada masyarakat untuk ditanam di pekarangan ataupun di kebun.

Buah jeruk kalamansi pada awalnya dijual dalam bentuk segar dengan harga yang cukup murah. Karena produksinya melimpah, harga semakin menurun sehingga diperlukan

Balai Penerapan Standar Instrumen Pertanian Bengkulu
Badan Standardisasi Instrumen Pertanian
Kementerian Pertanian

2023

Upaya untuk meningkatkan nilai tambahnya. Beberapa kelompok pengolahan hasil/UMKM mulai melakukan pengolahan buah jeruk kalamansi menjadi sirup. Jeruk kalamansi dapat diolah menjadi berbagai macam minuman dan kudapan salah satunya dapat diolah menjadi sirup.

Kandungan proksimat jeruk kalamansi

Buah jeruk kalamansi memiliki kulit dengan permukaan halus dan berpori minyak, berwarna kuning, atau berwarna hijau kekuning-kuningan. Besar jeruk kalamansi berdiameter antara 3-4 cm. Buah tersebut sangat kaya akan bulir-bulir sitrat yang mudah dipisahkan dan mengandung vitamin C. Satu buah jeruk kalamansi memiliki kandungan karbohidrat 3%, mineral 1%, asam askorbat 0,1%, dan asam sitrat 3%. Kulitnya kaya akan minyak esensial dan asam askorbat (0,15%), rasa pahit pada kulit buah jeruk disebabkan adanya kandungan *naringin*. Satu jeruk kalamansi terdiri dari kira-kira 12 kalori, berisi sekitar 1,2 g serat, 37 mg Kalium, 7,3 mg vitamin C, 57,4 mg IU vitamin A, 8,4 mg kalsium, 15,5 g air, dan 3,1 g karbohidrat.

SIRUP JERUK KALAMANSI

Sirup didefinisikan sebagai produk minuman yang dibuat dari campuran air dan gula dengan kadar larutan gula minimal 65% atau tanpa bahan pangan lain atau bahan tambahan pangan yang diijinkan sesuai ketentuan yang berlaku. Sirup jeruk kalamansi adalah produk olahan yang berupa sirup yang terbuat dari jeruk kalamansi dengan rasa yang khas.

Mutu sirup jeruk kalamansi ditentukan dari keadaan, total gula, cemaran logam dan mikroba. Sirup yang baik adalah sirup yang memiliki karakteristik sesuai syarat mutu sirup berdasarkan Badan Standardisasi Nasional (BSN) Indonesia yang aman dikonsumsi yaitu SNI 3544:2013.

Tabel 1. Syarat mutu sirup

No	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Rasa	-	Normal
2	Total gula (dihitung sebagai sukrosa) (b/b)	%	Min. 65
3	Cemaran logam		
3.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1,0
3.2	Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0,2
3.3	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40
3.4	Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03
4	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	Maks. 0,5
5	Cemaran mikroba :		
5.1	Angka lempeng total (ALT)	koloni/mL	Maks. 5×10^2
5.2	Bakteri <i>Coliform</i>	APM/mL	Maks. 20
5.3	<i>Escherichia coli</i>	APM/mL	< 3
5.4	<i>Salmonella sp</i>	-	Negatif/25 mL
5.5	<i>Staphylococcus aureus</i>	-	Negatif/mL
5.6	Kapang dan khamir	koloni/mL	Maks. 1×10^2

Sumber : BSN, 2013

PENGOLAHAN SIRUP JERUK KALAMANSI

1. Pembuatan sirup jeruk kalamansi diawali dengan persiapan pemilihan bahan baku jeruk kalamansi yang kulitnya mengkilat licin dan mulus, kemudian dicuci bersih pada air mengalir untuk menghilangkan kotoran dan ditiriskan.
2. Belah menjadi dua bagian lalu diperas, atau jeruk utuh langsung dimasukkan kedalam mesin pemeras
3. Lakukan penyaringan setelah jeruk diperas untuk memisahkan biji dari sari buah jeruk.
4. Proses pemasakan dengan menambahkan sari jeruk dengan gula pasir 1:1 atau 1:2. Lakukan pemasakan dengan suhu 70-75°C agar nutrisi jeruk tidak rusak selama proses pemasakan
5. Sirup yang telah dimasak didinginkan biarkan lebih kurang selama 24 jam.

PENGEMASAN DAN PELABELAN

- a. Pengemasan sirup menggunakan botol plastik terbuat dari bahan yang tidak memiliki kandungan zat kimia atau bahan yang berbahaya bagi tubuh. Untuk memeriksa jenis atau bahan botol plastik yang digunakan, bisa mengeceknya pada bagian bawah botol atau pun pada label kemasan produk yang menggunakan botol plastik. Biasanya terdapat kode khusus yang melambangkan jenis atau materi pembuat botol plastik.
- b. Jenis bahan botol plastik yang biasa digunakan sebagai kemasan atau wadah untuk produk minuman siap saji yang memiliki kode PETE atau PET (*Polyethylene Terephthalate*). Baik digunakan karena dari segi dampak Kesehatan sangat aman untuk tubuh manusia karena memenuhi unsur 3 R (*reuse, recycle, reduce*).

BSIP Bengkulu



 www.bengkulu.bsip.pertanian.go.id