



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

Inventor : Setyadjit, Yulianingsih,
Ermi Sukasih, Dondy ASB, Suyanti, dan Iceu Agustinisari.
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan PascaPanen Pertanian
Indonesian Center for Agricultural Post Harvest Research and Development
Status Pendaftaran HKI : Paten No. S00200700110
IPR Protection Status : Patent No. S00200700110

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.

District of Sambas, West Kalimantan Province, is known as Siam orange production center. Extensive citrus cultivation in the region reached 12,500 hectares with an average production of 250.00 tons per year. Unfortunately, at every harvest time there is at least 35% of orange which cannot be sold because of a low grade (D and E) quality.

Siam orange processed product has a bitter taste caused by limonin and naringin. Removal of the bitter taste can be accomplished through the lye peeling process. This peeling process consists of several steps such as adding a chemical formula that can dissolve compounds that cause a bitter taste.

The formula used to remove a bitter taste of orange juice was tested in a pilot project on orange processing in Sambas to produce “Citrus van Sambas orange juice”.

A collaborative project between IAARD and the provincial government of West Kalimantan to supports the development of citrus van Sambas lasted from 2006-2008.