



KEMENTERIAN PERTANIAN
Pusat Perpustakaan dan
Literasi Pertanian

BerAKHLAK
Berorientasi Pelayanan Akuntabel Kompeten
Harmonis Loyal Adaptif Kolaboratif

**#bangga
melayani
bangsa**

Tips Penanganan Pascapanen Jeruk dengan Tepat





Pascapanen Jeruk yang Tepat

- ✔ lebih berkualitas,
- ✔ segar lebih lama,
- ✔ daya simpan lebih lama.





Tahapan Pascapanen

- 1 kumpulkan buah ke dalam keranjang/wadah dari bahan halus dan kuat,
- 2 angkut buah ke gudang pascapanen,
- 3 pilah buah yang layak dipasarkan,
- 4 bersihkan kulit buah,
- 5 kelompokkan buah berdasarkan ukuran,
- 6 kemas buah dalam kotak karton atau peti kayu,
- 7 lapisi kulit buah dengan lilin alami,
- 8 simpan buah di ruang dingin suhu 5-10 derajat Celcius.



Sumber Informasi:

- <https://repository.pertanian.go.id/server/api/core/bitstreams/9b8257c9-b540-4228-b47c-a73dbe33f3ee/content>
- <https://repository.pertanian.go.id/server/api/core/bitstreams/916c3a02-6223-433e-8f22-07414232e7b5/content>
- https://www.researchgate.net/profile/Dody-Handoko/publication/343671188_Penanganan_Pascapanen_Buah_Jeruk/links/5f37a964299bf13404c57cb8/Penanganan-Pascapanen-Buah-Jeruk.pdf