

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang.

Jeruk besar (*Citrus grandis* (L) Osbeck) merupakan tanaman asli di Indonesia, tetapi jeruk besar juga dijumpai hampir diseluruh Asia Tenggara, Eropa, dan Amerika.

Buah ini umumnya disebut jeruk besar atau jeruk Bali. Sebutan jeruk Bali tidak tepat, karena tidak semua jeruk besar berasal dari daerah Bali. Jeruk besar di daerah Aceh disebut munter/nagiri, sedang unte susu di daerah Toba, limau gadang (Minangkabau), jeruk dalima (Sunda), jeruk macan (Madura), jeruk jeruti/muntis (Bali). Saat ini yang terkenal adalah jeruk Nambangan yang berasal dari daerah Nambangan, Madiun (Jawa Timur), karena daging buahnya terasa lebih manis dibanding jenis jeruk besar lainnya dan lebih tahan selama penyimpanan pada suhu kamar yaitu kira-kira 4 bulan, sedangkan jenis lainnya hanya tahan 2-3 bulan. Setelah penyimpanan kulit buah menjadi sedikit berkeriput, namun daging buahnya tetap segar dan banyak mengandung air (Setiawan, 1993).

Adapun produksi buah jeruk besar di Jawa Timur dari tahun 1989-1992 dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Produksi buah jeruk besar di Jawa Timur pada tahun 1989-1992.

Tahun	Produksi jeruk besar (ton)
1989	9.565
1990	11.829
1991	10.436
1992	13.156

Sumber : Biro Pusat Statistik (1992).

Dengan meningkatnya jumlah produksi buah jeruk besar tentu akan makin banyak pula jumlah konsumsi buah jeruk besar segar maupun olahan. Daging buahnya dapat diolah menjadi sirup, juice, nectar, bubuk sari buah atau produk lainnya, sedangkan kulit buah jeruk yang jumlahnya kira-kira 36% dari buah belum banyak dimanfaatkan sehingga menumpuk dan dapat menimbulkan pencemaran lingkungan. Untuk mengatasi hal tersebut maka kulit jeruk tersebut dapat diolah menjadi produk seperti manisan dan jelli. Manisan adalah jenis makanan ringan yang terbuat dari buah yang diawetkan terutama dengan menggunakan gula. (Setiawan,1993).

Kulit buah jeruk besar terbagi menjadi tiga lapisan, yaitu kulit luar (flavedo), kulit bagian tengah dan kulit bagian dalam (albedo). Kulit luar ada yang berwarna hijau, hijau kekuningan atau kuning, sedangkan kulit bagian tengah berwarna putih, dan kulit bagian dalam berwarna merah muda. (Tressler,1971). Kulit buah jeruk

besar yang dapat digunakan sebagai bahan baku manisan adalah kulit buah bagian tengah dan bagian dalam, kulit terluar dikupas. Masalah yang dihadapi dalam pengolahan manisan kering kulit jeruk adalah adanya rasa pahit yang disebabkan oleh senyawa flavonoid (naringin).

Menurut Tressler (1971), naringin larut dalam air panas oleh karena itu rasa pahit pada kulit jeruk dapat dihilangkan dengan pencucian dalam air panas bersuhu 100°C . Pencucian dalam air panas yang berlebihan akan mengakibatkan pelunakan tekstur karena pektin yang terdapat pada kulit jeruk bersifat larut dalam air panas (Winarno, 1984). Disamping juga terjadinya pelarutan senyawa larut dalam air seperti vitamin C dan senyawa gula.

Menurut Desrosier (1988), adanya pektin dan larutan gula dengan pengaturan pH tertentu akan berpengaruh terhadap sifat pembentukan gel, sehingga dapat diperoleh tekstur manisan kulit jeruk yang cukup tegar dan disukai. Karena itu perlu diteliti frekuensi pencucian dalam air panas dan pengaturan pH yang tepat sehingga diperoleh rasa dan tekstur yang dapat diterima.

1.2. Tujuan Penelitian.

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan frekuensi pencucian dalam air panas 100°C dan pengaturan pH larutan perendam yang sesuai sehingga diperoleh sifat fisiko kimia "Manisan Kulit Jeruk" yang dapat diterima konsumen.