



Buah jeruk termasuk buah yang digemari, baik dalam bentuk segar maupun olahan. Beberapa jenis jeruk yang terkenal di Indonesia antara lain : jeruk manis, jeruk keprok, dan jeruk nipis.

Buah jeruk hendaklah dipanen setelah masak, karena jeruk termasuk buah nonklimakterik dimana tidak terjadi proses pematangan setelah panen (buah dengan rasa asam tidak akan berubah menjadi manis).

Mutu jeruk setelah panen dapat mengalami penurunan, sehingga diperlukan penanganan pasca panen yang baik.

Tahapan dalam penanganan jeruk segar, yaitu :

Cara Pemanenan

- Buah jeruk dipanen saat embun pagi telah menguap sehingga setelah panen kulit jeruk tidak mudah mengalami kerusakan.
- Menggunakan sarung tangan dalam pemanenan untuk menghindari cacat fisik (memar/lecet) pada buah jeruk.
- Buah yang tinggi dipetik dengan menggunakan tangga untuk menghindari kerusakan pada pohon jeruk.

Grading dan Sortasi

Sortasi dilakukan dengan cara memisahkan buah yang sehat dari buah yang cacat fisik, terserang penyakit ataupun busuk.



- Grading dilakukan berdasarkan warna dan ukuran buah.

Tabel 1. Grade Buah Jeruk

GRADE	DIAMETER (Cm)
A	7,4
B	6,3 - 5,7
C	5,6 - 5,7
D	5,0 - 5,5
E	4,5 - 4,9

- Grading jeruk dapat dilakukan secara manual dengan pengamatan secara visual ataupun menggunakan alat sederhana.
- Alat sederhana grading jeruk berupa papan kayu yang ditengahnya dibuat beberapa lubang dengan diameter tertentu berdasarkan ukuran yang berlaku di pasar. Gambar dari alat grading yang sederhana tersebut dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Alat Sederhana Grading Buah Jeruk



Gambar 2. Buah Jeruk yang siap untuk di Sortasi

Pencucian Buah

Pencucian dilakukan dengan menggunakan air sabun. Buah jeruk kemudian dilap menggunakan kain bersih hingga kering untuk menghindari serangan jamur.

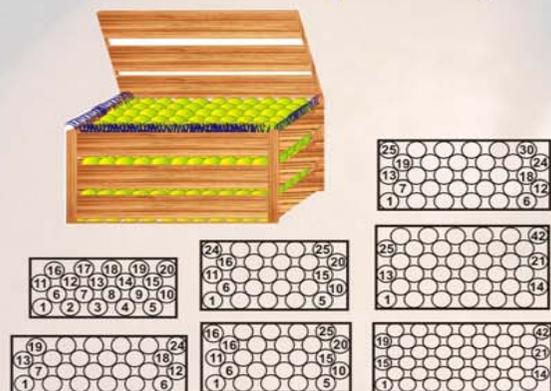
Pengemasan

Buah jeruk perlu dikemas dengan baik. Pengemasan dapat memakai peti, caranya :

- Buah disusun dengan rapi, dan diusahakan tidak terdapat ruang antar jeruk.



- Jika terdapat ruang antar jeruk maka diantara jeruk tersebut dimasukkan kertas. Ini dimaksudkan agar pada waktu pengangkutan tidak terjadi gesekan antar jeruk, sehingga memar/lecet dapat dihindari.
- Kertas yang dimasukkan jangan berlebihan karena dapat mengganggu sirkulasi udara dalam peti kemas (Gbr. 3).



Gambar 3. Susunan buah jeruk dalam peti Kemas

Penyimpanan

Jika buah jeruk tidak langsung dijual, maka harus diletakkan dalam gudang penyimpanan yang bersih. Pertumbuhan jasad renik dapat dihindari dengan membersihkan gudang penyimpanan, dan sebelum digunakan lantai dan dindingnya disemprot dengan larutan Lysol 5% dan Formalin 2%.

Buah jeruk juga dapat disimpan dingin, yaitu pada suhu 4° s/d 5° C. Suhu penyimpanan tidak boleh terlalu rendah karena dapat terjadi kerusakan buah akibat suhu dingin (chilling injury).



Penulis : 1. Caya Khairani
2. Andi Dalapati
Seri : Pasca Panen Hortikultura
Nomor : 05/E/CK - AD/P4MI/2006
Tiras : 500 Eksemplar
Sumber dana : P4MI Sulawesi Tengah TA. 2006

Disain : Rudi Aksono



penanganan JERUK SEGAR

Caya Khairani
Andi Dalapati



Departemen Pertanian
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian
BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN
SULAWESI TENGAH
2006