



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan	2
TINJAUAN PUSTAKA	2
Klasifikasi Tanaman Jeruk	2
Morfologi Tanaman Jeruk	2
Syarat Tumbuh Tanaman Jeruk	3
Penanganan Pascapanen Buah Jeruk	3
Sari Buah Jeruk	4
Vitamin C	5
METODE PRAKTIK KERJA LAPANGAN	6
Waktu dan Tempat	6
Metode Pelaksanaan	6
Pengamatan dan Pengumpulan Data	8
Analisis Data dan Informasi	10
KEADAAN UMUM BALITJESTRO	10
Sejarah	10
Visi dan Misi	11
Letak Wilayah Administratif	11
Keadaan Tanah Topografi dan Iklim	12
Tugas Pokok dan Fungsi	12
Arah dan Strategi Penelitian	12
Struktur Organisasi dan Ketenagakerjaan	13
PELAKSANAAN KEGIATAN PKL	13
Aspek teknis	14
PEMBAHASAN	28
Penguningan (<i>degreening</i>)	28
Pengujian Minuman Sari Buah Jeruk	33
PENUTUP	47
Simpulan	47
Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	50

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR TABEL

1	Persyaratan mutu minuman sari buah jeruk	5
2	Tampilan gelap/terang (<i>lightness</i>) warna kulit jeruk manis pacitan	29
3	Ketajaman (<i>chroma</i>) warna kulit buah jeruk manis pacitan	29
4	Pengamatan <i>degreening</i> pada karakteristik warna kulit	30
5	Pengaruh aplikasi etilen pada kekerasan buah jeruk	32
6	Jumlah responden petani di Desa Sidomulyo	42

DAFTAR GAMBAR

1	Struktur kimia vitamin C	6
2	Kegiatan pemanenan	15
3	<i>Grade</i> atau kelas jeruk	16
4	Proses <i>degreening</i> buah jeruk	16
5	Proses pembuatan minyak atsiri	17
6	Pembuatan minyak jeruk menggunakan metode distilasi	18
7	Proses pembuatan serbuk lemon	18
8	Proses pembuatan manisan jeruk	19
9	Proses pembuatan manisan jeruk	20
10	Proses pembuatan minuman lemon murni	20
11	Pembuatan lemon murni	21
12	Diagram alir pembuatan minuman sari jeruk	22
13	Proses pembuatan minuman sari jeruk	222
14	Pelaksanaan uji organoleptik minuman sari jeruk	23
15	Proses pengujian vitamin C	24
16	Pengujian vitamin C	25
17	Proses pengujian total asam tertitrasi	26
18	Pengujian total asam tertitrasi	27
19	Pengujian derajat kemasaman (pH)	27
20	Proses pengujian derajat kemasaman (pH)	28
21	Pengamatan sebelum <i>degreening</i>	30
22	Pengamatan setelah <i>degreening</i>	31
23	Kadar vitamin C pada beberapa suhu penyimpanan minuman sari jeruk	33
24	Kadar total asam tertitrasi pada suhu penyimpanan minuman sari jeruk	35
25	Derajat kemasaman pada beberapa penyimpanan suhu minuman sari jeruk	36
26	Kunjungan anak TK	40
27	Penyuluhan FGD di Desa Daung	41
28	Pembagian kuisioner kepada petani Sidomulyo di KP Banaran	41
29	Penyuluhan di Desa Sidomulyo	42

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



30	Frekuensi pemanenan jeruk satu masa panen petani di Desa Sidomulyo	43
31	Pemasaran hasil panen buah jeruk di Desa Sidomulyo	43
32	Persentase petani melakukan penanganan pascapanen di Desa Sidomulyo	44
33	Persentase petani yang membuat produk olahan di Desa Sidomulyo	45
34	Persentase petani mendapatkan penyuluhan penanganan pasca panen	45
35	Persentase kebermanfaatan kegiatan setelah mendapatkan penyuluhan	46

DAFTAR LAMPIRAN

1	Kuisisioner respon petani jeruk	51
2	Data pengamatan penguningan (<i>degreening</i>) buah jeruk	53
3	Uji anova pada percobaan <i>degreening</i> terhadap <i>lightness</i> warna kulit jeruk	58
4	Uji anova pada percobaan <i>degreening</i> terhadap <i>chroma</i> warna kulit jeruk	59
5	Uji anova pengaruh etilen terhadap nilai <i>hue</i> kulit jeruk	59
6	Data pengamatan uji vitamin C, total asam tertitrasi dan pH pada sari jeruk	60
7	Uji anova pengujian kadar vitamin C minuman sari buah jeruk	62
8	Uji anova pengujian kadar total asam tertitrasi minuman sari jeruk	63
9	Uji anova pengujian derajat kemasaman minuman sari buah jeruk	63
10	Data panen buah jeruk di IP2TP Banaran periode Juli 2019-Maret 2020	64
11	Biaya investasi	64
12	Biaya Tetap	65
13	Total Biaya Variabel	65
14	Daftar identitas peserta SL-PHT jeruk Desa Sidomulyo	67
15	Daftar hadir peserta SL-PHT jeruk Desa Sidomulyo	68

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.