

## **SYARAT BUDIDAYA TANAMAN JERUK**

### **1. IKLIM**

Berikut ini iklim yang baik untuk budidaya jeruk keprok

- a. Jeruk memerlukan sekitar 5 sampai 9 bulan basah (musim hujan). Berfungsi untuk menjaga kelembaban tanah.
- b. Temperatur optimal pada tanaman jeruk keprok adalah 20 derajat Celcius.
- c. Sinar matahari yang cukup.
- d. Kelembaban optimum sekitar 70-80%.

### **2. MEDIA TANAM**

Berikut ini merupakan media tanam untuk budidaya tanaman jeruk keprok.

- a. Tanah yang baik yakni lempung berpasir dengan fraksi liat 7 - 27%, debu 25-50% dan pasir < 50%, humus, tata air dan udara yang baik.
- b. Jenis tanah andosol dan latosol sangat cocok untuk budidaya jeruk keprok.
- c. Derajat keasaman (pH) tanah sekitar 5,5 - 6,5 dengan pH optimum yakni 6.
- d. Air tanah yang optimal berada pada kedalaman 150-200 cm di bawah permukaan tanah.
- e. Tanaman jeruk sangat cocok dengan air yang mengandung garam sekitar 10%.

## **IDE USAHA OLAHAN BUAH JERUK**

### **• Selai Jeruk**

#### **• Alat dan Bahan :**

1. Jeruk keprok
2. Parutan pepaya muda
3. Perasan lemon
4. Gula
5. Tepung maizena
6. Wajan
7. Spatula
8. Kompor gas
9. Pisau
10. Saringan
11. Perasan jeruk
12. Talenan
13. Blender
14. Parut
15. Toples kecil.

#### **• Cara Pembuatan :**

1. Kupas pepaya muda, bersihkan bijinya kemudian cuci dan parut
2. Kupas jeruk keprok dan peras menggunakan perasan jeruk, lalu saring
3. Masukkan perasan jeruk keprok ke blender

4. Tambahkan gula
5. Tambahkan perasan lemon
6. Blender sampai halus
7. Siapkan wajan diatas kompor dan masukkan jeruk keprok yang sudah diblender tadi
8. Tuangkan tepung maizena di dalam wadah terlebih dahulu dan berikan perasan air jeruk keprok lalu diaduk, jika sudah tidak menggumpal tuangkan ke dalam wajan bersama jeruk keprok
9. Nyalakan kompor, menggunakan api sedang, kemudian aduk searah sampai mengental
10. Jika sudah mengental, letakkan adonan selai pada toples kecil dan diamkan sampai dingin
11. Selai jeruk keprok sudah jadi.

- **Sabun Batang Aromaterapi Berbahan Dasar Kulit Jeruk :**

- **Alat dan Bahan :**

1. Kulit jeruk segar, sebanyak 1 kg
2. Minyak kelapa murni (VCO), sebanyak 500 ml
3. NaOH, sebanyak 100 gram
4. Air matang, sebanyak 300 ml
5. Minyak esensial, sebanyak 10-20 tetes (opsional)
6. Cetakan sabun batang
7. Sarung tangan karet
8. Pelindung mata
9. Termometer
10. Wajan
11. Sendok kayu
12. Pengaduk
13. Talenan
14. Pisau

- **Cara Pembuatan :**

1. Siapkan kulit jeruk. Cuci bersih kulit jeruk, lalu potong-potong kecil.
2. Maserasi kulit jeruk. Masukkan kulit jeruk ke dalam wadah, lalu tuangi dengan minyak kelapa murni. Aduk rata, lalu tutup wadah. Diamkan selama 2-3 hari di tempat yang gelap dan sejuk.
3. Pisahkan ekstrak kulit jeruk. Saring campuran kulit jeruk dan minyak kelapa murni. Ambil ekstrak kulit jeruk, lalu buang ampasnya.
4. Buat larutan NaOH. Larutkan NaOH dengan air matang dalam wadah kaca. Aduk rata, lalu diamkan hingga suhunya turun.
5. Campurkan minyak kelapa murni dan ekstrak kulit jeruk. Tuang minyak kelapa murni dan ekstrak kulit jeruk ke dalam wadah lain. Aduk rata.
6. Tuangkan larutan NaOH ke dalam campuran minyak kelapa murni dan ekstrak kulit jeruk. Tuangkan secara perlahan sambil diaduk hingga tercampur rata.
7. Aduk hingga trace. Terus aduk campuran sabun hingga mengental dan membentuk trace, yaitu ketika adonan sabun membentuk garis lurus saat ditarik.

8. Tambahkan minyak esensial. Jika ingin menambahkan minyak esensial, tambahkan ke dalam campuran sabun saat sudah mengental. Aduk rata.
9. Tuang adonan sabun ke dalam cetakan. Tuang adonan sabun ke dalam cetakan sabun yang sudah dioleskan minyak kelapa murni.
10. Dinginkan sabun. Diamkan sabun selama 24 jam hingga mengeras.
11. Keluarkan sabun dari cetakan. Setelah 24 jam, keluarkan sabun dari cetakan.
12. Potong sabun. Potong sabun sesuai selera.
13. Simpan sabun. Simpan sabun di tempat yang kering dan sejuk.

- **Keripik Manisan Kulit Jeruk Bali :**

- Alat dan Bahan :

1. 1 buah jeruk bali ukuran sedang
2. 200 gram gula pasir
3. 250 ml air
4. 1 sdm garam
5. 1 sdt vanili bubuk
6. Pewarna makanan (opsional)

- Cara Pembuatan :

1. Siapkan kulit jeruk bali. Cuci bersih kulit jeruk bali, lalu kupas bagian hijaunya. Potong kulit jeruk bali sesuai selera, misalnya memanjang atau melintang.
2. Rendam kulit jeruk bali dalam air garam selama 2 jam. Tiriskan kulit jeruk bali.
3. Rebus kulit jeruk bali dalam air mendidih selama 10 menit. Tiriskan kulit jeruk bali.
4. Campurkan gula pasir, air, garam, dan vanili bubuk dalam panci. Masak dengan api sedang hingga gula larut.
5. Masukkan kulit jeruk bali ke dalam panci. Aduk rata.
6. Masak kulit jeruk bali dengan api kecil hingga air menyusut dan kulit jeruk bali kering dan renyah. Jika ingin menambahkan pewarna makanan, tambahkan saat air sudah mulai menyusut.
7. Tiriskan kulit jeruk bali, lalu angin-anginkan hingga kering.
8. Simpan keripik manisan kulit jeruk bali di tempat yang kering dan sejuk.

### Chocolate Dipped Mandarin Slices :

- Alat dan Bahan :

1. 1 buah jeruk keprok
2. 100 gram coklat batang
3. 100 gram mentega
4. 1 sdm madu
5. 1 sdt bubuk kayu manis

- Cara Pembuatan :

1. Kupas jeruk keprok, lalu potong tipis-tipis.
2. Lelehkan coklat batang, mentega, madu, dan kayu manis dalam panci dengan api kecil.
3. Celupkan irisan jeruk keprok ke dalam coklat leleh.
4. Tata irisan jeruk keprok yang sudah dilapisi coklat di atas loyang yang sudah dioleskan mentega.
5. Dinginkan irisan jeruk keprok hingga coklat mengeras.
6. Sajikan Chocolate Dipped Mandarin Slices selagi dingin.