Bul. Agron. (32) (3) 32 – 36 (2004)

Kualitas dan Daya Simpan Buah Jeruk Fremont (*Citrus reticulata* var. Fremont) yang Dipanen dari Tingkat Ketinggian Lahan yang Berbeda

Quality and Shelflife of Fremont Fruit (Citrus reticulata var Fremont) Harvested from Different Land Elevation

Maya Dewi Sulistyaningrum[2] dan Slamet Susanto[1*]

Diterima 7 Januari 2004/Disetujui 11 Agustus 2004

ABSTRACT

The experiment was aimed to study the quality and shelflife of Fremont fruit harvested from different land elevation. Fruit were harvested according to orchard harvest criteria. The experiment used Randomized Complete Design, with the treatment of land elevation level i.e. 500-600 m, 600-700 m, and 700 – 800 m above sea level. Land elevation level influenced peel color, at the higher land elevation level the orange color on peel was more appeared. Land elevation level in the range of 500-800 m above sea level did not affect fruit firmness and total soluble solids (TSS) content in fruit juice at harvest time, however there was a tendency that higher acid and vitamin C contents were observed in fruit of tree grown in the higher land elevation. The decreases on weight of fruit, fruit firmness, acids and vitamin C contents and increase of TSS content were observed during storage. The fruit of Fremont should not be stored more than 4 weeks, because in this experiment, the fruit at 4 weeks after harvest experienced significant weight loss and severe peel shrinkage that resulted in unmarketable fruit.

Key words: Fremont, Land elevation, Shelflife, Total soluble solids, Acids

PENDAHULUAN

Jeruk merupakan tanaman yang mempunyai area penyebaran yang luas mulai dari daerah subtropis sampai tropis dan menjadi salah satu buah terpenting di dunia (Murata, 1988). Hal ini terbukti dengan adanya peningkatan produksi jeruk setiap tahun di dunia. Pada tahun 1998, produksi jeruk sebesar 63 322 222 ton, tahun 1999 sebesar 63 413 914 ton, kemudian pada tahun 2000 sebesar 67 362 564 ton (Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, 2001).

Salah satu varietas jeruk mandarin yang mulai banyak dikembangkan di Indonesia sejak sepuluh tahun terakhir adalah jeruk Fremont (*Citrus reticulata* var. Fremont). Jeruk Fremont layak dikembangkan karena memiliki beberapa keunggulan antara lain rasanya yang manis segar, penampilannya cukup menarik, yaitu warna kulit dan daging buah orange dan aromanya tajam sehingga diharapkan dapat memenuhi selera konsumen dalam negeri dan dapat bersaing di pasar internasional. Oleh karena itu, pembudidayaan jeruk Fremont harus dilakukan dengan tepat untuk menunjang tercapainya kualitas dan kuantitas buah seperti yang diharapkan tersebut.

Kualitas buah jeruk sangat ditentukan oleh penanganan sejak penanaman bibit sampai perlakuan pasca panen. Menurut Salunkhe *et al.* (1991) faktor ekologi, budidaya dan fisik sangat berpengaruh terhadap kualitas buah yang dihasilkan. Salah satu faktor ekologi yang mempengaruhi kualitas buah adalah tingkat ketinggian lahan, karena hal ini akan mempengaruhi intensitas cahaya, suhu dan kelembaban udara. Murata (1988) menyatakan bahwa penanaman jeruk pada lahan yang lebih tinggi dari ketinggian optimum akan mengakibatkan rasa buah jeruk menjadi lebih masam, kecuali di lahan yang beriklim kering dan tanah banyak mengandung air. Sedangkan pada lahan yang lebih rendah dari ketinggian optimum akan menghasilkan kandungan asam yang lebih rendah dan daging buah yang kasar.

Salah satu faktor yang berhubungan erat dengan kualitas dan nilai jual jeruk di pasaran adalah daya simpan. Semakin tinggi daya simpan buah jeruk, pedagang dan konsumen akan semakin diuntungkan. Selama penyimpanan selain terjadi peningkatan kadar gula dan penurunan kadar asam, juga terjadi susut bobot

[1] Staf Pengajar Departemen Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian IPB
Jl. Meranti Kampus IPB Darmaga. Telp./Fax. (0251) 629353
E-mail: mjs@citrus-indonesia.com (*Penulis untuk korespondensi)
[2] Mahasiswa Departemen Budidaya Pertanian, Fakultas Pertanian IPB