

Judul Populer: Yang Orange yang di Suka

Judul Inggris : The Orange which is Like

Judul Riset: Pengembangan Teknologi Pembentukan Pigmen Jingga dan Fitronutirnt pada Kulit Buah Jeruk Indonesia

### **Deskripsi Singkat**

Sebagian besar jeruk di Indonesia berwarna hijau. Buah berwarna kulit hijau kurang menarik; konsumen menghendaki jeruk berwarna jingga. Salah satu upaya untuk menghilangkan warna hijau dari kulit jeruk adalah dengan *degreening*. Usaha *degreening* jeruk yang sudah dilakukan oleh berbagai lembaga penelitian di Indonesia berhasil mengubah warna kulit jeruk dari hijau menjadi kuning. Jeruk yang kulitnya berwarna kuning juga kurang disukai konsumen karena dianggap hampir busuk. Di sisi lain jeruk yang kulitnya berwarna jingga sangat disukai. Inovasi ini merupakan inovasi *degreening* jeruk yang menghasilkan warna jingga pada kulit jeruk.

*Most of Indonesia's citrus is green, but consumers want orange peel citrus. One effort to fade the green color from orange peel is the degreening. Citrus degreening effort has been done by another researchers, but resulting yellow peel citrus. Citrus with yellow peel is also less preferred by consumers. On the other hand citrus with bright orange peel is highly preferred. This is an innovation on degreening technology to produce bright orange citrus peel.*

### **Keunggulan**

Inovasi ini akan menghasilkan teknologi *degreening* untuk mengubah warna kulit jeruk dari hijau menjadi jingga cerah. Jeruk Indonesia yang berwarna jingga akan mampu bersaing dengan jeruk impor, karena jeruk tersebut selain lebih segar, lebih bergizi (karena kandungan gizi belum turun akibat penyimpanan), cita rasanya lebih sesuai dengan lidah orang Indonesia, juga mempunyai warna kulit yang tidak kalah menarik dibandingkan jeruk impor.

**Inovator:** Roedhy Poerwanto, Y. Aris Purwanto, Andria Agusta, Sri Yuliani

### **Profil Ketua Inovator**



**Roedhy Poerwanto**, lahir di Klaten pada tanggal 18 Juli 1958. Dosen aktif di Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian IPB ini juga menjabat sebagai Ketua Dewan Guru Besar IPB. Beliau menempuh S1 di IPB pada bidang Agronomi, S2 di Kagawa University Jepang pada bidang Hortikultura, serta S3 di Ehime University Jepang pada bidang Bioresources Production Sciences. Penulis buku "Hortikultura Tropika" ini aktif dalam kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Penelitian beliau tentang Pengendalian Getah Kuning pada buah Manggis dan tentang Pengembangan Teknologi Pembentukan Pigmen Jingga pada Kulit Buah Jeruk Indonesiatelah berhasil membawa beliau menjadi salah satu inovator dalam 105 dan 106 Inovasi Indonesia versi *Business Innovation Center* (BIC) pada tahun 2013 dan 2014. Beberapa penelitian yang beliau lakukan didanai oleh hibah penelitian RUSNAS, Hibah Pasca Sarjana, Hibah Kompetensi, SINAS Riset, KKP3N serta kerjasama internasional yang dibiayai ACIAR dan JICA. Saat ini beliau fokus mengembangkan teknologi budidaya dan pasca panen manggis, jeruk, mangga dan buah-buahan tropika lainnya.

### Gambar



Gambar 12. Buah Jeruk Siem Kintamani 18 hari setelah pemeraman degreening dengan menggunakan etilen 100 ppm



Gambar 15. Perbedaan warna jeruk Keprok Tejakula pada pengamatan 8 Hari pada beberapa Varietas jeruk dan Suhu pemeraman degreening dengan menggunakan etilen 100 ppm