

# SIRUP JERUK

## 1. PENDAHULUAN

Sirup adalah cairan berkadar gula tinggi. Untuk rasa dan flavor, gula sirup dilarutkan dengan sari buah, atau larutan gula ditambah dengan sari buah.

Sirup jeruk dapat disimpan lama tanpa penambahan bahan pengawet dan tanpa proses sterilisasi dalam pengemasannya karena tingginya kadar gula (67,5%) dan rendahnya pH (di bawah 4,0).

Pembuatan sirup jeruk cukup mudah, dan dapat dikerjakan dengan alat-alat sederhana. Pada tulisan ini dijelaskan pengolahan sirup jeruk untuk industri kecil.

## 2. BAHAN

- 1) Jeruk. Dianjurkan untuk menggunakan jeruk yang rasanya asam dan tidak disukai untuk dikonsumsi langsung, seperti jeruk nipis, dan jeruk kesturi.
- 2) Gula pasir putih bersih.
- 3) Natrium bisulfit. Bahan ini digunakan untuk mencegah reaksi pencoklatan pada sari buah jeruk.
- 4) Bahan pewarna kuning untuk minuman dan makanan.

## 3. PERALATAN

- 1) Pisau dan talenan. Alat ini digunakan untuk membelah jeruk yang akan diperas cairannya.
- 2) Ember plastik. Alat ini digunakan untuk menampung sari buah dari hasil pemerasan jeruk.
- 3) Alat pemisah. Alat ini digunakan untuk memisahkan sari jeruk dengan bahan padat tersuspensi pada sari jeruk.
- 4) Kain saring. Alat ini digunakan untuk menyaring sari jeruk.
- 5) Panci tahan asam. Alat ini digunakan untuk memasak sirup jeruk.
- 6) Pemeras jeruk. Alat ini digunakan untuk memeras jeruk.

#### 4. CARA PEMBUATAN

- 1) Pemerasan. Jeruk dipotong dua di bagian tengahnya. Setelah itu diperas dengan tangan, atau diperas dengan alat bantu untuk memeras.
- 2) Penyaringan dan pengendapan sari buah.
  - a. Sari buah hasil pemerasan disaring dengan kain saring. Kemudian sari jeruk ditambah dengan natrium bisulfit dan natrium benzoat. Setiap 1 liter sari jeruk ditambah dengan 2 gram natrium bisulfit, dan 0,5 gram natrium benzoat. Larutan ini dimasukkan ke dalam alat pemisah, kemudian didiamkan selama 2 malam di dalam ruang pendingin (kulkas).
  - b. Pada dasar wadah akan terkumpul endapan dan cairan keruh. Endapan dan cairan keruh ini banyak mengandung senyawa limonine yang akan memberikan rasa pahit bila terkena panas. Oleh sebab itu, endapan dan cairan keruh ini dibuang. Cara membuangnya adalah sebagai berikut. Mula-mula saluran udara pada bagian atas alat pemisah dibuka, kemudian saluran keluar pada dasar wadah dibuka. Dengan demikian endapan dan cairan keruh akan mengalir keluar.
- 3) Penambahan gula. Sari jeruk yang jernih hasil pemisahan ditambah dengan gula pasir halus dan pewarna kuning. Setiap 1 liter sari jeruk ditambah dengan 1,5 kg gula pasir halus dan bahan pewarna secukupnya. Campuran tersebut diaduk sampai semua gula larut. Hasil yang diperoleh disebut dengan sirup mentah jeruk.
- 4) Pemanasan jeruk. Sirup mentah jeruk dipanaskan sampai mendidih sambil diaduk. Setelah mendidih api segera dimatikan.
- 5) Penyiapan botol. Botol kaca disikat bagian dalamnya dengan detergen. Seluruh permukaan botol dicuci sampai bersih dengan menggunakan detergen. Botol dibilas sampai bersih. Kemudian bagian dalam botol dibilas dengan air panas. Setelah itu botol direbus di dalam air mendidih selama 30 menit.
- 6) Pembotolan dan pasteurisasi. Botol diangkat dari air panas dan dibalikkan agar airnya keluar dari botol. Ketika botol masih panas, sirup yang masih panas dimasukkan ke dalam botol dengan bantuan corong sampai permukaan sirup 2 cm dari bibir botol paling atas. Botol berisi sirup ini diletakkan di dalam air mendidih selama 5 menit, kemudian botol diangkat dan segera ditutup dengan penutup botol. Setelah itu botol ini direbus di dalam air mendidih selama 30 menit.
- 7) Penyimpanan. Sirup jeruk ini dapat disimpan lama pada suhu kamar. Penyimpanan di dalam kulkas tidak dianjurkan karena dapat menyebabkan terbentuknya kristal gula di dalam sirup.

## 5. KONTAK HUBUNGAN

Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat, Jl. Rasuna Said, Padang Baru, Padang, Telp. 0751 40040, Fax. 0751 40040

---

Jakarta, Januari 2001

Sumber : Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat, Hasbullah,  
Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat  
Editor : Tarwiyah, Kemal

[KEMBALI KE MENU](#)