



Pengembangan Teknologi Pembentukan Pigmen Jingga dan Fitonutrient pada Kulit Buah Jeruk Indonesia

Usaha *degreening* (perombakan warna hijau pada kulit jeruk diikuti pembentukan warna kuning jingga) yang dilakukan oleh berbagai lembaga penelitian di Indonesia sering menghasilkan jeruk berwarna kuning. Sayangnya warna kuning kurang disukai konsumen karena jeruk tersebut dianggap hampir membusuk.

Jeruk yang disukai oleh konsumen adalah jeruk yang berwarna jingga. Oleh karena itu dalam inovasi ini dikembangkan suatu cara agar jeruk hasil *degreening* dapat berwarna jingga.

Citrus degreening, done by many research institutions in Indonesia often produces yellow oranges. The yellow color is less preferred by the consumers, because it looks as if the oranges are almost rotten. Consumers like oranges that are orange in color. This innovation is a degreening process that can induce orange pigments and phytonutrients on local oranges.

Upaya mengubah warna kulit jeruk menjadi jingga diharapkan membuat jeruk lebih menarik bagi konsumen sehingga dapat mengurangi impor buah jeruk.

what

PROSPEK INOVASI

KESIAPAN INOVASI : UJI LAPANGAN SIMULASI
KERJASAMA BISNIS : LUAS

PATEN

STATUS : BELUM DIPATENKAN

KEUNGGULAN TEKNOLOGI

» Menggunakan teknik *degreening* dengan menggunakan etilen yang tidak menurunkan kualitas jeruk

NILAI TAMBAH BAGI PENGGUNA

» Upaya mengubah warna kulit jeruk menjadi jingga diharapkan membuat jeruk lebih menarik bagi konsumen sehingga dapat mengurangi impor buah jeruk

INOVATOR

Prof. Dr. Roedhy Poerwanto

INSTITUSI

Institut Pertanian Bogor

Direktorat Riset dan Inovasi IPB
Gedung Rektorat Andi Hakim Nasoetion Lt. 5
Kampus IPB Darmaga Bogor 16680

KATEGORI TEKNOLOGI



why