

# KARAKTER MORFOLOGI DAN KIMIA 18 KULTIVAR PAMELO (*Citrus maxima* (BURM.) MERR.) BERBIJI DAN TANPA BIJI

## (MORPHOLOGY AND CHEMICAL CHARACTERS 18 CULTIVARS OF PAMELO (*Citrus maxima* (BURM.) MERR.) WITH SEED AND SEEDLESS)

Slamet Susanto<sup>1)</sup>, Arifah Rahayu<sup>1)</sup>, Dewi Sukma<sup>1)</sup>, Iswari S. Dewi<sup>2)</sup>

### ABSTRACT

Pamelo is one of the oranges species which have variety of form, size, colour and taste. Most of the pamelo cultivars with seeds, while part of it is seedless. The concumen prefer to chose seedles than with seed because they could consume more. The research proposed to know the morphological and chemical characteristics of pamelo with seed and seedless. Characteristication done in RGCI and port harvesting laboratory at IPB to the Pamelo come from Sumedang, Pati, Kudus, Magetan, Aceh and Pangkep (South Sulaewsi) in the period of April 2009 until July 2010. The result of research shown that several pamelo seedless cultivars have pyriform, while other with seed have spheroid form. A few fruit from pamelo seedless cultivars have sweet taste until less taste, with pH of its juice vary from 6.2 – 6.3, except Jawa cultivar which have pH 4 which its total tertiration acid is 0.47 – 0.50 g/g, PTT 9.8 – 11.0 (<sup>o</sup>brix), PTT/ATT 19,5 -25,3. Vitamine C content 38 – 48.2 mg/100 g and narigin content from 118,3 – 1063,2 mg/ml, while pamelo with seed have taste sweet acid, with fruit juice pH 3.7 – 4.7, except "red bali 1", which have pH 6.0, ATT 0,35 – 0,59 g/g, PTT 8.7 – 11.3 (<sup>o</sup>brix), PTT/ATT 16.9 – 24.6, vitamine C content 28.6 – 43.8 and narigin content 55.2 – 461.2 mg/ml.

**Keywords:** Pamelo, morphology characters, chemical characters, PTT/ATT, narigin.

### ABSTRAK

Pamelo merupakan salah satu jenis jeruk yang memiliki bentuk, ukuran, warna dan rasa buah yang beraneka ragam. Sebagian besar kultivar pamelo berbiji, sebagian lain tidak berbiji. Buah tanpa biji disukai konsumen, karena kemudahan mengkonsumsi dan kemungkinan proporsi bagian dapat dimakan menjadi lebih besar. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakter morfologi dan kimia buah pamelo berbiji dan tanpa biji. Karakterisasi dilakukan di laboratorium RGCI dan Pascapanen IPB pada buah pamelo asal Sumedang, Pati, Kudus, Magetan, Aceh dan Pangkep (Sulawesi Selatan) pada bulan April 2009 hingga Juli 2010. Hasil penelitian menunjukkan beberapa kultivar pamelo tidak berbiji umumnya memiliki bentuk pyriform, sedangkan buah berbiji umumnya berbentuk spheroid. Buah beberapa kultivar pamelo tidak berbiji memiliki rasa manis sampai manis sedikit getir, dengan pH jus buah 6.2-6.3, kecuali 'Jawa' berpH 4.0, kandungan asam tertitrasi total (ATT) 0.47-0.50 g/g, padatan terlarut total (PTT) 9.8-11.0 (<sup>o</sup> brix), nisbah PTT/ATT 19.5-25.3, kandungan vitamin C 38.5-48.2 mg/100g, dan kandungan naringin 118.3-1063.2 µg/ml. Sementara buah pamelo berbiji memiliki rasa asam-manis, dengan pH jus buah 3.7-4.7, kecuali 'Bali Merah 1' ber pH 6.0, ATT 0.35-0.59 g/g, PTT 8.7-11.3 (<sup>o</sup> brix), nisbah PTT/ATT 16.9-24.6, kandungan vitamin C 28.6-43.8, dan kandungan naringin 55.2-461.2 µg/ml.

**Kata kunci:** Pamelo, karakter morfologi, karakter kimia, PTT/ATT, naringin.

### PENDAHULUAN

Pamelo (*Citrus maxima* (Burm.) Merr.) merupakan salah satu jenis jeruk yang potensial dikembangkan di Indonesia, karena karakteristiknya yang khas, yaitu berukuran besar, memiliki rasa

segar, dan daya simpan yang lama sampai 4 bulan (Susanto 2004). Di samping itu, Indonesia memiliki banyak plasma nutfah pamelo dengan bentuk, ukuran, warna dan rasa buah yang beraneka ragam, demikian pula dengan jumlah bijinya. Buah tanpa biji tergolong sifat yang banyak diminati, berkaitan dengan kemudahan mengkonsumsinya. Selain itu proporsi bagian dapat dimakan dari buah jeruk tanpa biji lebih besar dibanding buah berbiji (Yamashita 1976).

<sup>1)</sup>Dep. Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

<sup>2)</sup>Staf Peneliti Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian.