

**PEMANFAATAN KULIT JERUK BALI (*Citrus maxima*) SEBAGAI
MANISAN**

Karya Tulis Ilmiah

Disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan



MUHAMMAD ZIDANE AZZAM

161710055

SEKOLAH MENENGAH ATAS (SMA) *al muslim*

Jl. Raya Setu, Kp.Bahagia, Tambun-Bekasi 17510

2018

LEMBAR PENGESAHAN

**PEMANFAATAN KULIT JERUK BALI (*Citrus maxima*) SEBAGAI
MANISAN**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh

Muhammad Zidane Azzam

No.Induk : 161710055

Telah disetujui dan dipertahankan didepan Dewan Penguji (Penyanggah)
pada tanggal 8 Oktober 2018

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Tim Penguji

Penyanggah

Pembimbing

Drs. Lestario

Ika Maharani, S.Pd.

Bekasi,.....

Kepala Sekolah SMA *al muslim*

Dra. Reni Nurhidayati

MOTTO

“EVERYONE CHANGES, SO DO I”

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim.

Assalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh.

Puja dan puji syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT karena atas berkat rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan Karya Ilmiah yang berjudul “Pemanfaatan Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*) Sebagai Manisan”.

Adapun maksud dan tujuan dari penulisan karya tulis ini, untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan sekolah di SMA Al Muslim. Penulis menyadari bahwa karya tulis ilmiah ini masih belum sempurna. Dan tentunya karya tulis ini tidak terlepas dari berbagai bantuan dan peran serta dari berbagai pihak yang ikut serta dalam menyelesaikan karya tulis ilmiah ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih kepada yang bersangkutan, yaitu:

1. Dra. Reni Nurhidayati selaku Kepala SMA Al Muslim yang telah memberikan sebuah dorongan dan arahan yang berguna dan bermanfaat berupa semangat sehingga karya tulis ilmiah ini dapat selesai.
2. Ari Widiastuti S.Pd selaku wali murid yang selalu memberi support dan motivasi kepada penulis.
3. Ika Maharani S.Pd selaku guru pembimbing yang telah banyak membantu dan memberikan dorongan berupa semangat dan masukan dalam penelitian ini.
4. Orang tua penulis yang telah memberikan banyak materi maupun nonmateri dan memotivasi penulis sehingga karya tulis ilmiah ini dapat diselesaikan.
5. Zidan Maulizan selaku teman yang memberi masukan untuk memilih judul karya tulis ilmiah ini.
6. Fatih Bagus Andhika selaku teman yang banyak membantu dalam uji coba karya tulis ilmiah ini.

7. Bagas Abimanyu selaku teman yang membantu dalam mengerjakan dan mengisi data karya tulis ilmiah ini.
8. Alwan Alauddin Syah selaku teman yang banyak membantu dalam uji coba karya tulis ilmiah ini.

Kami sadar sebagai pelajar kami masih harus banyak belajar dan masih memiliki banyak kekurangan. Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan adanya kritikan ataupun saran yang bersifat positif, guna penulisan karya tulis ilmiah yang lebih baik lagi di masa yang akan datang. Semoga karya tulis ini dapat bermanfaat bagi semua yang membacanya. Aamiin.

Wassalamu'alaikum Wr.Wb

Bekasi, Oktober 2018

Penulis,

Muhammad Zidane Azzam

DAFTAR ISI

| | |
|--------------------------------|-------------|
| LEMBAR PENGESAHAN | ii |
| MOTTO | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR TABEL | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN | ix |
| ABSTRAK | x |

BAB I PENDAHULUAN

| | |
|-----------------------------|---|
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah..... | 2 |
| C. Tujuan Penelitian | 2 |
| D. Manfaat Penelitian | 2 |

BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN HIPOTESIS PENELITIAN

| | |
|------------------------|---|
| A. Kajian Pustaka..... | 3 |
| B. Hipotesis | 6 |

BAB III METODE PENELITIAN

| | |
|------------------------------|---|
| A. Jenis Penelitian..... | 7 |
| B. Definisi Operasional..... | 7 |
| C. Populasi dan Sampel..... | 7 |
| D. Alat dan Bahan | 7 |
| E. Cara Penelitian | 8 |
| F. Tempat Penelitian..... | 8 |
| G. Analisis Hasil | 8 |

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

| | |
|---------------------------|----|
| A. Hasil Penelitian | 9 |
| B. Pembahasan..... | 11 |

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan12
B. Saran12

DAFTAR PUSTAKA.....13

LAMPIRAN14

DAFTAR RIWAYAT HIDUP16

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 4.1 Hasil uji manisan dari kulit jeruk bali percobaan I..... | 9 |
| Tabel 4.1 Hasil uji manisan dari kulit jeruk bali percobaan I..... | 10 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|------------------|----|
| Gambar 1.1 | 14 |
| Gambar 1.2 | 14 |
| Gambar 1.3 | 15 |
| Gambar 1.4 | 15 |

PEMANFAATAN KULIT JERUK BALI (*Citrus maxima*) SEBAGAI MANISAN

MUHAMMAD ZIDANE AZZAM

XII IPA 2

161710055

Abstrak

Jeruk bali adalah salah satu jenis buah yang tumbuh di Indonesia. Kebanyakan orang sering kali membuang kulit jeruk yang mereka makan. Apalagi membuangnya pada tempat yang tidak tepat atau sembarangan. Kulit jeruk sebenarnya memiliki banyak manfaat baik bagi tubuh maupun bagi perekonomian masyarakat. Namun manfaat dari kulit belum dimanfaatkan secara maksimal. Ternyata kulit jeruk bali yang tebal tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama untuk membuat manisan.

Manisan buah adalah buah-buahan yang direndam dalam larutan gula selama beberapa waktu. Penelitian ini diawali dengan membersihkan kulit jeruk, memotong atau memisahkan bagian kulit luar dan kulit dalam, merendam potongan bagian dalam kulit jeruk bali dengan larutan kapur sirih, membersihkan kulit yang telah di rendam selama semalaman, merebusnya dengan campuran air dan gula serta ditambahkan dengan pewarna, ditiriskan dan didinginkan ketika sudah tercampur dengan air gula dengan pewarna, manisan siap disajikan.

Telah dilakukan penelitian berupa "Pemanfaatan kulit jeruk bali sebagai manisan". Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mendapatkan informasi, bagaimana proses pembuatan manisan dengan menggunakan bahan dasar kulit jeruk bali. Penelitian dilakukan 2 hari, yaitu pembuatan manisan kulit jeruk dan dilanjutkan uji coba kepada 10 orang responden. Penelitian ini dilakukan untuk memanfaatkan kulit jeruk bali yang terbuang dan mengurangi limbah kulit jeruk yang ada dilingkungan sekitar. Data penelitian diperoleh dari hasil uji coba kepada 10 orang responden yang terdiri dari beberapa teman dan guru. Komponen-komponen penelitian berupa rasa, warna dan tekstur. Dari hasil penelitian berupa manisan kulit jeruk bali didapatkan, rasa manis, tekstur, warna. Responden menyukai manisan dari kulit jeruk bali tersebut.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Jeruk adalah salah satu jenis buah yang tumbuh di Indonesia. Biasanya menjelang musim jeruk, kita dapat melihat banyak para pedagang yang menjual jeruk di jalan serta ditempat-tempat umum lainnya dengan harga yang terjangkau dan juga banyak orang yang berminat untuk membelinya. Setelah memakan buah jeruk, biasanya kebanyakan dari orang sering sekali membuang kulit dari buah jeruk yang mereka makan. Apalagi mereka membuangnya pada tempat yang tidak tepat seperti di jalanan. Hal tersebut dapat membuat tempat-tempat umum menjadi kotor dan menghilangkan keindahan akan tempat tersebut. Selain isi jeruk yang sering dikonsumsi, ternyata kulit jeruk juga dapat diolah sebagai manisan buah.

Manisan buah adalah buah-buahan yang direndam dalam larutan gula selama beberapa waktu. Kulit jeruk sebenarnya memiliki banyak sekali manfaat bagi tubuh serta bagi perekonomian masyarakat. Pada dasarnya masyarakat belum bisa memanfaatkan kulit jeruk secara maksimal dan benar, karena sebagian dari masyarakat tidak mengetahui manfaat serta kegunaan dari kulit jeruk tersebut. Jika masyarakat dapat memanfaatkan kulit jeruk dengan baik dan benar, maka akan memberikan manfaat yang banyak dan dapat menjadikannya sebagai sarana untuk berbisnis atau berwirausaha. Contohnya, kulit jeruk dapat diolah menjadi manisan yang ekonomis dan hemat biaya yang memiliki rasa yang lezat dan bervitamin. Manisan adalah buah-buahan yang direndam dalam larutan gula selama beberapa waktu. Manisan biasanya dimakan sebagai hidangan pelengkap untuk merangsang nafsu makan. Cara membuatnya pun tidak terlalu sulit dan cukup sederhana. Maka dari itu, dari latar belakang diatas penulis ingin memanfaatkan kulit jeruk tersebut sebagai manisan.

B. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah penelitian sebagai berikut : “Apakah kulit jeruk dapat dijadikan sebagai alternatif untuk pembuatan manisan?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum :

Mengetahui apakah kulit jeruk bali dapat di jadikan sebagai bahan untuk membuat manisan.

2. Tujuan khusus :

Membuktikan apakah kulit jeruk bali dapat dijadikan sebagai manisan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat untuk pembaca :

Sebagai media informasi untuk mengetahui dan memahami bahwa kulit jeruk dapat dimanfaatkan untuk banyak hal. Dan untuk mencegah terjadinya pencemaran akibat sampah akibat kulit jeruk yang dibuang sembarangan.

2. Manfaat untuk penulis :

Menambah ilmu serta untuk mengetahui dan membuktikan bahwa kulit jeruk bali atau jeruk lainnya dapat diolah kembali menjadi sesuatu yang bermanfaat.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

A. Kajian Pustaka

1. Jeruk

Secara umum, klasifikasi ilmiah *Citrus Fruit* adalah, sebagai berikut :

| | |
|--------------|-------------------------|
| Kingdom | : <i>plantae</i> |
| Sub Kingdom | : <i>tracheobionta</i> |
| Super Divisi | : <i>spermathophyta</i> |
| Divisi | : <i>magnoliopsida</i> |
| Kelas | : <i>magnoliopsida</i> |
| Sub Kelas | : <i>rosidae</i> |
| Ordo | : <i>sapindales</i> |
| Famili | : <i>rutaceae</i> |
| Genus | : <i>citrus L.</i> |

Jeruk adalah tumbuhan berbunga anggota marga citrus dari suku *rutaceae* (suku jeruk-jerukan). Tanaman jeruk (*Citrus sinensis*) memiliki buah berbentuk bulat sedikit lonjong berwarna jingga kekuningan yang berdaging dengan rasa masam yang segar dan kaya akan vitamin C, ada juga yang memiliki rasa manis. Rasa masam berasal dari kandungan asam sitrat. Buah jeruk tidak hanya mengandung vitamin C, nutrisi lain didalamnya di antaranya yaitu protein, kalori dan serat dalam jumlah yang banyak (<https://id.wikipedia.org/wiki/Jeruk>).

Pohon jeruk tidak terlalu tinggi dengan batang atau ranting berduri panjang tetapi tidak rapat. Ini memudahkan para pembudidaya jeruk mudah untuk memetik langsung tanpa perlu memanjat. Jeruk juga memiliki wangi khas yang berasal dari daun dan kulit jeruk karena mempunyai kelenjar minyak yang mengandung suatu senyawa bernama citral yang menghasilkan

aroma khas jeruk sehingga jeruk disukai oleh banyak masyarakat.

2. Kulit Jeruk

Kulit jeruk memiliki beberapa kandungan seperti :

a. Minyak Atsiri

Dalam bidang kesehatan, minyak atsiri sebagai median relaksasi, mengolah stress.

b. Kaya Zat Pektin

Kulit berbagai jenis jeruk mengandung pektin dalam konsentrasi tinggi. Pektin berfungsi untuk mempengaruhi penyerapan lambung dan usus dengan mengikat asam empedu sehingga dapat menurunkan penyerapan lemak, mengontrol kadar kolesterol dan di keluarkan melalui feses atau kotoran. Dengan mengkonsumsi pektin jeruk tiga kali sehari dapat menurunkan tingkat kolesterol rata-rata 8%.

Adapun manfaat-manfaat dari kulit jeruk, diantaranya :

1) Menyehatkan pencernaan

Kulit jeruk mengandung serat makanan yang tinggi, sekitar 100g kulit jeruk mengandung setidaknya 10,6g serat. Serat pangan bermanfaat untuk mencegah sindrom iritasi usus, termasuk sembelit dan kembung, mengatur gerakan usus, sehingga pencernaan bekerja lebih mudah.

2) Anti kolesterol

Hampir semua senyawa anti kolesterol dalam jeruk ditemukan dibagian kulit. Senyawa ini membantu memerangi kolesterol “buruk” dalam tubuh yang membentuk bakuan plak yang berpuncak pada pembuluh darah ke jantung yang tersumbat. Oleh karena itu, diet kulit jeruk termasuk dapat menurunkan kadar kolesterol total dalam tubuh.

3) Mengatasi sakit mulas

Dengan bantuan kulit jeruk alami, dapat menyingkirkan mulas dengan seketika. Kimia aktif dalam kulit jeruk membantu meringankan mulas.

4) Mencegah kanker (kulit dan paru-paru)

Flavonoid dalam kulit jeruk membantu vitamin C agar dapat bekerja secara efisien serta memperlambat pertumbuhan sel kanker, sehingga orang yang mengkonsumsi kulit jeruk secara teratur memiliki lebih sedikit risiko menderita kanker kulit dan kanker paru paru. (<http://www.jenistanaman.com/manfaat-dan-kandungan-pada-kulit-jeruk/>).

3. Manisan

Pada umumnya manisan dapat digunakan sebagai hidangan penutup. Pada awalnya juga manisan dibuat dengan merendam pada larutan gula hanya untuk mengawetkan. Perendaman manisan akan membuat kadar gula dalam buah meningkat dan kadar airnya berkurang. Manisan dapat disajikan kepada masyarakat ketika sedang bertamu. Manisan juga dapat dibuat dari bahan alami seperti kulit jeruk. Rasanya pun tidak kalah dengan manisan yang biasa dikonsumsi. Cara membuatnya pun cukup mudah dan pastinya sederhana.

Ada tiga jenis manisan, yaitu manisan basah, manisan kering, dan acar. Manisan basah adalah manisan yang diperoleh setelah penirisan buah dari larutan gula. Manisan basah memiliki kandungan air yang lebih banyak dan penampakan yang lebih menarik karena serupa dengan buah aslinya. Sedangkan manisan kering adalah manisan yang diperoleh setelah buah ditiriskan kemudian dijemur sampai kering. Manisan kering memiliki daya simpan yang lebih lama, kadar air yang lebih rendah, dan kadar gula yang lebih tinggi. Manisan kering

biasanya dibuat dari buah yang teksturnya lunak. Dan acar adalah manisan yang cita rasa cukanya sangat terasa. (<http://gangganglaut.blogspot.com/2010/12/apa-itu-manisan.html>).

B. Hipotesis

Berdasarkan kajian teori diatas, bahwa kulit jeruk dapat digunakan sebagai bahan dasar untuk pembuatan manisan.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimental, yaitu dengan menguji langsung objek dan hasil penelitiannya.

B. Definisi Operasional

Variabel penelitian ini diantaranya sebagai berikut :

1. Variabel Terikat : Kulit Jeruk
2. Variabel Bebas : Manisan dari kulit jeruk

C. Populasi dan Sampel

Populasi dan sampel dari penelitian ini adalah

1. Populasi : Kulit jeruk bali di wilayah Jakarta
2. Sampel : Kulit jeruk bali di Mall Artha Gading

D. Alat dan Bahan Penelitian

1. Alat

Alat yang digunakan dalam penelitian ini antara lain :

- a. Pisau
- b. Baskom
- c. Kompor
- d. Panci
- e. Talenan

2. Bahan

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini antara lain :

- a. Sediakan buah jeruk bali (1 buah).
- b. Gula pasir (1 kilogram) dan dicampur dengan (1 liter air).
- c. Kapur sirih (2 sendok makan) tambahkan dengan (1 liter air).

- d. Siapkan pewarna makanan secukupnya

E. Cara Kerja

- a. Kupaslah kulit tipis pada permukaan kulit jeruk bali, setelah itu potonglah menjadi beberapa bagian menjadi kecil ataupun tipis sesuai dengan selera.
- b. Siapkan wadah berisi larutan air kapur sirih, dan rendamlah kulit jeruk pada air tersebut selama kurang lebih satu malam.
- c. Setelah direndam warna pada kulit jeruk pun akan berubah menjadi kekuning-kuningan.
- d. Lalu rebus kulit jeruk hingga benar-benar matang dan empuk, setelah matang segera angkat dan tiriskan.
- e. Sediakan panci untuk membuat air gula, langkahnya masukan air dan gula pada panci dan didihkan hingga benar-benar matang, lalu masukan pewarna secukupnya dan masukan juga kulit jeruk yang sudah direbus dan dipotong-potong, aduk sampai rata dan panaskan dalam api kecil agar tidak gosong.
- f. Langkah terakhir adalah meletakkan manisan kulit jeruk pada loyang atau wadah yang sudah dialasi dengan plastik bersih, biarkan manisan hingga dingin dan kering. Setelah kering manisan siap untuk dihidangkan.

F. Tempat dan Waktu

Tempat : Metland Tambun
 Jl. Biduri IV Blok G1/No.57
Waktu : 2-3 Oktober 2018

G. Analisis Hasil

Teknik analisis dalam penelitian ini dilakukan dengan cara menganalisa hasil uji organoleptik terhadap warna, rasa dan tekstur kepada 10 orang responden dengan dua kali percobaan.

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Tabel 4.1 hasil uji manisan dari kulit jeruk bali percobaan 1

| Responden | Tekstur | Rasa | Warna |
|------------------------|---------|------|-------|
| 1 | +++ | +++ | +++ |
| 2 | +++ | + | ++ |
| 3 | ++ | ++ | +++ |
| 4 | +++ | + | +++ |
| 5 | ++ | ++ | +++ |
| 6 | +++ | ++ | +++ |
| 7 | +++ | ++ | +++ |
| 8 | +++ | +++ | +++ |
| 9 | +++ | ++ | +++ |
| 10 | +++ | +++ | +++ |
| Persentase sangat suka | 80% | 30% | 90% |
| Persentase suka | 20% | 50% | 10% |
| Persentase tidak suka | 0% | 20% | 0% |

Keterangan : (+) = Tidak Suka

(++) = Suka

(+++)= Sangat Suka

Tabel 4.2 hasil uji manisan dari kulit jeruk bali percobaan 2

| Responden | Tekstur | Rasa | Warna |
|------------------------------|---------|------|-------|
| 1 | +++ | ++ | +++ |
| 2 | +++ | +++ | +++ |
| 3 | +++ | +++ | +++ |
| 4 | +++ | ++ | +++ |
| 5 | +++ | +++ | +++ |
| 6 | +++ | +++ | +++ |
| 7 | +++ | +++ | +++ |
| 8 | +++ | +++ | +++ |
| 9 | +++ | ++ | +++ |
| 10 | +++ | +++ | +++ |
| Persentase sangat suka | 100% | 70% | 100% |
| Persentase suka | 0% | 30% | 0% |
| Persentase tidak suka | 0% | 0% | 0% |

Keterangan : (+) = Tidak Suka
 (++) = Suka
 (+++) = Sangat Suka

B. PEMBAHASAN

Kulit jeruk memiliki manfaat yang berkhasiat bagi kesehatan tubuh, oleh sebab itu kulit jeruk dapat dijadikan bahan dasar manisan. Berdasarkan hasil penelitian diatas (tabel 4.1) dapat diketahui bahwa hasil uji pada manisan kulit jeruk bali kepada 10 orang responden, 80% sangat suka tekstur manisan kulit jeruk bali, 20% suka tekstur manisan kulit jeruk bali, 0% tidak suka tekstur manisan kulit jeruk bali. Sementara itu uji rasa 30% sangat suka rasa manisan kulit jeruk bali, 50% suka rasa manisan kulit jeruk bali, 20% tidak suka rasa dari manisan kulit jeruk bali, hasil uji warna 90% sangat suka warna manisan kulit jeruk bali, 10% suka warna manisan kulit jeruk bali, 0% tidak suka warna manisan kulit jeruk bali. Sementara berdasarkan hasil penelitian tabel (4.2) dapat diketahui dari 10 responden, 100% sangat suka tekstur manisan kulit jeruk bali, 0% suka tekstur manisan kulit jeruk bali, 0% tidak suka tekstur manisan kulit bali. Sementara uji rasa 70% sangat suka rasa manisan kulit jeruk bali, 30% suka rasa manisan kulit jeruk bali, 0% suka rasa manisan jeruk bali, hasil uji warna 100% sangat suka warna manisan kulit jeruk bali, 0% suka warna kulit jeruk bali, 0% tidak suka warna kulit jeruk bali.

Dari 10 responden menyatakan suka terhadap jenis manisan kulit jeruk bali dan kriteria tekstur yang empuk, rasa dan warna yang disukai. Berdasarkan data diatas kulit jeruk mempunyai kandungan atsiri untuk relaksasi bagi tubuh.

Manisan yang terbuat dari kulit jeruk bali ini memiliki tingkat kelayakan di konsumsi sekitar 80% dan memiliki tingkat kesehatan 90%. Rasa yang terdapat dalam manisan ini tergantung selera masing-masing. Karena selera orang berbeda-beda jadi manisan kulit jeruk bali tidak menjamin rasa yang enak bagi para konsumen.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

1. Kulit jeruk yang biasanya kita buang ternyata dapat dimanfaatkan untuk hal lain seperti pembuatan manisan. Tetapi kulit jeruk yang dipakai adalah kulit jeruk bali, karena kulit jeruk bali memiliki ketebalan untuk dijadikan sebagai alternatif pembuatan bahan dasar pembuatan sirup.
2. Setelah diuji coba, ternyata manisan yang terbuat dari kulit jeruk bali layak untuk dikonsumsi.

B. Saran

1. Perlu diadakan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan kulit buah jeruk bali sebagai bahan dasar pembuatan manisan untuk mengukur tingkat kemanisannya agar terasa lebih menarik.
2. Untuk penelitian selanjutnya perlu ditingkatkan rasa gula dan ditambahkan pewarna alami untuk manisan kulit jeruk bali agar lebih menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2015. *Mengetahui Asal-Usul Tanaman Jeruk*.
<https://www.pertanianku.com/mengetahui-asal-usul-tanaman-jeruk/>
- Anonim. 2015. *Manfaat dan Kandungan Pada Kulit Jeruk*
<http://www.jenistanaman.com/manfaat-dan-kandungan-pada-kulit-jeruk/>
- Anonim. 2017. *Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Jeruk*
<http://agroteknologi.web.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-jeruk/>
- T, Rizky. 2017. *Pengertian dan Manfaat Buah Jeruk*.
<http://rizkyjeerte.blogspot.com/2017/11/jeruk-atau-limau-adalah-semua-tumbuhan.html>

LAMPIRAN



Gambar 1.1 kulit dalam (putih) jeruk yang sudah dikeruk dan dipisahkan dengan buahnya



Gambar 1.2 kapur sirih yang sudah dicampur air



Gambar 1.3 kulit jeruk yang sudah dicampur dengan kapur sirih



Gambar 1.4 manisan kulit jeruk bali yang sudah siap dihidangkan

RIWAYAT HIDUP

Nama : Muhammad Zidane Azzam
Tempat/Tanggal lahir : Jakarta, 06 Maret 2001
Jenis Kelamin : Laki-Laki
Agama : Islam
Alamat : Jl. Biduri IV Blok G1/No.57
RT 01/05
Metland Tambun
Riwayat Pendidikan : TK Mentari
SDN Setiadarma 01
SMP Al-Muslim
SMA Al-Muslim