

Nama : Wulan Riska Rahmadani

NPM : 1814121012

P.S. : Agroteknologi

### Tugas 3

Judul artikel : *On the Interpretation of °Brix Value for the Juice of Acid Citrus*

(Interpretasi Nilai °Brix untuk Perasan Jeruk Asam) Penulis :

Soesiladi E. Widodo, Mikio Sirashi, Shinichi Shiraishi Tahun

publikasi : Agustus 1996

Jurnal : Journal of the Science of Food and Agriculture

Volume 71, Issue 4

Abstract :

°Brix, which has been commonly used for expressing the juice quality of the so-called table citrus, has been frequently used also for expressing the juice quality of acid citrus despite no definitive information being available on how good °Brix is for this purpose. Therefore a study to elucidate correlations between °Brix with acid and sugar contents in the juice of acid citrus was carried out. The results showed no correlation at all between °Brix and acid content or sugar-to-acid ratios and low, though significant, correlations between °Brix and sugar contents. °Brix or total soluble solid content seemed to be less informative for expressing the juice quality of acid citrus fruits than for measuring acid and sugar contents individually.

Terjemahan abstrak :

° Brix merupakan suatu metode yang telah umum digunakan untuk mengekspresikan kualitas jus dari apa yang disebut jeruk meja, telah sering juga digunakan untuk menggambarkan kualitas jus jeruk asam meskipun tidak ada informasi pasti yang tersedia tentang seberapa baik ° Brix untuk tujuan ini. Oleh karena itu, dilakukan percobaan untuk mengetahui korelasi antara ° Brix dengan kandungan asam dan gula pada perasan asam jeruk. Hasilnya yang didapat menunjukkan tidak ada korelasi sama sekali antara ° Brix dan kadar asam atau rasio gula-ke-asam dan rendah, meskipun signifikan, korelasi antara ° Brix dan kadar gula. ° Brix atau kandungan padat terlarut total tampaknya kurang informatif untuk mengungkapkan kualitas jus buah jeruk asam dibandingkan untuk mengukur kadar asam dan gula secara individual.