








LAMPIRAN

Lampiran 1. Mesin-mesin Pengolahan Jeruk

Proses dan mesin pengolahan minyak atsiri	Proses dan mesin pengolahan sari jeruk	Proses dan mesin pengolahan limonin
<p>Persiapan (perajangan)</p>  <p>Perajangan dengan ukuran 0,3-0,5 cm</p>	<p>Penyortiran</p>  <p>Alat sortasi</p>	<p>Pengeringan</p>  <p>Mesin pengering (pipe dryer)</p>
<p>Persiapan (pelunakan)</p> 	<p>Pencucian</p>  <p>Mesin pencuci buah</p>	<p>Pengecilan ukuran</p>  <p>Hammer mill</p>
<p>Pemerasan</p> 	<p>Pembuburan</p>  <p>Mesin pulper</p>	 <p>Mesin pengestrak</p>
 <p>Menggunakan kain blacu</p>	 <p>Mesin spinner</p>	<p>Evaporasi</p>  <p>Mesin evaporasi</p>
<p>Pemisahan minyak</p>  <p>Corong pisah dekantasi</p>	 <p>Mixing tank/blender</p>	<p>Purifikasi</p>  <p>Mesin purifikasi</p>
	<p>Pasteurisasi</p>  <p>Mesin pateurisasi</p>	

		<p>Pembobotan</p>  <p>TokoMesin.com</p>	
<p>Penyimpanan</p> 		<p>Cup sealer</p>  <p>Alat Mesin TokoMesin.com</p>	
<p>Botol minyak atsiri</p>		<p>Bottle sealer</p> <p>Pendinginan</p>  <p>Maksindo TokoMesin.com</p> <p>AB-200LT</p>	
		<p>Mesin freezer</p>	

Lampiran 2. Gambar Kerja

