

Proses Produksi

Bahan Baku	Kuantitas	
Jeruk pacitan	5Kg	40 biji
Jeruk Lemon	$\frac{1}{2}$ Kg	6 biji
Jeruk Nipis	$\frac{1}{2}$ Kg	9 biji
Gula	2Kg	2 kantong

Peralatan	Kuantitas
Pemeras Jeruk	3
Panci	2
Pisau	3
Alas	3
Wadah air	1

Langkah pertama dalam fase produksi adalah mencuci semua jenis buah-buahan yang digunakan. Potong semua jeruk dan letakan pada wadah air, berikutnya peras buah-buahan tersebut hingga mendapat sari buah, lalu pisahkan bulir-bulir jeruk dengan menggunakan penyaring. Setelah itu sari buah dituangkan kedalam panci yang akan digunakan.

Langkah kedua, jika sari buah jeruk telah terpisah dari bulir-bulirnya akan di masak selama 1- 2 jam. Seiring proses memasak masukan gula perlahan lalu aduk hingga merata dan mengental. Langkah berikutnya sari buah tersebut akan mengental dan tunggu hingga dingin lalu masukan kedalam botol yang akan digunakan sebagai kemasan produk Si.git.