

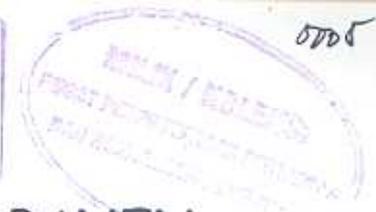


DEPARTEMEN PERTANIAN

liptan
LEMBAR INFORMASI PERTANIAN

IP₂TP YOGYAKARTA

Agdex : 203/50
No. Induk :
Asal Bahan Pustaka : ~~Beli / Taken / Hadiah~~
Dari :



PASCA PANEN BUAH-BUAHAN

Juli 2000

Agdex : 203/50

PENDAHULUAN

Indonesia terletak di daerah tropis yang memiliki berbagai tipe iklim, sehingga memungkinkan untuk mengembangkan berbagai jenis komoditas hortikultura. Di setiap daerah dapat ditemui jenis buah-buahan yang berbeda dan tersedia setiap saat.

Buah-buahan mempunyai sifat yang mudah rusak. Kerusakan tersebut dapat terjadi pada saat panen maupun pada saat penyimpanan dan pengangkutan. Juga dapat disebabkan karena sifat komoditinya, penanganan kurang baik dan mungkin karena faktor kebutuhan yang mendesak sehingga waktu panen tidak tepat.

Penanganan pasca panen pada buah-buahan adalah rangkaian kegiatan sejak proses prapanen sampai dikonsumsi oleh konsumen.

Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta banyak bermacam-macam buah-buahan, namun dalam tulisan ini akan dibahas beberapa buah saja yaitu salak, pisang, durian dan mangga.

KEGIATAN PASCA PANEN

Kegiatan pasca panen pada buah-buahan adalah :

1. Pelaksanaan panen
2. Penentuan saat panen
3. Cara panen
4. Penanganan lepas panen.

1. PELAKSANAAN PANEN :

- Dalam memetik buah harus selalu diperhatikan saat yang tepat.
- Saat yang tepat adalah pada saat buah sudah masak.
- Tanda-tanda buah yang sudah masak dapat diketahui dari rasa, bau, warna atau didengar bunyinya.

2. PENENTUAN SAAT PANEN :

Penentuan saat panen untuk tiap buah-buahan berbeda satu dengan yang lainnya. Dalam tulisan ini akan dibahas :

a. Buah Salak

- telah berumur 6 - 7 bulan sejak pembungaan
- ciri-ciri buah salak yang telah masak :
 - kulit buah bersih dan mengkilap, susunan sisik tampak lebih renggang.
 - bila dipijit bagian ujungnya terasa lembut dan empuk.
 - mengeluarkan aroma khas salak.
 - jika dimasukkan dalam air terapung.
 - bila buah dipetik mudah terlepas dari tandan buah.

b. Buah pisang

- umur buah pisang yang siap panen berkisar antara 100 - 120 hari setelah munculnya bunga.
- tanda-tanda buah pisang yang telah tua :
 - daun bendera sudah mengering.
 - buah tampak berisi.
 - warna buah hijau kekuningan/sudah ada buah matang/kuning.

c. Buah durian

- buah durian akan masak setelah berumur 4 - 5 bulan setelah bunga mekar.
- tanda-tanda umum buah durian siap panen :
 - ujung duri kelihatan kering
 - kedudukan duri sudah tidak rapat lagi.

d. Buah mangga

- umur petik optimal tergantung dari varietas mangga, antara 80 - 90 hari dari bunga mekar.
- tanda-tanda buah mangga siap panen :

- kulit buah berwarna hijau kelam atau kekuningan atau kejingga-jinggaan (tergantung varietas).
- kulit buah mengkilap dan terdapat lapisan lilin.
- terdapat bintik-bintik warna coklat pada buah.
- tangkai buah telah mengering.
- bagian ujung buah bulat dan padat.

3. CARA PANEN

a. Buah Salak

- Panen salak/pemetikan salak dapat dilakukan secara berkala;
- Potong tandan salak yang buahnya sudah masak.

b. Buah Pisang

- Buat torehan pada batang pisang 1/3 - 1/2 dari tinggi batangnya;
- Buah ditadah agar tidak langsung menyentuh permukaan tanah;
- Tandan dipotong dari pohon dengan hati-hati agar buah tidak rusak;
- Tandan dikumpulkan di tempat yang teduh, baru disisir.

c. Buah Durian

- hitung buah durian yang jatuh karena masak;
- jika buah yang jatuh sudah mencapai 15-20% dari jumlah yang ada di pohon, maka sisanya dapat segera dipanen.

d. Buah Mangga

- petik memakai tangga;
- apabila memetik dengan galah, ujungnya diberi kurung, sosok atau kantong rajut;
- buah yang dipetik jangan dijatuhkan;
- getah dapat dikurangi dengan memanen agak siang hari dan dibiarkan tangkai buah kira-kira 1 cm;

4. PENANGANAN LEPAS PANEN

Kegiatan penanganan lepas panen pada buah-buahan meliputi :

a. Pengumpulan buah.

Buah dikumpulkan di tempat penampungan hasil atau di gudang sortasi.

b. Sortasi/klasifikasi.

- pisahkan buah yang rusak, memar, busuk atau mentah secara tersendiri dari buah yang bagus dan normal;

- klasifikasikan buah berdasarkan bentuk dan ukuran yang seragam, jenis maupun tingkat kematangannya.

c. Pembersihan

- bersihkan buah dari daun atau kotoran yang menempel;
- pangkas tangkai buah dengan pisau tajam, agar ukuran panjang seragam.

d. Pencucian

Pencucian sebaiknya dilakukan dengan air bersih dan mengalir, untuk membersihkan kotoran maupun penyakit yang menempel.

e. Pemeraman

Agar buah yang dipetik dapat masak bersama-sama, maka buah perlu diperam terlebih dahulu.

f. Pengemasan

Dengan pengemasan yang baik dan bagus, buah-buahan yang rasanya sedang, dapat lebih mahal harganya daripada buah yang baik.

- Buah yang berkulit tebal dan lentur dapat dikirim dan dipak dalam karung.
- Buah yang lekas rusak/busuk sebaiknya dipak dalam peti.
- Peti terbuat dari kayu yang lentur dan putih warnanya.
- Ukuran peti tergantung dari macam buahnya, untuk mangga 31 x 28 x 21 cm.
- Peti harus jarang papannya, agar udara dapat masuk ke dalam.
- Jarak letak papan, tergantung dari jenis buah yang akan dipak.
- Peti diberi alas sabut kelapa atau ijuk atau lainnya dan setelah itu dilapisi dengan kertas minyak.

g. Pengangkutan

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pengangkutan adalah :

- masukkan peti kemas secara teratur ke peti dalam angkutan;
- dalam menyusun usahakan terdapat ruangan untuk peredaran udara, jangan sampai terjadi panas;
- produk yang diangkut harus terlindung dari sinar matahari dan hujan.

h. Penyimpanan

Penyimpanan dapat dilakukan pada :

- suhu dingin, setiap buah-buahan mempunyai standar suhu yang berbeda;
- suhu atmosfer yang terkontrol;
- suhu ruangan.

Sumber :

- A.G. Kartasapoetra, 1989, *Teknologi Penanganan pasca Panen*, Bina aksara Jakarta.