

# Pasca Panen Anggur

## **PENDAHULUAN**

Dengan adanya pendapatan dan kesadaran pentingnya gizi semakin meningkat, maka peluang pemasaran buah-buahan baik dalam bentuk segar maupun olahan semakin terbuka lebar. Selain itu dampaknya permintaan buah-buahan dari luar negeri juga semakin meningkat pula, dan ada kecenderungan bahwa konsumen luar negeri semakin menyukai buah-buahan tropis.

Semakin meningkatnya permintaan dan akan adanya pasar bebas, maka peran pasca panen menjadi sangat penting. Penanganan pasca panen yang baik akan menghasilkan buah bermutu prima sampai di tangan konsumen, sehingga dapat mendukung dalam keberhasilan persaingan perdagangan buah-buahan.

## **PENENTUAN SAAT PANEN DAN CARA PANEN**

Buah anggur Probolinggo Biru mempunyai mutu yang baik bila dipanen pada umur 105 -110 hari setelah pangkas dengan warna kulit merah kehitaman. Pada umur panen tersebut buah anggur mempunyai kadar gula + 18,32% dan asam 0,51%. Anggur Bali (Alphonso lavalee) mempunyai umur panen 103 hari setelah pangkas, saat itu buah anggur berwarna coklat kehitaman dengan kadar gula + 14,3 - 17,5% dan asam 0,39 - 0,80%.

Panen dilakukan dengan pengguntingan tandan buah dengan tangkai yang cukup panjang, untuk memudahkan dalam pengambilan dari wadah/kemasan dan penjualan/penjajaan di kios-kios.

Buah setelah dipetik dikumpulkan dalam wadah yang tidak dalam dan berkapasitas kecil (3-6 kg) dan wadah tersebut dilapisi dengan kertas dan plastik, untuk mencegah pelukaan pada buah. Pemetikan sebaiknya dilakukan pada pagi hari dan buah diletakkan pada tempat yang teduh atau ruangan untuk pelaksanaan perapian, pengkelasan dan pengemasan sebelum panas matahari dapat merusak buah anggur tersebut.

## **SELEKSI DAN PENGANGKUTAN**

Umumnya seleksi dilakukan terhadap buah yang rusak dan buah yang muda. Buah-buahan diambil dari tandannya dengan menggunakan gunting kecil. Setelah dilakukan seleksi, pengkelasan di dasarkan pada tandan besar dan tandan kecil.

## **Penyimpanan**

Pada umumnya komoditi buah-buahan dan sayuran mudah mengalami kerusakan setelah beberapa hari dipanen. Oleh karena itu cara penyimpanan buah harus dilakukan secara benar sehingga kesegaran tetap bertahan lebih lama. Penyimpanan buah anggur dapat dilakukan melalui dua cara, yakni:

## **A. Penyimpanan pada temperatur ruangan.**

Sistem penyimpanan dengan cara ini paling banyak dilakukan oleh petani anggur karena lebih praktis dan biayanya murah. Buah anggur yang telah di sortasi segera dimasukkan dalam gudang yang bersih tidak berbau dan ventilasi udara cukup baik. Dalam gudang, dibuat para-para untuk menempatkan buah anggur yang digantung perdompolan dengan menggunakan tali. Dengan cara ini buah anggur bisa lebih tahan lama mempertahankan kesegaran buahnya.

## **B. Penyimpanan pada temperatur dingin.**

Sistem penyimpanan pada temperatur dingin juga sangat baik diterapkan untuk penyimpanan anggur, karena dapat mengurangi:

- kegiatan respirasi dan metabolisme lainnya.
- Adanya masa pemasakan (repering), pelunakan (softening), perubahan warna dan tekstur.
- Kerusakan karena bakteri atau mikro organisme lainnya.

Buah anggur bisa disimpan 3 sampai 6 bulan pada suhu antara 0,6°C s/d 1°C dengan RH 90 -95%. Untuk penyimpanan yang lebih pendek, bisa digunakan suhu penyimpanan 1,7°C s/d 7,2°C. Pada penyimpanan suhu ruangan (28 °C - 31 °C. RH 80 - 85%) pada beberapa varietas anggur mempunyai daya simpan 14 hari.

## **PENGEMASAN DAN PENGANGKUTAN**

Buah anggur sebelum dikemas dilakukan fumigasi, guna mencegah kerusakan akibat pertumbuhan jamur selama pengangkutan dan penyimpanan menggunakan SO<sub>2</sub> 1% selama 20 menit. Selang waktu 7 -10 hari, buah anggur yang disimpan di refumigasi dengan 0,25% SO<sub>2</sub> selama 20 - 30 menit.

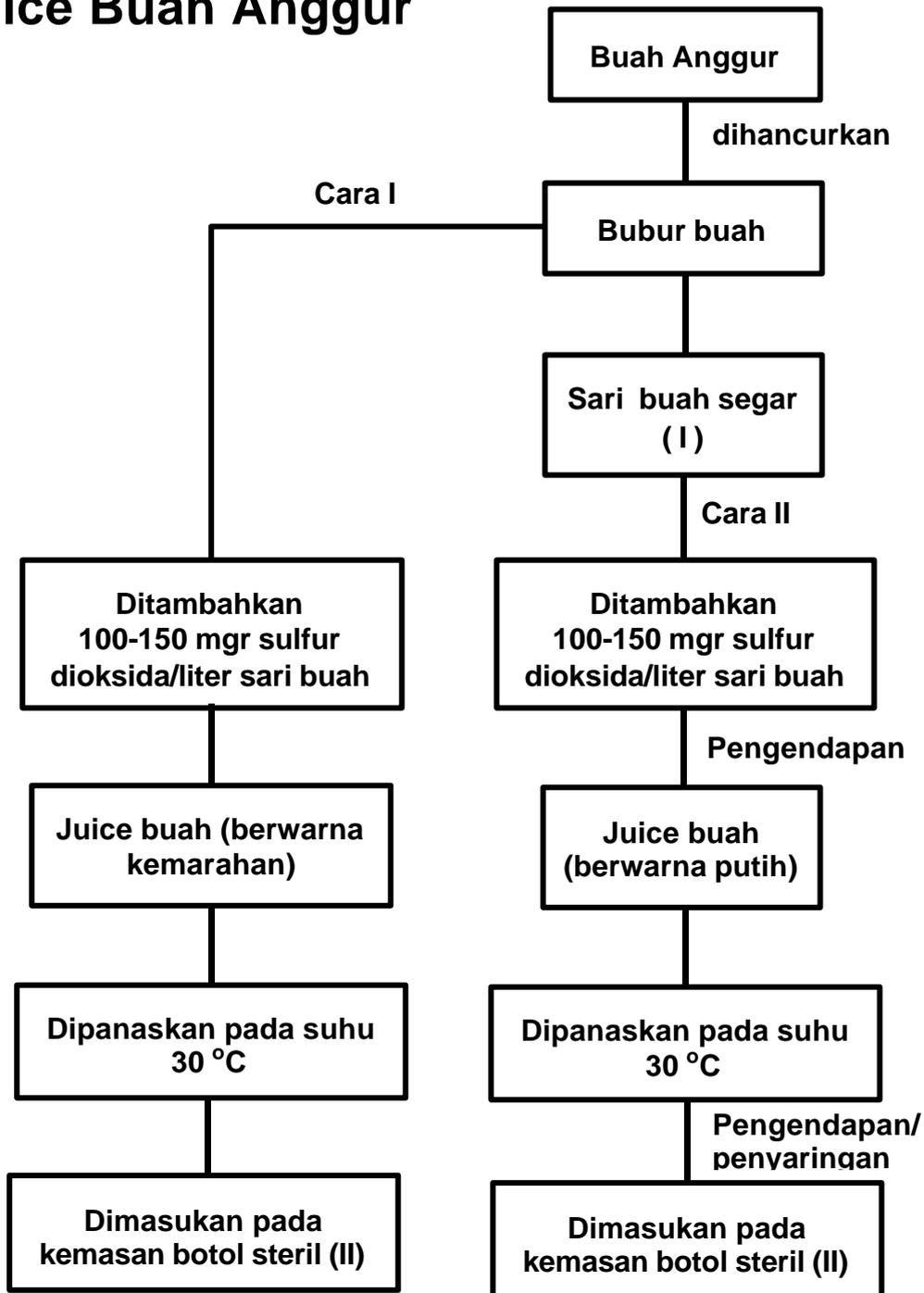
Dalam pengemasan di usahakan buah anggur tidak bergerak. Pengemasan buah anggur menggunakan karton bersekat dan berventilasi serta buahnya dibungkus dengan kantong film PE. Penggunaan karton dengan bantalan potongan kertas juga dapat menurunkan kerusakan dan susut bobot selama pengangkutan. Pengangkutan dengan keranjang bambu dari Bali ke Malang mengalami kerusakan 11,99% dan susut bobot 4,30%. Dengan kemasan karton tersebut kerusakan menjadi 10,88% dan susut bobot 3,20%.

Perlakuan lain untuk pengemasan buah anggur adalah dengan membungkus kertas tisu yang telah di celup dengan meta bisulfit 6000 ppm dan dikemas dengan peti kayu kapasitas 5 kg. Buah anggur yang dikemas demikian, setelah pengangkutan mengalami susut bobot 8,8% dan kerusakan 2,02%. Tanpa pembungkus kertas tisu tersebut, buah anggur mengalami susut bobot 9,52% dan kerusakan 4,28%.

## PENGOLAHAN

Buah anggur yang mudah rusak diamankan dengan mengolah menjadi produk olahan, antara lain juice, jam, kismis, dan lain-lain. Untuk pembuatan kismis, teknologi sangat sederhana, yaitu dengan cara pengeringan pada oven dengan suhu 60 °C selama 3 hari.

### Bagan Pembuatan Juice Buah Anggur



Balai Pengkajian Teknologi Pertanian  
Karangploso  
Jl. Raya Karangploso Km 4, Malang  
Telp. (0341) 494052

Penulis : Siti Nurbanah  
Sumber : Rakitan Teknologi BPTP Karangploso  
th 1998  
Sumber Dana : Proyek Pembinaan Pembangunan  
Pertanian Terpadu di Kabupaten /  
Dati II Jawa Timur Th. 1999/Th. 2000