



PEDOMAN PENYUSUNAN STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL PENANGANAN PASCA PANEN HORTIKULTURA



**DIREKTORAT PENANGANAN PASCA PANEN
DIREKTORAT JENDERAL PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERTANIAN
DEPARTEMEN PERTANIAN
Jakarta, 2007**

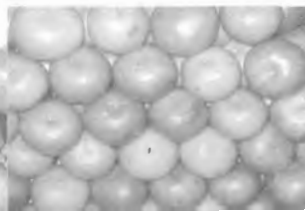


PEDOMAN PENYUSUNAN STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL PENANGANAN PASCA PANEN HORTIKULTURA



**DIREKTORAT PENANGANAN PASCA PANEN
DIREKTORAT JENDERAL PENGOLAHAN DAN PEMASARAN HASIL PERTANIAN
DEPARTEMEN PERTANIAN**

Jakarta, 2007



KATA PENGANTAR

Penerapan Standar Prosedur Operasional (SPO) Penanganan Pasca Panen Hortikultura merupakan salah satu kegiatan yang sangat penting dalam rangkaian persyaratan pendokumentasian sistem mutu. SPO adalah dokumen yang disusun untuk menjabarkan langkah-langkah dalam melakukan suatu kegiatan tertentu. SPO harus diikuti oleh semua personil agar menjamin adanya konsistensi dalam pelaksanaan setiap kegiatan sehingga dapat memperpanjang masa segar, umur simpan dan menekan kehilangan hasil dalam setiap rantai penanganan pasca panen.

Penyusunan Buku Pedoman Standar Prosedur Operasional Teknis Penanganan Pasca Panen Hortikultura adalah pedoman bagi petugas dinas propinsi/kabupaten/kota dan penyuluh dalam melakukan pembinaan, dan dapat diaplikasikan oleh pelaku usaha dalam menunjang kegiatan produksinya untuk memenuhi tuntutan konsumen yang semakin berkembang. Keberadaan buku ini diharapkan akan mempermudah dalam penyusunan Standar Prosedur Operasional (SPO) ditingkat pelaku usaha sesuai dengan komoditas dan lokasi pada masing-masing daerah karena SPO bersifat spesifik komoditi dan spesifik lokasi.

Ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah membantu penyelesaian buku ini. Semoga buku ini dapat bermanfaat bagi pengembangan usaha penanganan pasca panen yang berdaya saing dan sekaligus dapat berdampak pada peningkatan kesejahteraan pelaku usaha di Indonesia.



Jakarta, November 2007
Direktur Penanganan Pasca Panen

Agustin Z. Karnaen
Ir. Agustin Z. Karnaen, M.Sc

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang	1
2. Maksud dan Tujuan	3
II. PROSES PENYUSUNAN STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	4
1. Penyusun SPO	4
2. Langkah – Langkah Penyusunan SPO	4
III. KERANGKA STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL	5
1. Halaman Muka	5
2. Isi SPO	6
3. Dokumen Pelengkap	7
IV. PENUTUP	8

LAMPIRAN – LAMPIRAN



DAFTAR LAMPIRAN

1.	Contoh Penyusunan SPO Tomat	10
2.	Contoh Form dan Kelengkapan SPO	34
3.	Daftar SNI untuk Buah, Sayuran dan Tanaman Hias	51
4.	Syarat Penyimpanan Buah dan Sayuran, Tanda-tanda Kematangan dan Pedoman Umum Umur dan Kehilangan Hasil Sayuran.....	90



I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang potensial sebagai penghasil komoditi hortikultura terutama buah, sayuran, biofarmaka dan tanaman hias. Komoditi buah unggulan yang berpotensi yaitu mangga, pisang, manggis, durian, salak, alpukat, pepaya, dan nenas. Komoditi sayuran unggulan antara lain cabe merah, tomat, kentang, mentimun, chaisim, dan lain-lain. Komoditi tanaman biofarmaka unggulan yaitu temulawak, jahe, kunyit, kencur, dan lain-lain. Sedangkan tanaman hias unggulan antara lain anggrek, krisan, aglaonema, dan palem.

Produk hortikultura di Indonesia pada umumnya merupakan hasil pekarangan atau pertanian skala kecil, hanya sedikit yang dihasilkan dari budidaya secara besar-besaran oleh pihak swasta dan lain-lain. Suatu keuntungan bagi Indonesia bahwa berbagai jenis tanaman dapat tumbuh dan menghasilkan sesuai dengan keadaan tanah serta iklim yang ada.

Seiring dengan perkembangan tingkat kesejahteraan dimana masyarakat dunia umumnya serta masyarakat Indonesia khususnya mulai memperhatikan pola hidup sehat yaitu dengan mengkonsumsi sayuran, buah-buahan dan tanaman obat mengakibatkan permintaan terhadap produk hortikultura semakin meningkat sehingga peluang pangsa pasar hortikultura di dunia saat ini cukup besar.

Dukungan tingkat kesuburan lahan di Indonesia yang cukup tinggi akan menjadi tantangan bagi Indonesia untuk memaksimalkan produksi hortikultura. Untuk itu harus diikuti dengan peningkatan produksi dan peningkatan mutu disisi *on farm* sedangkan disisi *off farm*, adalah usaha untuk mempertahankan mutu, memperpanjang umur segar dan menekan tingkat kehilangan hasil yang diupayakan melalui penanganan pasca panen secara optimal.

Produk hortikultura merupakan hasil pertanian yang mudah rusak karena setelah dipanen masih mengalami proses hidup (proses fisiologik), dinamis dalam batas-batas tertentu dimana proses fisiologik ini akan mengakibatkan perubahan-perubahan yang menjurus pada kerusakan/

kehilangan hasil. Untuk itu perlu diketahui faktor-faktor fisiologis yang mempengaruhi terjadinya kerusakan tersebut. Faktor fisiologis utama diantaranya respirasi, transpirasi dan faktor lain baik biotik maupun non biotik. Faktor biotik disebabkan oleh penyakit atau mikro-organisme, sedangkan faktor non biotik adalah kerusakan mekanik berupa benturan dan gesekan maupun kerusakan yang tidak diharapkan selama penyimpanan, transportasi maupun pada saat penjualan. Oleh karena itu aspek penanganan pasca panen memegang peranan yang penting dalam mempertahankan mutu produk hortikultura agar dapat bersaing baik di pasar lokal maupun internasional.

Dalam mempertahankan mutu produk hortikultura harus dilakukan penanganan pasca panen hortikultura yang baik melalui penerapan GHP (*Good Handling Practices*). Tujuan penerapan GHP adalah untuk mendapatkan produk yang aman dan bermutu, ramah terhadap lingkungan dan dapat memberikan keuntungan bagi pelaku usaha.

Kegiatan penanganan pasca panen hortikultura dalam unsur-unsur GHP meliputi kegiatan antara lain sebagai berikut : pemanenan, pengumpulan, proses penanganan, pengemasan dan pelabelan, penyimpanan serta pengangkutan dan distribusi.

Persyaratan dasar GHP untuk menghasilkan produk yang aman dan bermutu, untuk menjamin keamanan produk dilakukan dengan melaksanakan penerapan SSOP (SPO Sanitasi) dan Program Kebersihan, sedangkan untuk mempertahankan mutu produk secara konsisten dilakukan dengan penerapan SPO Proses/Teknis.

Kondisi saat ini pada umumnya pelaku usaha masih melakukan penanganan pasca panen secara tradisional dan sederhana, belum melaksanakan kegiatan secara baik dan benar, termasuk dalam penyusunan dan penerapan SPO Proses.

Sehubungan hal tersebut diatas, diperlukan adanya pedoman penyusunan standar prosedur operasional penanganan pasca panen hortikultura bagi para *stake holders* yaitu pelaku usaha (petani / kelompok tani, koperasi, atau perusahaan) yang bergerak diusaha hortikultura serta petugas Pembina di lapangan. Pedoman ini dibuat sebagai dasar penyusunan Standar Prosedur Operasional (SPO) penanganan pasca panen hortikultura dimana setiap pelaku usaha diharapkan

dapat menyusun sendiri SPOnya karena setiap SPO bersifat spesifik produk dan spesifik lokasi sesuai dengan kondisi dan kebutuhan masing-masing daerahnya.

2. Maksud dan Tujuan

Penerapan SPO penanganan pasca panen hortikultura dalam pelaksanaan kegiatan produksi sehari-hari akan dapat bermanfaat sebagai :

- Alat untuk melakukan pengawasan pada setiap kegiatan
- Bukti penerapan sistem mutu
- Jaminan konsistensi pelaksanaan kegiatan
- Dasar pelaksanaan audit internal maupun eksternal.

Penerapan SPO penanganan pasca panen hortikultura bertujuan untuk mempertahankan mutu produk secara konsisten, mendokumentasikan langkah-langkah dalam melakukan suatu kegiatan tertentu yang harus diikuti semua personil, serta menjamin adanya konsistensi dalam pelaksanaan setiap kegiatan agar dapat mencapai tujuan yang diharapkan.



II. PROSES PENYUSUNAN STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL

Standar Prosedur Operasional (SPO) merupakan suatu dokumen pribadi pelaku usaha, karena masing-masing pelaku usaha mempunyai target produksi yang berbeda. SPO merupakan uraian tentang tahapan proses pekerjaan yang terdiri dari serangkaian atau beberapa kegiatan yang melibatkan beberapa fungsi. Penyusun dan langkah-langkah penyusunan SPO sebagai berikut :

1. Penyusun SPO

SPO disusun oleh sebuah Tim atau Kelompok Kecil yang terdiri dari anggota tim yang terlibat dalam kegiatan usaha dan atau mempunyai keahlian di bidangnya masing-masing.

2. Langkah-Langkah Penyusunan SPO

Untuk membuat atau menyusun SPO ada beberapa langkah persiapan yang perlu ditempuh yaitu :

- Mengidentifikasi langkah-langkah yang akan dilaksanakan antara lain dengan menetapkan target produksi, baik target kuantitas maupun kualitas yang ingin dicapai.
- Mencari referensi berupa literatur, standar, publikasi, peraturan.
- Menyusun langkah-langkah yang akan dilakukan secara berurutan antara lain dengan menetapkan proses produksinya atau tahapan yang akan dilaksanakan.
- Melakukan verifikasi terhadap prosedur yang dibuat.

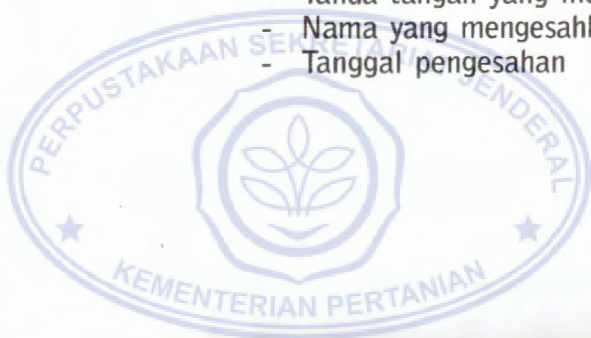


III. KERANGKA STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL

Standar Prosedur Operasional (SPO) Penanganan Pasca Panen hortikultura merupakan SPO Proses yang terdiri dari beberapa bagian dalam bentuk kerangka Form (terlampir). Pencatatan/penyusunan SPO didukung oleh dokumen terkait serta form monitoring untuk memudahkan dalam penelusuran data dari lini paling bawah (pelaksana/pekerja) sampai dengan lini paling atas (penanggung jawab). SPO terdiri dari beberapa bagian yaitu :

1. Halaman muka

- a. Judul : STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (JENIS KOMODITI)
- b. Nama Kelompok Usaha
- c. Alamat Kelompok Usaha
- d. Kotak Penyusun (kotak sebelah kiri) yang berisi :
 - Kelompok yang menyusun
 - Jabatan yang bertanggung jawab dalam penyusunan
 - Tanda tangan yang bertanggung jawab dalam penyusunan
 - Tanggal penyusunan
- e. Kotak Pengesahan (kotak sebelah kanan) yang berisi :
 - Instansi yang mengesahkan
 - Jabatan yang mengesahkan
 - Tanda tangan yang mengesahkan
 - Nama yang mengesahkan
 - Tanggal pengesahan



2. Isi SPO

a. Bagian Judul yang berisi :

- Nama Kelompok Usaha (kotak sebelah kiri).
- Kotak bagian tengah berisi 2 baris yaitu tulisan SPO dan Proses penanganan pasca panen yang akan dilakukan.
- Kotak bagian kanan berisi :

1). Bagian/Nomor yaitu :

- Bagian : merupakan urutan SPO dalam penerapan GHP (bagian I untuk SSOP, bagian II untuk Program Kebersihan dan bagian III untuk SPO).
- Nomor : merupakan nomor urut proses penanganan pasca panen yang dilakukan dalam rangkaian tahapan kegiatan penanganan pasca panen.

2). Tanggal : merupakan tanggal dibuatnya SPO tersebut

3). Revisi : menunjukkan bahwa SPO tersebut telah direvisi ke sekian kali (diisi dengan angka).

4). Tanggal revisi : tanggal dilakukannya revisi terhadap SPO tersebut.

5). Halaman : menunjukkan banyaknya halaman dari SPO pada satu tahapan proses penanganan pasca panen.

6). Tandatangan Penanggung Jawab : Tanda tangan bagian yang bertanggung jawab dalam pengesahan dokumen tersebut.

b. Tujuan : tujuan dilakukannya proses penanganan pasca panen tersebut.

c. Ruang lingkup : jenis-jenis kegiatan yang dilakukan dalam satu proses penanganan pasca panen tersebut.

d. Definisi : bila dirasa perlu untuk mendefinisikan kegiatan-kegiatan yang dilakukan dalam ruang lingkup.

e. Acuan : bahan acuan yang digunakan untuk mendukung pelaksanaan proses penanganan pasca panen tersebut.



- f. Penanggung jawab : bagian yang bertanggung jawab melaksanakan semua kegiatan dalam proses penanganan pasca panen tersebut
- g. Langkah-langkah : detail kegiatan yang menjelaskan ruang lingkup
- h. Dokumen terkait : dokumen pendukung pelaksanaan proses penanganan pasca panen

3. Dokumen Pelengkap

SPO yang baik memerlukan kelengkapan sebagai berikut :

- Diagram/Tahapan Operasi Penanganan Pasca Panen
- Instruksi Kerja untuk tahapan tertentu apabila diperlukan
- Dokumen Pendukung
- Form Monitoring

Diagram//Tahapan Operasi Penanganan Pasca Panen merupakan langkah-langkah kegiatan yang menggambarkan keseluruhan proses penanganan pasca panen hortikultura.

Instruksi Kerja merupakan langkah-langkah secara terperinci dari suatu kegiatan yang termuat dalam prosedur yang hanya melibatkan satu fungsi.

Dokumen pendukung adalah dokumen yang diperlukan sebagai acuan pelaksanaan SPO misalnya dokumen GHP, SNI, Peraturan Pemerintah dan lain-lain.

Form Monitoring merupakan dokumen pelengkap untuk memonitor detail pekerjaan di lapangan sehingga memudahkan dalam penelusuran data bila terjadi sesuatu hal yang tidak sesuai dengan standar kualitas yang diinginkan oleh pelanggan.



IV. PENUTUP

Usaha mempertahankan mutu produk hortikultura secara konsisten salah satunya dilakukan dengan penerapan Standar Prosedur Operasional (SPO) proses penanganan pasca panen hortikultura, yang harus diikuti oleh seluruh personel dalam menangani pelaksanaan pada setiap kegiatan penanganan pasca panen.

Dalam penyusunan SPO oleh masing-masing pelaku usaha tidak harus sama seperti pedoman ini tetapi harus disesuaikan dengan kondisi, lokasi, kebutuhan dan kepentingan masing-masing. Penerapan SPO ini diharapkan dapat menekan tingkat kehilangan hasil hortikultura yang masih cukup tinggi saat ini pada setiap rantai penanganan pasca panen dan mempertahankan mutu produk sehingga dengan demikian diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk dan nilai ekonomis .



LAMPIRAN - LAMPIRAN



Lampiran 1. Contoh Penyusunan SPO Tomat

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL (SPO) TOMAT

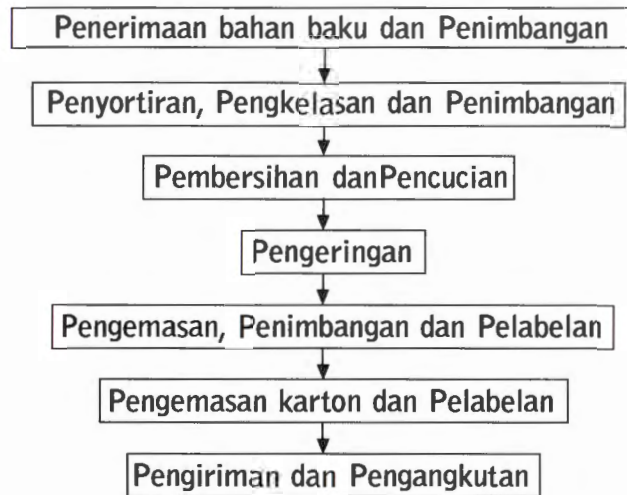
KELOMPOK TANI SEKAR WANGI

Jl. Raya Cimalaya No. 12, Cicaheum- Cianjur

Disusun oleh : Ketua Kelompok Tani Sekar Wangi <i>Mualimin</i> (Mualimin)	Disahkan oleh : Dinas Pertanian Kabupaten Cianjur Jabatan : Kabid Usaha Tani <i>Asep S</i> (Ir. Asep Suhendar)
Tanggal : 03 Januari 2007	Tanggal : 09 Februari 2007



DIAGRAM ALUR PENANGANAN PASCA PANEN TOMAT



DAFTAR ISI

Bagian/No.		Halaman
III/1	Penerimaan Bahan Baku dan Penimbangan	1
III/2	Penyortiran, Pengkelasan dan Penimbangan	3
III/3	Pembersihan dan Pencucian	6
III/4	Pengeringan	9
III/5	Pengemasan, Penimbangan dan Pelabelan	12
III/6	Pengemasan Karton dan Pelabelan	15
III/7	Pengiriman dan Pengangkutan	18



Kelompok Tani Sekar Wangi	SPO	Bag/No. : III/1
		Tanggal : 9 Februari 2007
	Penerimaan Bahan Baku dan Penimbangan	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 1 dari 2
		Ttd. Penangg jwb :

Tujuan : Untuk mendapatkan bahan baku tomat sesuai standar Gapoktan.

Ruang Lingkup : Penerimaan, penimbangan dan pencatatan.

Definisi : - Penerimaan bahan baku adalah rangkaian kegiatan setelah proses pengangkutan dari kebun ke rumah penanganan untuk proses lebih lanjut.
- Penimbangan adalah kegiatan pengukuran berat produk sesudah sampai di rumah penanganan untuk proses lebih lanjut.

Acuan : GHP, dan Standar Gapoktan

Penanggung jawab : Pelaksana Penerimaan Bahan Baku

Langkah-langkah :

1. Penerimaan Bahan Baku
 - Menerima tomat dari petani yang telah di-*grading* oleh petani di lapangan
 - Mencocokkan tomat yang disuplai petani dengan standar yang ditetapkan Gapoktan

Kelompok Tani Sekar Wangi	SP0	Bag/No. : III/1
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Penerimaan Bahan Baku dan Penimbangan	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 2 dari 2
		Ttd. Penangg jwb :

- Memindahkan tomat-tomat yang telah sesuai standar dari masing-masing keranjang petani ke dalam kontainer rumah penanganan untuk diproses selanjutnya.
- 2. Penimbangan
 - Melakukan penimbangan pada setiap keranjang/kontainer tomat yang diterima dari petani
- 3. Pencatatan
 - Mencatat berat tomat per keranjang dari masing-masing petani/pemasok.
 - Mencatat nama pemasok, berat, kelas mutu produk, tanggal penerimaan barang pada tiap kontainer (Contoh form pada lampiran 2.9).

Dokumen Terkait :

- Dokumen Klasifikasi Pemesanan dari Pelanggan (Contoh form pada lampiran 2.14)
- Form Pencatatan (Contoh form pada lampiran 2.5, 2.6, 2.7, dan 2.8)



Kelompok Tani Sekar Wangi	SPO	Bag/No.	: III/2
		Tanggal	: 9 Pebruari 2007
	Pernyortiran, Pengkelasan dan Penimbangan	Revisi	: -
		Tgl. Revisi	: -
		Halaman	: 1 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :	

Tujuan : Untuk memperoleh tomat yang sesuai dengan standar yang dibutuhkan oleh Pelanggan.

Ruang Lingkup : Penyortiran,grading, penimbangan dan pencatatan

Definisi : - Penyortiran adalah kegiatan menyeleksi dan memisahkan tomat antara yang baik dan kurang baik/cacat/busuk.
 - Pengkelasan adalah kegiatan mengelompokkan buah berdasarkan kriteria atau kelas berat dan indeks kematangan tomat (warna).
 - Penimbangan adalah kegiatan pengukuran berat produk sesuai permintaan pelanggan.

Acuan : GHP, SNI No. 01-3162-1992

Penanggung jawab : Pelaksana Penyortiran



Kelompok Tani Sekar Wangi	SPO	Bag/No. : III/2
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pernyortiran, Pengkelasan dan Penimbangan	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 2 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

Langkah-langkah :

1. Pernyortiran

- Memilih warna tomat dengan standar warna (tingkat ketuaan) untuk masing-masing kelas mutu.
- Memilih kondisi tomat dengan kulit yang lengkap, bersih dan licin tanpa cacat.
- Memisahkan tomat yang telah diseleksi ke masing-masing kontainer (warna biru) untuk proses selanjutnya.

2. Pengkelasan

- Mengkelaskan produk tomat ke dalam grade A, B dan C berdasarkan berat yaitu, A= Besar (> 150 gram), B= Sedang (100-150 gram), C= Kecil (< 100 gram))
- Memisahkan tomat yang telah di-kelaskan berdasarkan berat pada kontainer yang sudah



Kelompok Tani Sekar Wangi	SP0	Bag/No. : III/2
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pernyortiran, Pengkelasan dan Penimbangan	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 3 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

diberi tanda nomor kontainer dan kelas mutu A, B dan C.

3. Penimbangan

- Melakukan penimbangan pada masing-masing kelas mutu di setiap kontainer

4. Pencatatan

- Melakukan pencatatan pada setiap kelas mutu (Contoh form pada lampiran 2.10 dan 2.11).

Dokumen Terkait :

- Dokumen Klasifikasi Pemesanan dari Pelanggan (Contoh form pada lampiran 2.14)
- Tabel Penggolongan tomat segar berdasarkan berat dan syarat mutu tomat segar (Lampiran 3.37 dan 3.38)
- Instruksi Kerja Penyortiran dan pengelasan



Kelompok Tani Sekar Wangi	SP0	Bag/No. : III/3
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pembersihan dan Pencucian	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 1 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

- Tujuan : Untuk memperoleh produk tomat yang bersih dan memenuhi standar yang dibutuhkan Pelanggan.
- Ruang Lingkup : Penyiapan bak pencucian dan kontainer plastik , penyediaan air bersih dan pelaksanaan pencucian
- Definisi : Pencucian adalah kegiatan untuk menghilangkan berbagai macam kotoran, sisa pestisida dan benda asing.
- Acuan : GHP
- Penanggung jawab : Pelaksana Pencucian



Kelompok Tani Sekar Wangi	SPO	Bag/No. : III/3
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pembersihan dan Pencucian	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 2 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

Langkah-langkah :

1. Penyiapan bak pencucian dan kontainer plastik
 - Menyiapkan peralatan untuk pencucian (bak pencucian, saluran air bersih, selang).
 - Menyiapkan kontainer plastik yang sudah dibersihkan dan telah diberi tanda nomor kontainer dan kelas mutu (A, B dan C).
2. Penyediaan air bersih
 - Menyiapkan air bersih sesuai standar air PAM.
 - Menggunakan air yang mengalir.
3. Pelaksanaan pencucian
 - Memindahkan tomat pada masing-masing kontainer ke dalam bak pencucian dengan perlahan- lahan dan hati-hati.



Kelompok Tani Sekar Wangi	SP0	Bag/No. : III/3
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pembersihan dan Pencucian.	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 3 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

- Mencuci tomat satu persatu dari kotoran dan pestisida dengan hati-hati.
- Setelah tomat dicuci bersih kemudian dipindahkan dengan hati-hati ke dalam kontainer plastik yang telah diberi tanda nomor kontainer dan kelas mutu (A, B dan C).

Dokumen Terkait :

- Dokumen Standar ar bersih



Kelompok Tani Sekar Wangi	SPO	Bag/No. : III/4
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pengeringan	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 1 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

- Tujuan : Untuk memperoleh tomat yang bersih dan mengkilap dan tidak basah sesuai dengan permintaan pelanggan.
- Ruang Lingkup : Penyediaan alat pengering (kain lap dari katun, bersih dan kering), penyediaan kontainer yang bersih dan kering, pelaksanaan pengeringan.
- Definisi : Rangkaian proses untuk menghilangkan/mengeringkan tomat dari sisa air pada proses pencucian.
- Acuan : GHP, Standar Pelanggan
- Penanggung jawab : Pelaksana Pengeringan



Kelompok Tani Sekar Wangi	SPO	Bag/No. : III/4
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pengeringan	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 2 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

Langkah-langkah :

1. Penyediaan alat pengering (kain lap)
 - Menyiapkan peralatan pengering (kain lap berbahan katun) yang tidak kasar dan bersih (agar tidak melukai produk) pada tempat yang telah ditentukan.
 - Menghindarkan peralatan pengering dari kontaminasi dari bahan lain yang dapat merusak produk.
2. Penyediaan kontainer yang kering dan bersih
 - Menyiapkan kontainer yang bersih dan kering yang telah diberi tanda nomor keranjang dan kelas mutu (A, B dan C).
3. Pelaksanaan pengeringan
 - Mengeringkan tomat yang telah dicuci satu persatu dengan kain lap secara perlahan-lahan dan hati-hati.
 - Meletakkan tomat yang telah dikeringkan di dalam kontainer yang telah diberi tanda nomor kontainer dan kelas mutu (A, B dan C).

Kelompok Tani Sekar Wangi	SP0	Bag/No. : III/4
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pengeringan	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 3 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

Dokumen Terkait :

- Instruksi Kerja Cara Pengeringan



Kelompok Tani Sekar Wangi	SPO	Bag/No. : III/5
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pengemasan, Penimbangan dan Pelabelan	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 1 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

Tujuan : Untuk mempertahankan mutu dan memperoleh tampilan tomat yang menarik

Ruang Lingkup : Penyiapan alat kemas dan bahan kemas, penimbangan, dan pelabelan

Definisi : - Pengemasan adalah kegiatan penyusunan produk dalam suatu kemasan sesuai dengan permintaan pelanggan.
 - Penimbangan adalah kegiatan pengukuran berat produk dalam proses pengemasan sesuai dengan permintaan pelanggan.
 - Pelabelan adalah proses kegiatan pemberian label berdasarkan kriteria yang telah ditentukan pada produk(pelabelan kemasan kecil/stiker).

Acuan : GHP, dan Spesifikasi Pelanggan

Penanggung jawab : Pelaksana bagian Pengemasan Kecil



Kelompok Tani Sekar Wangi	SPO	Bag/No. : III/5
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pengemasan, Penimbangan dan Pelabelan	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 2 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

Langkah-langkah :

1. Penyiapan alat kemas dan bahan kemas
 - Menyiapkan alat pengemas
 - Menyiapkan piring *steroform*, plastik penutup yang transparan dan label/stiker kecil
 - Memasang kontak streker alat pemanas ke stop kontak listrik
2. Penimbangan
 - Menyusun tomat ke piring *steroform* untuk masing-masing kelas mutu
 - Menimbang masing-masing *steroform* sesuai dengan permintaan Pelanggan (contoh form pada lampiran 2.12)
 - Menutup produk dengan memakai plastik transparan
3. Pelabelan
 - Melakukan penempelan label/stiker pada tiap kemasan tomat
 - Meletakkan dan menyusun kemasan tomat ke dalam kontainer plastik yang telah di beri tanda

Kelompok Tani Sekar Wangi	SP0	Bag/No. : III/5
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pengemasan, Penimbangan dan Pelabelan	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 3 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

Dokumen Terkait :

- Dokumen Klasifikasi Pemesanan dari Pelanggan (contoh form pada lampiran 2.14)
- Form Pencatatan (Contoh form pada lampiran 2.15)
- Dokumen Registrasi Pelanggan (contoh form pada lampiran 2.17)



Kelompok Tani Sekar Wangi	SPO	Bag/No. : III/6
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pengemasan Karton dan Pelabelan	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 1 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

Tujuan : Untuk melindungi tomat selama pengangkutan.

Ruang Lingkup : Penyiapan kemasan, pengemasan dalam karton, pelabelan dan pencatatan.

Definisi : - Pengemasan karton adalah kegiatan penyusunan produk kemasan kecil (*steroform*) ke dalam kemasan akhir berupa kotak karton.
- Pelabelan adalah proses kegiatan pemberian label berdasarkan kriteria yang telah ditentukan pada kemasan.

Acuan : GHP, dan PP 69 Tahun 1999

Penanggung jawab : Pelaksana Pengemasan Besar

Langkah-langkah :

1. Penyiapan kemasan
 - Menyiapkan kelengkapan bahan kemasan (kotak karton, lakban besar, label)

Kelompok Tani Sekar Wangi	SPO	Bag/No. : III/6
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pengemasan Karton dan Pelabelan	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 2 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

2. Pengemasan karton
 - Menyusun kemasan kecil (dalam piring *steroform*) satu persatu dengan hati-hati sebanyak 20 bungkus ke dalam 1 kemasan karton
 - Memastikan tidak ada ruang sela diantara kemasan kecil di dalam kemasan karton
 - Bila terdapat celah, diberi ganjalan berupa potongan kertas
 - Menutup karton dengan lakban
3. Pelabelan
 - Menyiapkan label yang berisi keterangan data-data produk dan produsen
 - Melakukan penempelan label
4. Pencatatan
 - Mencatat jumlah karton yang telah dikemas sesuai dengan klasifikasi permintaan pelanggan
 - Mencatat kesesuaian jumlah karton sesuai dengan permintaan pelanggan



Kelompok Tani Sekar Wangi	SP0	Bag/No. : III/6
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pengemasan Karton dan Pelabelan	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 3 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

Dokumen Terkait :

- Dokumen Klasifikasi Pemesanan dari Pelanggan (contoh form pada lampiran 2.14)
- Form Pencatatan (Contoh form pada lampiran 2.13 dan 2.15)
- Dokumen Registrasi Pelanggan (Contoh form pada lampiran 2.17)
- Instruksi Kerja Pengemasan Karton dan Pelabelan



Kelompok Tani Sekar Wangi	SPO	Bag/No. : III/7
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pengangkutan dan Pengiriman	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 1 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

Tujuan : Untuk mendistribusikan produk sesuai permintaan pelanggan dan menjaga kesegaran produk serta sesuai jadwal yang telah ditentukan pelanggan.

Ruang Lingkup : Penyiapan, penyusunan ke dalam palet-palet, penyusunan dalam kontainer truk pengangkut, penyiapan dokumen, pencatatan dan pengiriman.

Definisi :
 - Pengangkutan adalah kegiatan memindahkan produk dalam kemasan dari rumah penanganan ke pelanggan dengan menggunakan alat pengangkutan.
 - Pengiriman adalah proses pemindahan produk dari rumah penanganan ke tujuan (pelanggan).

Acuan : GHP, dan spesifikasi Pelanggan

Penanggung jawab : Pelaksana Pengangkutan dan Pengiriman



Kelompok Tani Sekar Wangi	SP0	Bag/No. : III/7
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pengangkutan dan Pengiriman	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 2 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

Langkah-langkah :

1. Penyiapan
 - Menyiapkan kotak karton untuk disusun diatas palet sesuai masing-masing pelanggan
 - Menyiapkan alat angkut (truk pengangkut)
 - Membersihkan kontainer truk pengangkut
 - Menyusun palet-palet di dalam kontainer truk pengangkut
2. Penyusunan diatas palet-palet di dalam kontainer truk pengangkut
 - Menyusun kotak-kotak karton di atas palet dengan hati-hati
 - Menyusun kotak karton dengan urutan lokasi pelanggan yang terjauh diletakkan pada posisi yang paling dalam/lebih dulu diletakkan



Kelompok Tani Sekar Wangi	SP0	Bag/No. : III/7
		Tanggal : 9 Pebruari 2007
	Pengangkutan dan Pengiriman	Revisi : -
		Tgl. Revisi : -
		Halaman : 3 dari 3
		Ttd. Penangg jwb :

3. Penyiapan dokumen pengiriman
 - Memeriksa kembali dokumen pengiriman untuk masing-masing Pelanggan
4. Pencatatan pengiriman
 - Mencatat jumlah kotak yang disusun kedalam palet untuk masing- masing Pelanggan
 - Mencatat jumlah kotak keseluruhan yang tersusun di dalam kontainer truk pengangkut
 - Mencatat administrasi pengiriman antara lain : Plat nomor Truk pengangkut, nama pengendara truk pengangkut, waktu keberangkatan, nota pengiriman dan penerimaan produk

Dokumen Terkait :

- Dokumen Klasifikasi Pemesanan dari Pelanggan (Contoh form pada lampiran 2.14)
- Form Pencatatan (Contoh form pada lampiran 2.15 dan 2.16)
- Dokumen Registrasi Pelanggan (Contoh form pada lampiran 2.17)
- Dokumen Tanda Terima Pengiriman Produk

INSTRUKSI KERJA PENGKELASAN

1. Siapkan 3 kelompok keranjang untuk dicuci dengan menggunakan air dan dikeringkan menggunakan lap kering.
2. Siapkan timbangan dimeja penimbangan untuk dibersihkan menggunakan lap kering.
3. Cuci tangan pelaksana kegiatan dengan menggunakan sabun dan air yang mengalir.
4. Ambil setiap tomat dan lakukan penimbangan satu persatu berdasarkan berat yang telah ditentukan yaitu A= Besar (> 150 gram), B= Sedang (100-150 Gram), C= Kecil (< 100 Gram) dan tingkat kematangan .
5. Masukkan tomat yang telah ditimbang berdasarkan berat ke dalam keranjang yang telah diberi nomor dan kelas untuk penanganan selanjutnya.
6. Lakukan setiap tahapan kegiatan dengan hati-hati agar tomat tidak rusak/cacat.



Lampiran 2. Contoh Form dan Kelengkapan SP0

Lampiran 2.1

STANDAR PROSEDUR OPERASIONAL PROSES (SP0 PROSES)

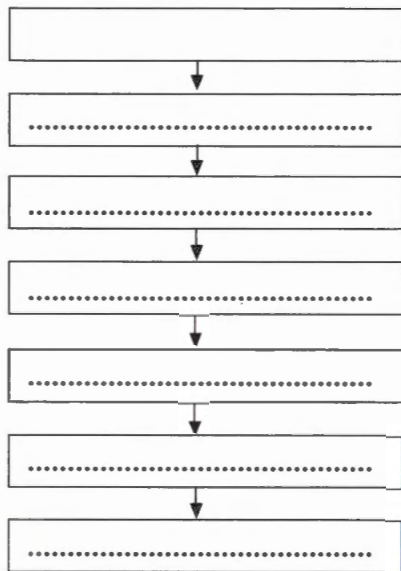
.....
(Nama Kelompok Tani)

.....
(Alamat)

Disusun oleh :	Disahkan oleh :
..... (Tanda Tangan)	Jabatan : (Tanda Tangan)
	Tanggal :

Lampiran 2.2

DIAGRAM ALUR PENANGANAN PASCA PANEN..... (Nama Produk)



.....



Lampiran 2.3

DAFTAR ISI

Bagian/No.	Halaman
III/1	
III/2	
III/3	
III/4	
III/5	
III/6	
III/7	



Lampiran 2.4

(Nama Pelaku Usaha)	SPO	Bag/No. :
		Tanggal :
	(Judul Tahapan kegiatan)	Revisi :
		Tgl. Revisi :
		Halaman :
		Ttd. Penangg jwb :

Tujuan :

Ruang Lingkup :

Definisi :

Acuan :

Penanggung jawab :

Langkah-langkah :

.....

.....

.....

Dokumen terkait :

.....



REGISTRASI PETANI PEMASOK

No.	No. Registrasi Petani Pemasok	Nama Petani	Alamat dan No. Telp	No. Registrasi Produk	Paraf



.....

(.....)

Lampiran 2.6

Form : No.....

REGISTRASI PRODUK

Nama Petani :

Lokasi Lahan :

No.	Jenis Komoditi	No. Registrasi Produk	Paraf



...../.....
(.....)

Lampiran 2.7

Form : No.....

PENYORTIRAN PRODUK OLEH PETANI

Nama Petani :

Lokasi Lahan :

No.	Jenis Komoditi	Tanggal Panen	Mutu Produk (kg)			Nama Petugas & Paraf
			A	B	C	



...../

(.....)

PENGKELASAN PRODUK OLEH PETANI

Nama Petani :

Lokasi Lahan :

No.	Jenis Komoditi	Tanggal Panen	Mutu Produk (kg)			Nama Petugas & Paraf
			A	B	C	



...../.....

(.....)

Lampiran 2.9

Form : No.....

PENERIMAAN BAHAN BAKU/PRODUK

No.	No. Registrasi Petani Pemasok	No. Registrasi Produk	Tgl dan Jam Penerimaan	Berat Bersih (kg)			Nama Petugas & Paraf
				A	B	C	



...../

(.....)

Lampiran 2.10

Form : No.....

PENYORTIRAN PRODUK

No.	No. Registrasi Petani Pemasok	No. Registrasi Produk	Mutu Produk (kg)		Nama Petugas & Paraf
			Baik	Rusak	



...../

(.....)

PENGEKELASAN PRODUK

No.	No. Registrasi Petani/Pemasok	No. Registrasi Produk	Kelas Mutu (kg)			Nama Petugas & Paraf
			A	B	C	



...../

(.....)

PENCATATAN PENGEMASAN

No.	No. Registrasi Produk	Jam Pengemasan	Jumlah Kemasan Berdasarkan Kelas sesuai Permintaan Pelanggan			Nama Petugas & Paraf
			A	B	C	



.....

(.....)

[illegible]

.....

(.....)

Lampiran 2.14

Form : No.....

PENCATATAN PEMESANAN

No.	No. Registrasi Produk	No. Registrasi Pelanggan	Tanggal Pemesanan	Tanggal Pengiriman	Jumlah dan Klasifikasi Pemesanan	Nama Petugas & Paraf



...../

(.....)

PENCATATAN PENGIRIMAN

No.	No. Registrasi Produk	No. Registrasi Pelanggan	No. Urut Pencatatan Pemesanan	Jumlah dan Klasifikasi Pemesanan	Nama Petugas & Paraf



...../

(.....)

Lampiran 2.16

Form : No.....

PENCATATAN PENGANGKUTAN

No.	No. Registrasi Pelanggan	No. Registrasi Produk	Jumlah Kemasan Karton	Jam Keberangkatan	Tgl dan Jam Penerimaan Produk	No. Kendaraan Pengangkut	Nama Petugas & Paraf



...../.....

(.....)

REGISTRASI PELANGGAN

No.	Nama Pelanggan	No. Registrasi Pelanggan	Alamat	Telp.



...../

(.....)

LAMPIRAN 3

Lampiran 3.1 Penggolongan Salak Berdasarkan Ukuran Berat

No.	Ukuran	Berat Per Buah (gram)
1	Besar	≥ 61
2	Sedang	33-60
3	Kecil	≤ 32

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3167-1992

Lampiran 3.2 Syarat Mutu Salak

No.	Karakteristik	Syarat		Cara pengujian
		Mutu I	Mutu II	
1	Kesamaan Sifat Varietas	Seragam	Seragam	Organoleptik
2	Tingkat Kekuatan	Tua, tapi tidak terlalu matang	Tua, tapi tidak terlalu matang	Organoleptik
3	Kekerasan	Keras	Cukup keras	Organoleptik
4	Kerusakan Kulit Buah	Kulit buah utuh	Kulit buah kurang utuh	Organoleptik
5	Ukuran	Seragam	Kurang seragam	SP-SMP-303-1981
6	Busuk %, (bobot/bobot) Maksimum	1	2	SP-SMP-311-1981
7	Kotoran	Bebas	Bebas	Organoleptik

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3167-1992

Lampiran 3.3 Penggolongan Alpokat Berdasarkan Ukuran Berat

No.	Ukuran	Berat Per Buah (gram)
1	Besar	451-550
2	Sedang	351-450
3	Kecil	250-350

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3168-1992

Lampiran 3.4 Syarat Mutu Alpokat

No.	Karakteristik	Satuan	Syarat		Cara pengujian
			Mutu I	Mutu II	
1	Kesamaan sifat Varietas	-	Seragam	Seragam	Organoleptik
2	Tingkat kekuatan	-	Tua, tapi tidak terlalu matang	Tua, tapi tidak terlalu matang	Organoleptik
3	Bentuk	-	Normal	Kurang normal	Organoleptik
4	Kekerasan	-	Keras	Keras	Organoleptik
5	Ukuran	-	Seragam	Kurang seragam	SP-SMP-309-1981
6	Kerusakan % (bobot/bobot) Maksimum	%	5	10	SP-SMP-310-1981
7	Busuk, %(bobot/bobot) Maks.	%	1	2	SP-SMP-311-1981
8	Kotoran	-	bebas	bebas	Organoleptik

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3168-1992

Lampiran 3.5 Penggolongan Rambutan Segar

No.	Kultivar	Besar	Kecil
		Jumlah per Kg	Jumlah per Kg
1	Binjai	Maks. 20	>20
2	Lebak Bulus	Maks. 35	>35
3	Rapiah	Maks. 30	>30
4	Simacan	Maks. 40	>40

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3210-1992

Lampiran 3.6 Syarat Mutu Rambutan Segar

No.	Karakteristik	Satuan	Syarat	
			Mutu I	Mutu II
1	Keragaman Kultivar	-	Seragam	Seragam
2	Keragaman Ukuran *)	-	Seragam	Kurang seragam
3	Tingkat Kesegaran	-	Segar	Kurang segar
4	Tingkat Ketuan Buah *)	-	Tepat	Kurang tepat
5	Buah cacat dan atau Busuk (jumlah/jumlah)	%	0	0
6	Pangkal tangkai	cm	Maks. 10 Maks. 0,5	Maks. 10 Maks. 0,5
	- dalam bentuk ikatan			
	- dalam bentuk buah lepas	cm		
7	Kadar Kotoran (bobot/bobot)	%	1	1
8	Serangga hidup dan atau mati	-	Tidak ada	Tidak Ada

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3210-1992

*) Sesuai Kultivarnya

Lampiran 3.7 Syarat Mutu Pisang Ambon Kuning Segar

No.	Karakteristik	Satuan	Syarat	
			Mutu I	Mutu II
1	Tingkat ketuaan buah	%	70-80	<70 dan >80
2	Keseragaman Kultivar	-	Seragam	Seragam
3	Keseragaman ukuran	-	Seragam	Seragam
4	Kadar kotoran (bobot/bobot)	%	0	0
5	Tingkat kerusakan fisik/ mekanis (bobot/bobot)	%	0	0
6	Kemulusasn kulit, Maks.	-	Mulus	Kurang mulus
7	Serangga	-	Bebas	Bebas
8	Penyakit	-	Bebas	Bebas

Catatan : Mutu I boleh menyimpang maksimal sebanyak 5% tetapi masih memenuhi syarat mutu II.
Mutu II boleh menyimpang maksimal 10%.

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-4229-1996

Lampiran 3.8 Penggolongan Ukuran Pisang Kepok Kuning Segar

No.	Spesifikasi	Satuan	Syarat		
			Kelas A	Kelas B	Kelas C
1	Berat per sisir	Kg	≥ 3	2,5-2,99	< 2,5
2	Berat Buah	gram	70-240	130-200	90-160
3	Panjang	cm	13-16	13-16	13-16
4	Lingkaran	cm	11-15	10-14	8-12
5	Warna kulit	-	Kuning merata	Kuning merata	Kuning merata
6	Permukaan kulit	-	Halus tidak bernoda	Halus tidak bernoda	Halus tidak bernoda

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-4481-1998

Lampiran 3.9 Syarat Mutu Pisang Kepok Kuning Segar

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat	
			Mutu I	Mutu II
1	Keseragaman kultivar	-	Seragam	Seragam
2	Tingkat ketuaan	%	70-80	<70 dan >80
3	Bentuk	-	Seragam	Seragam
4	Keseragaman Ukuran	-	Seragam	Seragam
5	Kadar Kotoran (bobot/bobot)	%	0 (bebas)	0 (bebas)
6	Tingkat Kerusakan fisik/mekanik (bobot/bobot)	%	0	0
7	Tingkat kesegaran (bobot/bobot)	%	0	10-20

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-4481-1998

Lampiran 3.10 Penggolongan Pisang Barangan Segar Berdasarkan Ukuran

No.	Persyaratan	Satuan	Spesifikasi		
			Besar	Sedang	Kecil
1	Panjang buah terpendek dalam sisir	cm	>15	10-15	<10
2	Diameter penampang buah	cm	>2,5-4	>2-2,5	2-<2,5

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-6153-1999



Lampiran 3.11 Syarat Mutu Pisang Barangan Segar

No.	Karakteristik	Satuan	Syarat		
			Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	Keseragaman Kultivar	%	≥97	>95	>90
2	Keseragaman Ukuran	%	>95	>90-95	>85-90
3	Ketuaan Buah	%	Tua (85-90)	Tua (85-90)	Cukup tua (<80)
4	Tingkat Kematangan	-	-	-	-
5	Tingkat Kerusakan fisik/mechanis	%	≤3	≤5	>5-10
6	Kadar kotoran	%	≤3	≤5	>5-10
7	Kemulusan kulit	%	≥97	≥95	≥90
8	Tingkat kesegaran	%	≥97	>95	>90

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-6153-1999

Lampiran 3.12 Penggolongan Pisang Kavendis Segar

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat		
			Kelas A	Kelas B	Kelas C
1	Panjang jari	cm	17-20	15-17	13-<15
2	Berat per sisir	kg	>3	2,5-3	2-<2,5
3	Diameter jari buah pisang	cm	3,5-4	3,5-4	3-<3,5
4	Padat terlarut	°Brix	>4	>4	>4

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-6946-2003

Lampiran 3.13 Syarat Mutu Pisang Kavendis Segar

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat	
			Mutu I	Mutu II
1	Keseragaman kultivar	%	Seragam (>95)	Seragam (>90)
2	Tingkat ketuaan buah	Hari	90-100	90-100
3	Keseragaman Ukuran	-	Seragam (>95)	Seragam (>90)
4	Bentuk	-	Seragam (>95)	Seragam (>90)
5	Kadar Kotoran, (bobot/bobot)	%	0	<2,5
6	Tingkat Kerusakan fisik/mechanik, (bobot/bobot)	%	0	<2,5
7	Tingkat ketidak segaran, (bobot/bobot)	%	0	>95
8	Kemulusan kulit	-	Mulus	Mulus
9	Serangga	%	0	0
10	Penyakit	-	0	0

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-6946-2003



Lampiran 3.14 Syarat Mutu Durian

No.	Sifat	Syarat		
		I	II	III
1	Bentuk Buah (lihat lampiran 3.15)			
2	Berat Buah (kg)	a,b : 2,0-3,5 c,d : 2,0-4,5 e : 3,0-4,5 i,j : 2,0-4,5	c,d : 4,5-6,0 e,f : 2,0-3,0 g,h : 2,5-4,5	a,b : >1-<2 >3,5-<4,5 f : >3
3	Kerusakan	Tidak Ada (Bebas penyakit dan serangga)	Tidak Ada (Bebas penyakit dan serangga)	Tidak Ada (Bebas penyakit dan serangga)
4	Cacat	Tidak ada	Ada	Ada
5	Rasa dan Aroma	Baik sesuai kultivar	Baik sesuai kultivar	Baik sesuai kultivar
6	Kekerasan daging	Keras atau sedang	Keras atau sedang	Keras atau sedang
7	Kesegaran buah	Segar	Segar	Segar
8	Warna daging buah	Sesuai kultivar atau kuning	Sesuai kultivar atau kuning	Sesuai kultivar atau kuning
9	Keseragaman kultivar	Seragam	Seragam	Boleh Kurang
10	Perbandingan berat daging/biji	>2	>1	Boleh <1

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-4482-1998



Lampiran 3.15 Berbagai-macam Bentuk Buah Durian

A. Bentuk Sangat Bagus



B. Bentuk Bagus



C. Bentuk Kurang Bagus



D. Bentuk Tidak Bagus



Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-4482-1998



Lampiran 3.16 Ciri Khas Duku Pontianak, Duku Palembang, Duku Rasuan dan Duku Matesih

No.	Uraian	Duku Pontianak	Duku Palembang	Duku Rasuan	Duku Matesih
1	Bentuk Buah	Bulat lonjong	Oval	Oval	Bulat telur
2	Warna buah masak	Kuning langsung	Kuning sedikit kusam	Kuning	Kuning kusam
3	Tebal kulit buah	2 mm	1-3 mm	1-2 mm	0,34 mm
4	Warna daging	Agak bening/jernih	Warna kuning sedikit keruh	Kuning	Putih transparan
5	Rasa	manis	manis	manis	manis
6	Kondisi daging	Agak kering	Agak kering	Berair	Agak kering
7	Tekstur daging	Halus	Kenyal	Kenyal	Kenyal
8	Jumlah juring	4-5 buah	5 buah	5 buah	5 buah
9	Jumlah biji sempurna	0-1	1-2	1-0	1-2
10	Berat buah (gram)	13-35	17,48-30,22	20,38-33,62	22,5
11	Kekerasan	Sedang	Sedang	Sedang	Sedang
12	Aroma	Lembut	Lembut	Lembut	Lembut

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-6151-1999



Lampiran 3.17 Penggolongan Duku Segar Berdasarkan Ukuran Berat

No.	Kultivar	Berat Per Buah (gram)		
		Kelas A	Kelas B	Kelas C
1	Duku Pontianak	>30	25-30	20-24,9
2	Duku Palembang	>27,5	22,5-27,5	17,5-22,4
3	Duku Rasuan	>30	25-30	20-25,9
4	Duku Matesih	>25	20-25	15-19,9

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-6151-1999

Lampiran 3.18 Syarat Mutu Duku Segar

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat		
			Mutu A	Mutu B	Mutu C
1	Keseragaman	-	Seragam	Seragam	Seragam
2	Tingkat ketuaan optimal	-	Seragam	Seragam	Seragam
3	Tingkat kesegaran	-	Segar	Segar	Segar
4	Warna kulit sesuai varietas	-	Kuning langsung cerah	Kuning langsung cerah s/d kuning kecoklatan	Kuning langsung cerah tapi tidak mulus (berbintik-bintik) kuning kecoklatan
5	Buah cacat dan atau busuk (jumlah/jumlah)	%	0	≤2,5	≤5
6	Kadar kotoran (bobot/bobot)	%	0	≤2,5	≤5
7	Serangga hidup dan atau mati	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
8	Warna daging buah	-	Putih jernih khas duku	Putih jernih khas duku	Putih jernih khas duku

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-6151-1999

Lampiran 3.19 Penggolongan Mangga Berdasarkan Ukuran Berat Menurut Kultivar

No.	Kultivar	Ukuran Per Buah (gram)			
		Besar	Sedang	Kecil	Sangat kecil
1	Arum manis/Gadung	>400	350-400	300-349	250-299
2	Golek	>500	450-500	400-449	350-399
3	Gedong	>250	200-250	150-199	100-149
4	Manalagi	>400	350-400	300-349	250-299

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3164-1992

Lampiran 3.20 Syarat Mutu Mangga

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat	
			Mutu I	Mutu II
1	Kesamaan sifat varietas	-	Seragam	Seragam
2	Tingkat ketuaan	-	Tua tapi tidak terlalu matang keras	Tua tapi tidak terlalu matang cukup keras
3	Kekerasan	-	Keras	Cukup keras
4	Ukuran	-	Seragam	Kurang seragam
5	Kerusakan (jumlah/jumlah) maks.	%	5	10
6	Kotoran	-	Bebas	Bebas
7	Busuk, (jumlah/jumlah) Maks.	%	1	1

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3164-1992

Lampiran 3.21 Penggolongan Jeruk Keprok Berdasarkan Berat

No.	Kelas	Daimeter (cm)	Berat Per Buah (gr)
1	A	$\geq 7,1$	≥ 151
2	B	6,1-7,0	101-0150
3	C	5,1-6,0	51-100
4	D	4,0-5,0	≤ 50

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3165-1992

Lampiran 3.22 Syarat Mutu Jeruk Keprok

No.	Karakteristik	Satuan	Syarat		Cara pengujian
			Mutu I	Mutu II	
1	Kesamaan sifat Varietas	-	Seragam	Seragam	Organoleptik
2	Tingkat ketuaan	-	Tua, tapi tidak terlalu matang	Tua, tapi tidak terlalu matang	Organoleptik
3	Kekerasan	-	Keras	Cukup keras	Organoleptik
4	Ukuran	-	Seragam	Kurang seragam	SP-SMP-309-1981
5	Kerusakan, (jumlah/jumlah) Maks.	%	5	10	SP-SMP-310-1981
6	Kotoran	-	Bebas	Bebas	Organoleptik
7	Busuk, (jumlah/jumlah) maks.	%	1	2	SP-SMP-311-1981

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3165-1992

Lampiran 3.23 Syarat Mutu Nanas

No.	Karakteristik	Satuan	Syarat		Cara pengujian
			Mutu I	Mutu II	
1	Kesamaan sifat Varietas	-	Seragam	Seragam	Organoleptik
2	Tingkat kekuatan	-	Tua, tapi tidak terlalu matang dan tidak lunak	Tua, tapi tidak terlalu matang dan tidak lunak	Organoleptik
3	Kekerasan	-	Keras	Keras	Organoleptik
4	Ukuran	cm	Seragam diameter min. 9,5	Kurang seragam	SP-SMP-309-1981
5	Gagang	-	Terpotong rapi	Terpotong rapi	Organoleptik
6	Mahkota	-	Satu, utuh rapi, ukuran normal	Tidak diper-syaratkan	Organoleptik
7	Kerusakan (bobot/bobot) Maks.	%	5	10	SP-SMP-310-1981
8	Busuk, (bobot/bobot) Maks.	%	1	2	SP-SMP-311-1981
9	Kadar total padatan terlarut	%	12	12	SP-SMP-312-1981
10	Kotoran	-	Bebas	Bebas	Organoleptik

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3166-1992



Lampiran 3.24 Syarat Mutu Manggis Segar

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat		
			Mutu Super	Mutu I	Mutu II
1	Keseragaman	-	Seragam	Seragam	Seragam
2	Diameter	mm	>65	55-56	<55
3	Tingkat kesegaran	-	Segar	Segar	Segar
4	Warna kulit sesuai varietas	-	Hijau kemerahan s/d merah muda mengkilat	Hijau kemerahan s/d merah muda mengkilat	Hijau kemerahan
5	Buah cacat dan atau busuk (jumlah/jumlah)	%	0	0	0
6	Tangkai dan atau kelopak	-	Utuh	Utuh	Utuh
7	Kadar kotoran (bobot/bobot)	%	0	0	0
8	Serangga hidup dan atau mati	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
9	Warna daging buah	-	Putih bersih khas manggis	Putih bersih khas manggis	Putih bersih khas manggis

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3211-1992



Lampiran 3.25 Syarat Mutu Pepaya Malang Segar

No.	Spesifikasi	Satuan	Syarat		
			Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	Tingkat ketuaan warna kulit (jumlah strip warna jingga)	Strip	3	2-3	1
2	Kebenaran kultivar	%	Benar 97	Benar 95	Benar 90
3	Keseragaman ukuran berat	%	Seragam 97	Seragam 95	Seragam 90
4	Keseragaman bentuk	%	Seragam 97	Seragam 95	Seragam 90
5	Buah cacat dan busuk	%	0	0	0
6	Kadar kotoran	%	0	0	0
7	Serangga hidup dan atau mati	%	0	0	0
8	Tingkat kesegaraan	%	Segar 100	Segar <25	Segar >25

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-4230-1996



Lampiran 3.26 Ciri Khas Kultivar Markisa Konyal (*Passiflora Lingularis*)

No.	Komponen	Keterangan
1	Ukuran	Kecil sampai besar
2	Berat	86-106 gram
3	Bentuk	Bulat lonjong, oval, letak tangkai di tengah, pangkal buah lonjong
4	Kulit buah	Agak lunak, halus, berlilin
5	Warna buah matang	Kuning 70%
6	Daging buah	Putih mulus khas markisa
7	Rasa dan aroma	Manis dan harum

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-6947-2003

Lampiran 3. 27 Penggolongan Markisa Konyal Berdasarkan Ukuran Berat

No.	Kelas	Berat (gram)
1	A	> 106
2	B	96-105
3	C	90-95

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-6947-2003



Lampiran 3.28 Syarat Mutu Markisa Segar

No.	Parameter	Satuan	Syarat		
			Mutu A	Mutu B	Mutu C
1	Keseragaman Varietas	-	Seragam	Seragam	Seragam
2	Keseragaman ukuran	%	95	90	90
3	Tingkat ketuaan	-	Tua, tidak matang	Tua, tidak matang	Tua, tidak matang
4	Tingkat kesegaran	%	100	97,5	95
5	Kekerasan	-	Keras	Cukup keras	Cukup keras
6	Buah cacat dan atau busuk (jumlah/jumlah)	%	0	0	0
7	Kadar Kotoran (bobot/bobot)	%	0	0	0
8	Serangga hidup dan atau mati	%	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
9	Panjang tangkai buah	cm	1	1	1

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-6947-2003



Lampiran 3.29 Syarat Mutu Bawang Merah

No.	Karakteristik	Satuan	Syarat		Cara pengujian
			Mutu I	Mutu II	
1	Kesamaan sifat Varietas	-	Seragam	Seragam	Organoleptik
2	Ketuaan	-	Tua	Cukup tua	Organoleptik
3	Kekerasan	-	Keras	Cukup keras	Organoleptik
4	Diameter, Min.	cm	1,7	1,3	SP-SMP-309-1981
5	Kerusakan,(bobot/bobot) Maks.	%	5	8	SP-SMP-310-1981
6	Busuk,(bobot/bobot) Maks.	%	1	2	SP-SMP-311-1981
7	Kotoran,(bobot/bobot) Maks.	%	Tidak ada	Tidak ada	SP-SMP-313-1981

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3159-1992



Lampiran 3.30 Syarat Mutu Cabai Merah Segar

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat		
			Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	Keseragaman warna	%	Merah $\geq$ (95)	Merah $\geq$ (95)	Merah $\geq$ (95)
2	Keseragaman Bentuk	%	Seragam (98) 98 normal	Seragam (96) 96 normal	Seragam (95) 95 normal
3	Keseragaman ukuran				
a.	Cabai Merah besar segar				
	- Panjang buah	cm	12-14	9-11	<9
	- Garis tengah pangkal	cm	1,5-1,7	1,3-<1,5	<1,3
b.	Cabai Merah keriting				
	- Panjang Buah	cm	>12-17	10-<12	<10
	- Garis tengah pangkal	cm	>1,3-1,5	1,0-<1,3	<1,0
4	Kadar kotoran	%	1	2	5
5	Tingkat kerusakan dan busuk				
a.	Cabai Merah besar	%	0	1	2
b.	Cabai Merah keriting	%	0	1	2

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-4480-1998



Lampiran 3.31 Syarat Mutu Wortel Segar

No.	Karakteristik	Satuan	Syarat		Cara pengujian
			Mutu I	Mutu II	
1	Kesamaan sifat Varietas	-	Seragam	Seragam	Organoleptik
2	Kekerasan	-	Keras	Keras	Organoleptik
3	Warna	-	Normal	Normal	Organoleptik
4	Kerataan permukaan	-	Cukup rata	Cukup rata	Organoleptik
5	Tekstur	-	Tidak mengayu	Tidak mengayu	Organoleptik
6	Kerusakan, (jumlah/jumlah) Maks.	%	5	10	SP-SMP-310-1981
7	Busuk, (bobot/bobot) Maks.	%	2	2	SP-SMP-311-1981
8	Diameter	mm *)	31-50, bertangkai daun maks. 5	15-30, bertangkai daun maks. 5	

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3163-1992

*) Toleransi di atas dan bawah maksimum 10% (bobot/bobot)

**) Toleransi di atas ukuran maksimum 10% (bobot/bobot)



Lampiran 3.32 Penggolongan Kubis Segar Berdasarkan Ukuran Berat

No.	Karakteristik	Berat (gram)
1	Kecil	500
2	Sedang	500-1.250
3	Besar	1.250

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3174-1998

Lampiran 3.33 Syarat Mutu Kubis Segar

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat	
			Mutu I	Mutu II
1	Keseragaman varietas	-	Seragam	Seragam
2	Keseragaman ukuran berat	%	Min 100	Min.90
3	Kepadatan	-	Padat	Kurang padat
4	Warna daun luar	-	Putih kehijauan dan segar	Putih kehijauan dan segar
5	Kadar kotoran (bobot/bobot)	%	Maks. 0	Maks. 0
6	Cacat (jumlah/jumlah)	%	Maks. 0	Maks. 10
7	Panjang batang Kubis	cm	Maks. 1	Maks. 1

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3174-1998



Lampiran 3.34 Syarat Mutu Bawang Putih

No.	Karakteristik	Satuan	Syarat		Cara pengujian
			Mutu I	Mutu II	
1	Kesamaan sifat Varietas	-	Seragam	Seragam	Organoleptik
2	Tingkat ketuaan	-	Tua	Tua	Organoleptik
3	Kekompakan siung	-	Kompak	Kurang kompak	Organoleptik
4	Kebernasan siung	-	Bernas	Kurang bernas	Organoleptik
5	Kekeringan	-	Kering simpan	Kering simpan	Organoleptik
6	Kulit luar pembungkus umbi	-	Sempurna menutup umbi	Kurang sempurna menutup umbi	Organoleptik
7	Kerusakan, (bobot-boot) maks.	%	5	8	SP-SMP-310-1981
8	Busuk, (bobot-boot) maks.	%	1	2	SP-SMP-311-1981
9	Diameter minimum	cm	3,0	2,5	SP-SMP-309-1981
10	Kotoran	-	Tidak ada	Tidak ada	Organoleptik

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3160-1992



Lampiran 3.35 Penggolongan Petsai Segar Berdasarkan Ukuran Berat

No.	Ukuran	Berat Per Krop (kg)
1	Kecil	0,5-1,5
2	Besar	Minimum 1,5

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3161-1992

Lampiran 3.36 Syarat Mutu Petsai Segar

No.	Karakteristik	Satuan	Syarat		Cara pengujian
			Mutu I	Mutu II	
1	Kesamaan sifat Varietas	-	Seragam	Seragam	Organoleptik
2	Kepadatan	-	Padat	Cukup padat	Organoleptik
3	Kesegaran	-	Segar	Cukup segar	Organoleptik
4	Ukuran	-	Seragam	Seragam	SP-SMP-309-1981
5	Kotoran, (bobot/bobot) Maks.	%	0,5	1	SP-SMP-313-1981
6	Kerusakan, (jumlah/jumlah) Maks.	%	5	10	SP-SMP-310-1981
7	Busuk, (jumlah/jumlah) Maks.	%	1	1	SP-SMP-311-1981

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3161-1992



Lampiran 3.37 Penggolongan Tomat Segar Berdasarkan Ukuran Berat

No.	Ukuran	Berat Per Buah (gram)
1	Kecil	<100
2	Sedang	100-150
3	Besar	>150

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3162-1992

Lampiran 3.38 Syarat Mutu Tomat Segar

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat	
			Mutu I	Mutu II
1	Kesamaan sifat varietas	-	Seragam	Seragam
2	Tingkat ketuaan	-	Tua, tapi tidak terlalu matang dan tidak lunak	Tua, tapi tidak terlalu matang dan tidak lunak
3	Ukuran	-	Seragam	Seragam
4	Kotoran	-	Tidak ada	Tidak ada
5	Kerusakan, (jumlah/jumlah)	%	Maks. 5	Maks. 10
6	Busuk, (jumlah/jumlah)	%	Maks. 1	Maks. 1

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3162-1992



Lampiran 3.39 Penggolongan Kentang Segar Berdasarkan Ukuran Berat

No.	Ukuran	Berat (gram)
1	Kecil	≤ 50
2	Sedang	51-100
3	Besar	101-300
4	Sangat Besar	≥ 301

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3175-1992

Lampiran 3.40 Syarat Mutu Kentang Segar

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat	
			Mutu I	Mutu II
1	Keragaman warna dan bentuk	-	Seragam	Seragam
2	Keragaman ukuran	-	Seragam	Seragam
3	Kerataan permukaan kentang	-	Rata	Tidak dipersyaratkan
4	Kadar kotoran (bobot/bobot)	%	Maks. 2,5	Maks. 2,5
5	Kentang cacat (bobot/bobot)	%	Maks. 5	Maks. 10
6	Ketuan kentang	-	Tua	Cukup tua

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3175-1992

Lampiran 3.41 Penggolongan Asparagus Segar Berdasarkan Warna Rebung

No.	Warna	Warna Rebung
1	Putih	Putih sampai agak gelap
2	Hijau	Hijau muda sampai hijau

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3209-1992

Lampiran 3.42 Penggolongan Asparagus Segar Berdasarkan Garis Tengah

No.	Ukuran	Garis Tengah Rebung (mm)
1	Kecil	5-10
2	Sedang	>10-15
3	Besar	>15-20
4	Amat Besar	>20-30

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3209-1992



Lampiran 3.43 Syarat Mutu Asparagus Segar

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat		
			Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	Keseragaman warna	-	Seragam	Seragam	Seragam
2	Tingkat kesegaran	-	Segar	Segar	Segar
3	Kadar kotoran (bobot/bobot)	%	0	0	0
4	Serangga hidup dan atau mati	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
5	Rasa dan atau Bau asing	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
6	Pangkal Rebung	-	Dipotong rata	Dipotong rata	Dipotong rata
7	Tingkat kelurusan	-	Benar-benar lurus	Agak lurus	Kurang lurus
8	Panjang	mm	160-250	160-250	160-250
9	Garis tengah *)	-	Sesuai hasil uji	Sesuai hasil uji	Sesuai hasil uji
10	Ujung Rebung	-	Kompak/padat	Kurang kompak/ padat	Tidak kompak/ pada
11	Berkayu/berserat	-	Tidak berkayu/ berserat	Tidak berkayu/ berserat	Tidak berkayu/ berserat
12	Rebung cacat dan atau busuk (jumlah/jumlah)	%	0	0	0

*) Sesuai Lampiran 17

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3209-1992

Lampiran 3.44 Syarat Mutu Anggrek Potong Kelompok Dendrobium

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat Mutu		
			Kelas I	Kelas II	Kelas III
1	Panjang malai	cm	Min. 60	Min. 50	Min. 40
2	Jumlah bunga keseluruhan	-	Min. 16	Min. 12	Min. 8
3	Jumlah bunga mekar	-	Min. 10	Min. 8	Min. 6
4	Jumlah kuncup	-	Maks. 6	Maks. 4	Maks. 2
5	Susunan bunga dalam malai	-	Lengkap	Lengkap	Lengkap
6	Bekas Pestisida	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
7	Bunga rusak	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
8	Binatang hidup	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3171-1995

Lampiran 3.45 Syarat Mutu Anggrek Potong Kelompok Oncidium

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat Mutu		
			Kelas I	Kelas II	Kelas III
1	Panjang malai	cm	Min. 60	Min. 50	Min. 40
2	Panjang malai ada bunga	-	Min. 40	Min. 33	Min. 27
3	Panjang malai tanpa bunga	-	Min. 20	Min. 17	Min. 13
4	Susunan bunga dalam malai	-	Lengkap	Lengkap	Lengkap
5	Bekas pestisida	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
6	Bunga rusak	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
7	Binatang hidup	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3171-1995

Lampiran 3.46 Syarat Mutu Anggrek Potong Kelompok Phalaenopsis

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat Mutu		
			Kelas I	Kelas II	Kelas III
1	Panjang malai	cm	Min. 60	Min. 50	Min. 40
2	Jumlah bunga keseluruhan	-	Min. 15	Min. 9	Min. 5
3	Jumlah bunga mekar	-	Min. 11	Min. 7	Min. 4
4	Jumlah kuncup	-	Maks. 4	Maks. 2	Maks. 1
5	Susunan bunga dalam malai	-	Lengkap	Lengkap	Lengkap
6	Bekas Pestisida	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
7	Bunga rusak	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
8	Binatang hidup	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3171-1995

Lampiran 3.47 Syarat Mutu Anggrek Potong Kelompok Cattleya

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat
1.	Bekas Pestisida	-	Tidak ada
2	Bunga rusak	-	Tidak ada
3	Binatang hidup	-	Tidak ada
4	Kemekaran bunga	-	Belum sempurna

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3171-1995

Lampiran 3.48 Syarat Mutu Anggrek Potong Kelompok Aranthera

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat Mutu		
			Kelas I	Kelas II	Kelas III
1	Panjang malai	cm	Min. 75	Min. 60	Min. 50
2	Jumlah kuncup	-	Maks. 9	Maks. 5	Maks. 2
3	Susunan bunga dalam malai	-	Lengkap	Lengkap	Lengkap
4	Bekas pestisida	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak Ada
5	Bunga rusak	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
6	Binatang hidup	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3171-1995

Lampiran 3.49 Syarat Mutu Anggrek Potong Kelompok Vanda

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat Mutu		
			Kelas I	Kelas II	Kelas III
1	Panjang malai	cm	Min.45	Min.40	Min.35
2	Jumlah bunga keseluruhan	-	Min.12	Min.9	Min.7
3	Jumlah bunga mekar	-	Min.9	Min.7	Min.5
4	Jumlah kuncup	-	Maks.3	Maks. 2	maks.2
5	Susunan bunga dalam malai	-	Lengkap	Lengkap	Lengkap
6	Bekas pestisida	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
7	Bunga rusak	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada
8	Binatang hidup	-	Tidak ada	Tidak ada	Tidak ada

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-3171-1995

Lampiran 3.50 Syarat Mutu Anyelir Bunga Potong (Tipe Standar)

No.	Kriteria	Satuan	Syarat mutu		
			Kelas A	Kelas B	Kelas C
1	Panjang tangkai	cm	>30	>43	>55
2	Kondisi tangkai bunga	-	Tegar/lurus/kuat/ berwarna hijau	Tegar/lurus/kuat/ berwarna hijau	Tegar/lurus/kuat/ berwarna hijau
3	Kondisi bunga	-	- Segar - Bentuk kuntum normal - Kuntum bunga penuh dan kompak	- Segar - Bentuk kuntum normal - Kuntum bunga penuh dan kompak	- Segar - Bentuk kuntum normal
4	Diameter bunga minimum				
	- Kuncup	mm	> 50	50	44
	- 1/2 mekar	mm	> 63	62	56
	- Mekar	mm	> 72	72	69
5	Kondisi daun	-	Hijau segar tidak ada yang kuning	Hijau segar tidak ada yang kuning	Hijau segar tidak ada yang kuning
6	Keseragaman kultivar	-	Seragam	Seragam	Seragam
7	Benda asing/kotoran pada	%	0	<5	<10
	-Tangkai				
	-Bunga				

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-6152-1999



Lampiran 3.51 Syarat Mutu Anyelir Bunga Potong (Tipe *Spray*)

No.	Kriteria	Satuan	Syarat mutu		
			Kelas A	Kelas B	Kelas C
1	Panjang tangkai	cm	>55	>43	>30
2	Jumlah bunga/ tangkai/ minimum	kuntum	5	4	3
3	Keadaan minimum tangkai bunga	-	Tegak/lurus/kuat/ berwarna hijau	Tegak/lurus/kuat/ berwarna hijau	Tegak/lurus/kuat/ berwarna hijau
4	Kondisi bunga	-	- Segar - 1kuntum sudah menampakkan warna dan 1/2 mekar	- Segar - 1kuntum sudah menampakkan warna dan 1/2 mekar	- Segar - 1kuntum sudah menampakkan warna dan 1/2 mekar
5	Diameter bunga 1/2 mekar	mm	>30	>20	>20
6	Kondisi daun	-	0	<5	<10
7	Keseragaman kultivar	-	Seragam	Seragam	Seragam
8	Benda asing/kotoran pada tangkai dan bunga	%	0	<5	<10
9	Kondisi daun/ warna daun	-	Hijau tidak ada yang kuning	Hijau tidak ada yang kuning	Hijau tidak ada yang kuning

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-6152-1999



Lampiran 3.52 Syarat Mutu Mawar Bunga Potong

No.	Jenis mutu	Satuan	Syarat			
			AA	A	B	C
1	Panjang tangkai - Tipe standar - Tipe spray	cm cm	> 65 > 55	55-64 46-55	40-54 35-45	25-39 <35
2	Diameter kuncup bunga 1/2 mekar - Tipe standar - Tipe spray	cm cm	> 2.5 > 1.5	>2.5 >1.5	>2.5 >1.5	>2.0 >1.2
3	Jumlah kuntum bunga 1/2 mekar per tangkai - Tipe spray	kuntum	> 6	>6	>6	Dapat kurang dari 6
4	Benda asing/kotoran	%	0	0	0	<5
5	Kesegaran bunga	-	Segar toleransi 3	Segar toleransi 5	Segar toleransi 10	Segar toleransi 15
6	Keseragaman kultivar	-	Seragam	Seragam	Seragam	Seragam
7	Keadaan Warna bunga	-	Seragam	Seragam	Seragam	Seragam
8	Kadaan minimum tangkai bunga	-	Kuat/lurus, tidak pecah, tidak bercabang	Kuat/lurus, tidak pecah, tidak bercabang	Kuat/lurus, tidak pecah, tidak bercabang	Kuat/lurus, tidak pecah, tidak bercabang
9	Daun pada 2/3 bagian tangkai	-	Lengkap dan sehat	Lengkap dan sehat	Lengkap dan sehat	Kurang lengkap/sehat



No.	Jenis mutu	Satuan	Syarat			
			AA	A	B	C
10	Kerusakan/cacat	%	0	0	0	<5
11	Keberadaan air untuk OPT sesuai dengan peraturan yang berlaku	%	0	0	0	<5
12	Organisme pengganggu tumbuhan	%	0	0	0	<5
13	Toleransi : (kualitas dan ukuran jumlah atau panjang)	%	3	5	10	<15

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-6152-1999

Lampiran 3.53 Penggolongan Bunga Potong Gladiol Berdasarkan Panjang tangkai

No.	Kelas	Panjang tangkai (cm)
1	Super	>95
2	Panjang	76-94
3	Medium	61-75
4	Pendek	51-60
5	Mini	30-50

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-4479-1998



Lampiran 3.54 Syarat Mutu Bunga Potong Gladiol

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat Mutu			
			Kelas AA	Kelas A	Kelas B	Kelas C
1	Panjang Tangkai (cm)	cm	>95	76-94	61-75	51-60
2	Jumlah <i>floret</i> per tangkai (minimum)	<i>floret</i>	16	14	12	10
3	Keseragaman	%	100	95	95	<95
4	Warna spesifik	%	100	95	95	<95
5	Bebas hama/penyakit	%	100	95	95	<95
6	Kelurusan tangkai	-	Lurus	Lurus	Sedang	Sedang
7	Jumlah <i>floret</i> mulai mekar	-	1-2	1-2	2-3	2-3
8	kerusakan mekanis	%	0	5	10	>10
9	Benda asing/kotoran	%	0	1	2	3

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-4479-1998



Lampiran 3.55 Syarat Mutu Bunga Krisan Potong Segar

No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat Mutu			
			Kelas AA	Kelas A	Kelas B	Kelas C
1	Panjang tangkai minimum	cm	76	70	61	Asalan
a	Tipe standar					
b	Tipe <i>spray</i>					
	- Aster	cm	76	70	61	Asalan
	- Kancing	cm	76	70	61	Asalan
	- Santini	cm	60	55	50	Asalan
2	Diameter tangkai bunga					
	- Tipe standar, Aster dan Kancing	mm	>5	4.1 - 5	3 - 4	Asalan
	- Tipe Santini	mm	>4	3.5 - 4	3 - 3.5	Asalan
3	Diameter bunga ½ mekar					
a	Tipe standar	mm	>80	71-80	60-70	Asalan
b	Tipe <i>spray</i>					
	- Aster	mm	>40	>40	>40	Asalan
	- Kancing	mm	>35	>35	>35	Asalan
	- Santini	mm	>30	>30	>30	Asalan
4	Jumlah kuntumbunga ½ mekar pertangkai tipe <i>spray</i>	Kuntum	>6	>6	>6	Asalan
5	Kesegaran bunga		Segar	Segar	Segar	Asalan
6	Benda asing/kotoran max	%	3	5	10	>10



No.	Jenis Uji	Satuan	Syarat Mutu			
			Kelas AA	Kelas A	Kelas B	Kelas C
6	Benda asing/kotoran max	%		3	10	>10
7	Keadaan tangkai bunga		Kuat, lurus tidak pecah	Kuat, lurus tidak pecah	Kuat, lurus tidak pecah	Asalan
8	Keseragaman tangkai	%	Seragam	Seragam	Seragam	Seragam
9	Daun pada 2/3 bagian tangkai bunga	-	Lengkap dan seragam	Lengkap dan seragam	Lengkap dan seragam	Asalan
10	Penanganan panen minimum	-	Mutlak perlu	Perlu	Perlu	Asalan

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-4478-1998

Lampiran 3.56 Penggolongan Bunga Potong Heliconia Segar Berdasarkan Ukuran Panjang

Kelompok	Ukuran Kelas		
	Sangat panjang (cm)	Panjang (cm)	Sedang (cm)
Tegak kecil (I)	60-75	50-60	<50
Tegak sedang (II)	90-100	75-89	<75
Tegak besar (III)	90-100	75-89	<75
Mengantung (IV)	90-100	75-89	<75

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-4231-1998



Lampiran 3.57 Syarat Mutu Bunga Potong Heliconia Segar

No.	Kriteria	Syarat Mutu		
		A	B	C
1	Panjang tangkai	Sangat panjang	Panjang	Sedang
2	Berdasarkan keadaan seludang pada masing-masing tipe	Sangat panjang	Panjang	Sedang
a	Tipe tegak kecil	Seludang kuncup	Seludang membuka 1 (satu)	Seludang membuka >1
b	Tipe tegak sedang	Seludang membuka 1 (satu)	Seludang membuka 3-4	Seludang membuka semua
c	Tipe tegak besar	Seludang membuka 1 (satu)	Seludang membuka 3-5	Seludang membuka semua
d	Tipe menggantung	Seludang membuka 3-4	Seludang membuka 5-7	Seludang membuka semua
3	Berdasarkan penampilan Semua tipe Heliconia	- Warna cemerlang - Spesies seragam - Segar - Tidak ada kotoran serangga hidup dan atau mati - Lumut dan ganggang	Deviasi maksimum 5% dari A	Deviasimaksimum 5% dari B

Sumber : Badan Standardisasi Nasional, SNI No. 01-4231-1996



LAMPIRAN 4

Lampiran 4.1 Syarat Penyimpanan Beberapa Jenis Buah

No	Komoditas	Temp. Optimum (°C)	Kelembaban(%)
1	Pisang	13 - 16	90 - 95
2	Jeruk	4 - 7	85 - 90
3	Durian	4 - 6	85 - 90
4	Jambu Biji	5 - 10	85 - 90
5	Nangka	11 - 13	85 - 90
6	Langsat	11 - 14	85 - 90
7	Mangga	13	85 - 90
8	Semangka	10 - 15	90
9	Pepaya kuning	8	85 - 90
10	Markisa	6 - 7	85 - 90
11	Nenas	7 - 13	85 - 90
12	Rambutan	12	90 - 95
13	Sawo Manila matang	0 - 2	85 - 90
14	Apel	4	90 - 95
15	Alpokatz, Hass	3 - 7	85 - 90
16	Anggur	0	90 - 95
17	Manggis	13	85 - 90

Sumber : Dit. Tanaman Buah, Ditjen Hortikultura, 2006

Lampiran 4.2 Syarat Penyimpanan Beberapa Jenis Sayuran

No	Komoditi	Temperatur (°C)	Kelembaban	Lama Penyimpanan
1	Bayam	0	80-85	1-10 hari
2	Bawang Daun	0	85-90	1-3 bulan
3	Bawang Merah	26-29	70-80	3 bulan
4	Bawang Putih	6	70-75	6-8 bulan
5	Bawang Bombay	0	70-72	6-8 bulan
6	Brokoli	0	90-95	7-10 hari
7	Kacang Buncis	0	85-90	15 hari
8	Kacang Panjang	0	85-90	15 hari
9	Kentang	3-10	85-90	5-8 hari
10	Kubis	0	90-95	3-4 hari
11	Kubis Bunga	0	85-90	2-3 minggu
12	Kubis Merah	0	90-95	3-6 bulan
13	Lobak Putih	0	95-98	2-4 bulan
14	Lombok	18-23	-	4 bulan
15	Mentimun	17-20	85-95	1-10 hari
16	Paprika	0	85-90	4-6 minggu
17	Petsay	0	90-95	1-2 minggu
18	Petersely	0	90-95	2-4 bulan
19	Selada	0	90-95	2-3 minggu
20	Seledri	0	90-95	2-4 bulan
21	Sweet Corn	0	85-90	4-8 hari
22	Wortel	0	85-90	10-14 hari
23	Lobak Merah	0	85-90	2-4 bulan

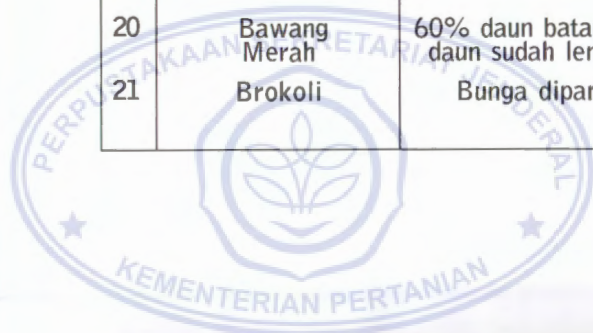
No	Komoditi	Temperatur (°C)	Kelembaban	Lama Penyimpanan
24	Bit	0	85-90	10-14 hari
25	Tomat Hijau	13-21	85-90	1-3 minggu
26	Tomat Merah	7-10	85-90	4-7 minggu
27	Terong	7-10	85-90	10 hari
28	Asparagus	0-2	85-90	3-4 minggu
29	Kapri	0	85-90	15 hari

Sumber : Dit.Budidaya Tan. Sayuran dan Biofarmaka, Ditjen Hortikultura, 2006

Lampiran 4.3 Tanda-tanda Kematangan dan Pedoman Umum Umur Sayuran

No.	Jenis Komoditi	Tanda-tanda Kematangan Optimal	Umur (hari)
1	Cabe Merah Keriting	yang ditandai dengan 60% cabai sudah berwarna merah	± 70 - 90
2	Timun	Buah bernas, warna cemerlang	28 - 42
3	Bunga Kol	Bunga kompak, warna cemerlang	75 - 85
4	Daun bawang	Diameter sudah maksimal	± 60
5	Kacang Merah	Kulit sudah berwarna merah, daun bagian bawah mengering	± 60
6	Kacang Tunggak	Bentuk polong kaku dan sukar pecah, panjang polong 15 - 22 cm dan tergantung varietas	60 - 77
7	Kangkung	Panen sebelum berbunga, daun (tergantung varietas) berwarna cerah	35 - 45

No.	Jenis Komoditi	Tanda-tanda Kematangan Optimal	Umur (hari)
8	Lombok	Buah terlihat adanya garis kemerahan dan mencapai ukuran maksimal	90 – 120
9	Lombok Rawit	Bila permukaan buah sudah padat dan mencapai ukuran maksimal	90 – 120
10	Paprika	Kulit buah keras, warna hijau kemerahan	80 – 95
11	Petsay	Warna daun hijau keputihan dengan tangkai daun yang putih dan bentuk krop 2x lebarnya	65 - 70
12	Selada	Panen sebelum berbunga, daun berwarna hijau muda cerah	60 – 90
13	Sawi	Panen sebelum berbunga, daun hijau muda	60
14	Seledri	Panen setelah berdaun penuh, hijau tua	60 – 90
15	Terong	Buah bijinya belum keras dan daging buah belum liat	120
16	Tomat	Bila sudah timbul warna kemerahan pada permukaan buah (merah petik)	83 - 140
17	Wortel	Umbi sudah mencapai diameter 2 – 3 cm	90
18	Asparagus	Panen bila tunas masih dalam keadaan kuncup dengan panjang tunas min 25-27 cm	270 - 300
19	Bawang Putih	50% daun batang sudah kering, kuning dan layu, umbi cukup masak dan padat	100-140
20	Bawang Merah	60% daun batang sudah kering (tergantung varietas) pangkal daun sudah lemas, umbi sudah tampak di permukaan tanah	60-70
21	Brokoli	Bunga dipanen sewaktu masih kuncup, hijau dan buah diameter antara 7,5-15 cm	75-90



No.	Jenis Komoditi	Tanda-tanda Kematangan Optimal	Umur (hari)
22	Bayam	Dipanen sebelum berbunga, batang dan daun terlihat muda	28-30
23	Bawang Daun	Daun telah berwarna hijau tua, batang padat dan masif	75
24	Kubis Kelapa	Krop sudah keras bila ditekan, dan krop terlihat masif dan padat	90-120
25	Kentang	Daun dan batang telah menguning, umbi tidak mudah lecet atau mengelupas	95-105
26	Kacang Buncis	Polong belum berserat, sudah bisa dipatahkan	60
27	Kacang Panjang	Warna polong muda hijau tua, dengan panjang polong antara 40-75 cm tergantung varietas polong yang sudah dipatahkan	58-80

Lampiran 4.4 Kehilangan Hasil Produk Sayuran di Tingkat Distributor *) **) **)

No.	Kelompok Sayuran	Jenis Sayuran	Susut/Kehilangan Hasil %
1	Akar	Wortel	10
		Lobak	10
		Gobo	10
		Kentang	10
2	Daun	Kol	10
		Sawi Putih	10
		Pakcoi	20-25
		Caisim	20-25

Lampiran 4.4 Kehilangan Hasil Produk Sayuran di Tingkat Distributor *) **)

No.	Kelompok Sayuran	Jenis Sayuran	Susut/Kehilangan Hasil %
3	Buah	Kacang Panjang	15
		Kacang Kapri	15
		Okra	15
		Buncis	15
		Labu Siam	5-10
		Paria	5-10
		Terung Bulat	10
		Terung Panjang	10
		Paprika	5
		Cabai Merah	10
		Cabai Rawit	10
		Tomat	10
		Mentimun	10
		Oyong	10
		Baby Corn	30
4	Pohon	Bayam Hijau	20-25
		Bayam Merah	20-25
		Kangkung	20-25
		Slada Air	50
		Asparagus	10
		Seledri	15-20
		Daun Bawang	20
		Kailan	15-20
5	Bunga	Brokoli	10
		Bunga Kol	20-25

*) Data kehilangan hasil ini diakibatkan perlakuan sortasi dan seleksi (ukuran) setelah sayuran diterima di lokasi *Packing House* Pacet Segar, Kec. Pacet – Kab. Cianjur, Jabar

**) Sumber : Mastur Fuad, 2007

Tim Penyusun :

Ir. Endang Vita A.B, MM
Ir. Djati Kuntjoro, PG Dip Com
Ir. Nurul Farida
Ir. Siti Bibah Indrajati
Ermia Sofiyessi, STP, M.Agr
Robinson Sinambela, ST

Kontributor :

Dr. Sobir
Dr. Sutrisno, M.Agr
Ir. Andjar Rochani, MM
Drh. Sri Bintang Kusumo W, MSi



