

ISSN 1410 ~ 8976

Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian

Bulletin of Technology and Information on Agriculture

Vol. 10. Tahun 2007



FAKULTAS PERTANIAN UNIVERSITAS BRAWIJAYA MALANG

BALAI PENGKAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN (BPTP)
JAWA TIMUR



Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian adalah jurnal ilmiah yang isinya menekankan pada teknologi dan informasi yang bersifat terapan di bidang pertanian.

Sasarannya adalah pengambil kebijakan pertanian, peneliti, penyuluh, pengusaha dan masyarakat ilmiah pertanian secara umum di wilayah Jawa Timur.

Penanggung Jawab	: Kepala Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur (Dr. Ir. Sudarmadi Purnomo)
Ketua Dewan Redaksi	: Prof. Dr. Ir. Gatot Kartono (Entomologi)
Anggota	: Dr. Ir. Q. Dadang Ernawanto (Pengembangan Wilayah) Dr. Ir. Suhardjo (Pasca Panen) Dr. Ir. M. Cholil Mahfud (PHT) Ir. Pudji Santoso, MS (Sosek dan Kebijakan) Ir. Sukarno Roesmarkam, MS (Perbenihan) Dr. Ir. Muchamad Soleh (Budidaya Tanaman) Ir. Nugroho Pangarso, MS (Penyuluh)
Penelaah (Mitra Bestari)	: Prof. Dr. Ir. Sjekhfani (Ilmu Tanah-Faperta Univ. Brawijaya) Prof. Dr. Ir. Sumeru Asyhari (Pemuliaan-Faperta Univ. Brawijaya) Prof. Dr. Ir. Hj. Siti Rasminah Ch. (Phytopatologi- Faperta Univ. Brawijaya)
Redaksi Pelaksana	: Dra. Endang Widajati Prayitno Surip

ISSN : 1410-8976

Penerbitan buku ini dibiayai dari DIPA TA 2007 BPTP Jawa Timur

Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian Vol. 10. Tahun 2007

DAFTAR ISI

	Halaman
PENGANTAR	i
PROSPEK PENGEMBANGAN AGRIBINIS TANAMAN OBAT <i>Roesmiyanto dan Sri Yuniastuti</i>	1
PENGEMBANGAN AGROINDUSTRI PEDESAAN <i>Suhardjo</i>	9
STUDI POTENSI PENGEMBANGAN MINYAK NABATI (<i>BIOFUEL</i>) DARI TANAMAN JARAK PAGAR DI KABUPATEN TULUNGAGUNG <i>Ruly Hardianto dan Agus Prijanto Utomo</i>	19
TEKNOLOGI PEMBUATAN PAKAN KONSENTRAT UNTUK SAPI POTONG DAN SAPI PERAH <i>Ruly Hardianto</i>	26
STANDARISASI MUTU PRODUK PISANG, JAGUNG DAN KACANG TANAH <i>Suhardjo</i>	33
PENGETAHUAN, SIKAP DAN TINDAKAN PETANI BAWANG MERAH DALAM PENGGUNAAN PESTISIDA (Studi Kasus di Kabupaten Nganjuk Propinsi Jawa Timur) <i>Luluk Sulistiyono, Rudy C. Tarumingkeng, Bunasor Sanim, Dadang</i>	38
PENGELOLAAN PUPUK ORGANIK DAN SERTIFIKASINYA <i>Zainal Arifin</i>	43
KONSERVASI DAN PENGELOLAAN AIR PADA TANAMAN PANGAN <i>Zainal Arifin</i>	53
PENGENALAN GANDUM DALAM USAHA PENGEMBANGAN DI JAWA TIMUR <i>S. Roesmarkam</i>	64
PENGAJIAN PENINGKATAN EFEKTIVITAS PEMBERIAN JERAMI KEDELAI PADA SAPI POTONG INDUK <i>Mohamad Ali Yusran dan F. Kasijadi</i>	68
PEMANFAATAN ARANG KAYU SEBAGAI ABSORBEN DALAM PEMURNIAN MINYAK GORENG BEKAS (jelantah) a (Kajian dari konsentrasi arang dan lama perendaman) <i>Su'i. M dan Sumaryati. E</i>	73
KERAGAAN LIMA VARIETAS JAGUNG KOMPOSIT DI DESA ASMOROBANGUN, KECAMATAN PUNCU KABUPATEN KEDIRI <i>Sri Yuniastuti, Suhardi, Endah Retnaningtyas, Lilik Amalia, Abdul Rosid</i>	78
PENGENALAN VARIETAS UNGGUL PADI DI WILAYAH PRIMA TANI KABUPATEN BLITAR <i>Ono Sutrisno</i>	83

PENGARUH DOSIS PUPUK BIOKA PRILL TERHADAP PERTUMBUHAN DAN PRODUKSI TEBU <i>Muchamad Soleh dan Sudarmadi Purnomo</i>	88
EFISIENSI N MENGGUNAKAN PUPUK LEPAS LAMBAT PADA PADI SAWAH DI JAWA TIMUR <i>Suwono, Ono Sutrisno, F. Kasijadi, Mardjuki, Sunaryo dan Kusdat Pinujo</i>	95
PENGARUH PUPUK "NUTRISI SAPUTRA" TERHADAP PERTUMBUHAN DAN HASIL PADI SAWAH <i>Suwono, Ono Sutrisno, dan Sukarno Roesmarkam</i>	101
ANALISIS MODEL DALAM MENDUKUNG PROGRAM PENINGKATAN PRODUKSI PADI DI JAWA TIMUR TAHUN 2007 <i>Pudji Santoso, Sudarmadi Purnomo, Agus Suryadi dan Rully Hardianto</i>	107
PENERAPAN PHT PADA USAHATANI TUMPANGSARI KAPAS + KEDELAI <i>Harwanto, Gatot Kartono, Zainal Arifin, Eli Korlina, Dwi Adi Sunarto</i>	117
PENGELOLAAN TANAMAN DALAM MODEL SIMULASI UNTUK PENGEMBANGAN PADI GOGO (<i>Oryza sativa</i>) DI SISTEM AGROFORESTRI <i>Sri Yuniastuti</i>	125

KATA PENGANTAR

Seorang peneliti dituntut untuk meningkatkan profesionalismenya. Sebagai seorang profesional, peneliti harus mampu menunjukkan hasil karyanya sesuai dengan bidangnya masing-masing. Hasil karya tersebut tentunya harus bermanfaat bagi pengguna dan masyarakat untuk meningkatkan pendapatannya. Oleh sebab itu informasi dan teknologi yang bermanfaat tersebut perlu disebarluaskan.

Buletin Teknologi dan Informasi Pertanian nomor ini memuat hasil karya para peneliti BPTP Jawa Timur dan juga dari luar BPTP. Mulai edisi ini, untuk peningkatan kualifikasi publikasi, penyunting Buletin dikerjasamakan dengan Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya Malang.

Kepada Dekan Fakultas dan Staf Pengajar Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya Malang yang telah membantu sebagai Mitra Bestari dan juga para peneliti, penyuluh, penyunting dan dewan redaksi disampaikan terima kasih. Semoga informasi dalam Buletin ini bermanfaat bagi pembangunan pertanian di Jawa Timur khususnya, dan Indonesia pada umumnya.

Malang, Desember 2007
Kepala Balai,

Dr. Sudarmadi Purnomo
NIP. 080 040 697

STANDARISASI MUTU PRODUK PISANG, JAGUNG DAN KACANG TANAH

Suhardjo

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur

ABSTRAK

Standarisasi mutu produk hasil pertanian sangat diperlukan guna meningkatkan daya saing di pasar internasional. Standarisasi mutu dapat mencegah terjadinya "Claim" (gugatan) atau "detention" (penolakan) oleh konsumen. Ruang lingkup kegiatan standarisasi mutu produk adalah seleksi (sortasi) dan pengkelasan (*grading*) sebelum pengemasan. Namun kegiatan sebelum dan saat panen perlu distandarisasi (dibakukan) agar produk yang diperoleh dapat memenuhi syarat mutu yang dikehendaki. Pada tulisan ini disampaikan standarisasi mutu pisang, jagung dan kacang tanah yang dapat diterapkan guna memperlancar perdagangannya.

Kata kunci : *Standarisasi mutu, pisang, jagung, kacang tanah.*

PENDAHULUAN

Dalam era globalisasi saat ini, perdagangan produk pertanian di pasar internasional mengalami persaingan yang semakin tajam. Mau atau tidak mau, suka atau tidak suka semua negara yang ikut dalam kesepakatan harus mengikuti peraturan perdagangan yang telah disepakati bersama. Dengan demikian persyaratan mutu produk harus dibuat secara baik dan mengikuti standar internasional yang berlaku.

Di Indonesia, oleh Pemerintah telah dikeluarkan standar mutu produk pangan yang tercantum dalam SNI (Standar Nasional Indonesia). SNI dibuat oleh Badan Standarisasi Nasional (BSN), yang merupakan kumpulan dari berbagai elemen, antara lain dari Departemen Perindustrian, Departemen Perdagangan, Departemen Pertanian, Departemen Kesehatan, dll. SNI ini merupakan pengganti dari Standar Industri Indonesia (SII).

Standarisasi mutu ini menjadi sangat penting, karena disamping bertujuan untuk memperlancar proses perdagangan dalam dan luar negeri juga berguna untuk melindungi konsumen baik terhadap penipuan maupun kesehatan. Standarisasi mutu dapat memperlancar perdagangan karena dapat mencegah terjadinya "claim" (gugatan) dan "detention" (penolakan) oleh negara pengimpor. Namun walaupun sudah ada SNI,

banyak yang melakukan kegiatan perdagangan menggunakan standarisasi mutu berdasar kesepakatan antara eksportir dan importir.

Menurut Koeswanto (2001), walaupun sudah ada SNI, tercatat peristiwa penolakan produk dari Indonesia di tingkat Internasional, yaitu data dari FDA (2000) produk Indonesia yang ditolak sebanyak 425 (Januari-Juni) dan tahun 2001 (Januari -April) sebanyak 243. Hal ini mencerminkan bahwa mutu produk pangan yang diekspor belum memenuhi syarat mutu yang telah ditetapkan oleh negara pengimpor dan berarti pula kesiapan Indonesia sebagai negara pengeksportir masih kurang..

Beberapa penyebab terjadinya penolakan oleh importir adalah adanya serangga, jamur, kotoran binatang, aflatoksin, salmonella, kontaminasi bahan kimia, label yang tidak sesuai dengan isi, dan lain-lain. Tindakan selanjutnya dari produk yang ditolak ini tergantung besar kecilnya pelanggaran, misalnya ada yang dilakukan pemrosesan kembali, pelabelan kembali, diekspor kembali atau bahkan dimusnahkan.

STANDARISASI MUTU PRODUK

Pandangan seseorang terhadap mutu suatu produk dapat berbeda, yang pada umumnya dikaitkan dengan harga yang tinggi dan merek dagang. Perbedaan persepsi ini dipengaruhi oleh beberapa factor, diantaranya (Abidin, 1999) :

1. Sesuai dengan kebutuhan pemakai
2. Harga produk (berkaitan dengan nilai uang yang dikeluarkan)

3. Waktu penyerahan sesuai dengan keinginan atau kebutuhan dari pelanggan
4. Waktu pakai (daya tahan berdasarkan lamanya waktu pemakaian)
5. Kehandalan
6. Kemudahan pemeliharaan

Menurut SNI 19-8402 1996 *dalam* Abidin (1999), mutu adalah gambaran dan karakteristik menyeluruh dari barang atau jasa yang menunjukkan kemampuan dalam memuaskan kebutuhan yang ditentukan atau yang tersirat. Sedangkan standarisasi adalah merupakan suatu proses merumuskan, merevisi, menetapkan dan menerapkan standar, dilaksanakan secara tertib dan bekerjasama dengan semua pihak (Sugiyanto, 1999). Dalam sektor pertanian, standarisasi mutu produk hanya merupakan salah satu dari 7 (tujuh) kegiatan standarisasi dalam agribisnis.

Menurut Sugiyarto (1999), ruang lingkup kegiatan standarisasi dalam sektor pertanian adalah meliputi :

1. Standarisasi saprodi, termasuk benih, pupuk, pestisida dan peralatan/mesin pertanian.
2. Standarisasi sarana/peralatan panen dan pasca panen
3. Standarisasi mutu produk akhir
4. Standarisasi penanganan dan pengolahan
5. Standarisasi metoda pengujian
6. Standarisasi system mutu, dan
7. Standarisasi jasa dan personil

Sedangkan peranan standarisasi dalam pembangunan pertanian adalah :

1. Meningkatkan efisiensi produksi
2. Melindungi konsumen
3. Meningkatkan produktivitas dan pendapatan petani
4. Menciptakan iklim usaha yang sehat
5. Meningkatkan daya saing komoditas pertanian
6. Meningkatkan kelancaran pemasaran komoditas hasil pertanian
7. Mendorong berkembangnya investasi
8. Ikut membantu fungsi pelestarian alam

Pada dasarnya kegiatan standarisasi mutu produk pertanian adalah melakukan sortasi/seleksi dan pengkelasan mutu produk sebelum dilakukan pengemasan. Namun kelas mutu yang digunakan sesuai dengan Standar Nasional Indonesia atau aturan yang telah disepakati antara penjual (produsen) dan pembeli.

Seleksi dimaksudkan untuk memisahkan produk yang tidak memenuhi syarat untuk

dipasarkan (SNI), misalnya cacat karena mekanis, serangan hama dan penyakit, busuk, produk yang tidak normal bentuknya, ukuran yang tidak normal dan tingkat ketuaan yang mungkin masih terlalu muda atau sudah sangat tua. Setelah produk dilakukan seleksi, selanjutnya dilakukan pengkelasan (grading), yaitu menggolong-golongkan produk menjadi beberapa kelas sesuai dengan standar mutu atau permintaan pasar. Pada tulisan ini sebagai contoh hanya standarisasi buah pisang, jagung dan kacang tanah yang dilakukan pembahasan.

STANDARISASI MUTU BUAH PISANG

Di daerah Lampung melakukan pengkelasan sama dengan di Jawa Timur, yaitu hanya dibedakan ukuran besar dan kecil. Pemasaran pisang biasanya dilakukan berupa tandanan. Buah pisang dikatakan besar apabila dalam satu tandan terdiri dari 6 sisir dan disebut kecil bila dalam satu tandan terdiri dari kurang dari enam sisir.

Sedangkan di daerah Jawa Tengah yang memasarkan dalam bentuk sisir melakukan pengkelasan menjadi 3 kelas, yaitu kelas A, B dan C. Buah pisang disebut kelas A bila berasal dari 3 (tiga) sisir pertama pada tandannya. Disebut kelas B bila berasal dari sisir ke 4-6 dan kelas C bila berasal dari sisir ke 7 sampai paling bawah. Jawa Barat dan Daerah Khusus Ibukota Jakarta melakukan pengkelasan menjadi 4 kelas dengan dasar jumlah buah pisang per bobot 3 kg.

Pengkelasan tersebut adalah sebagai berikut :

- Kelas A : 16 buah / 3 kg
- Kelas B : 20 buah / 3 kg
- Kelas C : 30 buah / 3 kg
- Kelas D : 40 buah / 3 kg

Standarisasi mutu buah pisang merupakan suatu hal yang perlu diperhatikan, karena dengan adanya standarisasi mutu tersebut akan memperlancar dalam kegiatan pemasarannya terutama untuk ekspor. Pada dasarnya persyaratan ekspor adalah sesuai dengan permintaan negara tujuan ekspor. Namun pada negara tujuan ekspor yang sama dapat pula berbeda persyaratan yang diminta, tergantung pada importirnya, sehingga persyaratan mutu buah tergantung kesepakatan antara eksportir dan importirnya.

Pada umumnya persyaratan mutu buah pisang yang akan diekspor adalah seragam dalam tingkat ketuaan, ukuran dan kultivarnya. Selain itu buah mempunyai bentuk bagus, ukuran dan jumlah buah/sisir tertentu, tangkai buah pada sisiran kuat, bersih, bebas dari kotoran, serangan

jamur, bakteri dan serangga, bebas dari kerusakan (perubahan warna, cacat, memar, busuk, dll.) dan menggunakan kemasan tertentu. Untuk keseragaman ukuran dan kerusakan tersebut pada umumnya ada batas toleransi yang besarnya tertentu.

Sebagai contoh mutu pisang yang dikehendaki oleh pabrik puree PT. Horti Nusantara adalah seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Spesifikasi mutu pisang Cavendish untuk pure

Parameter	Keterangan
1. Umur panen	90-100 hari (minimum 80 % masak hijau). Pisang akibat roboh karena angin/penyakit tidak diterima
2. Bentuk pengiriman	Tandan
3. Kerusakan yang tidak diijinkan :	(Harus dibuang)
a. Scab Mouth	Burik
b. Sun Burn	Gosong akibat terbakar matahari
c. Over Ripe	Terlalu tua dan sudah lewat masak
d. Off Type	Kelainan bentuk
e. Kerusakan Fisik	Kerusakan pada daging buah, patah, pecah, layu, dll.
f. Kerusakan akibat Hama & Penyakit	Jamur, karat daun, dll.
4. Kerusakan yang diijinkan	Bintik hitam dan burik tidak lebih dari 10 %/tandan
5. Diameter jari sisir terbawah	Minimum 3 cm
6. Panjang jari sisir terbawah	Minimum 13 cm
7. Panjang tangkai dari sisir teratas	Maksimum 10 cm
8. Panjang tangkai dari sisir terbawah	Maksimum 3 cm
9. Lain-lain	<ul style="list-style-type: none"> • Tidak ada bunga peralihan/buah peralihan • Potongan tandan 10 % dari total berat

Untuk memperoleh mutu yang dikehendaki di atas, petani harus dapat menentukan dan cara panen yang tepat. Beberapa kegiatan yang harus dikerjakan menurut anjuran pabrik adalah :

- Menyingkirkan daun-daun yang menutupi tandan pisang.
- Panen dilakukan oleh 2 orang, seorang memotong dan lainnya menahan.
- Menutup bekas potongan dengan daun kering/kertas koran
- Mengangkut ke tempat penampungan sementara
- Mengirim dalam bentuk tandan, menggantung tandan pada sebilah bambu, dan menyusun dengan alas jerami basah/daun pisang kering cukup tebal.
- Selama proses pemanenan dan pengiriman, pisang tidak boleh kontak dengan tanah

Adapun mutu puree yang dikehendaki oleh importer luarnegeri untuk pisang Cavendish ini adalah : derajat Brix 21-22, warna

putih kekuningan, beraroma pisang segar, tidak mengandung mikroorganisme yang berbahaya bagi manusia, kandungan mikroorganisme yang lain maksimum 300 koloni/gram dan bebas pestisida serta dengan kemasan aseptik dengan drum kapasitas 220kg/pak.

Tabel 2. Spesifikasi mutu pisang Cavendish untuk konsumsi segar

Parameter	Keterangan
1. Umur panen	90-100 hari (minimum 80 % masak hijau).
2. Bentuk pengiriman	Sisir
3. Penampilan	Bersih dan berpenampilan bagus (rapi, seragam, dll.)
4. Kerusakan yang tidak diijinkan :	(Harus dibuang)
a. Scab Mouth	Burik
b. Sun Burn	Gosong akibat terbakar matahari
c. Over Ripe	Terlalu tua dan sudah lewat masak
d. Off Type	Kelainan bentuk
e. Kerusakan Fisik	Kerusakan pada daging buah, patah, pecah, layu, dll.
f. Kerusakan akibat Hama & Penyakit	Jamur, karat daun, dll.
5. Kerusakan yang diijinkan	Bintik hitam dan burik tidak lebih dari 5 %/sisir
6. Diameter jari	3,5-4 cm
7. Panjang jari	16-17 cm
8. Beda jari atas dan bawah	3 cm
9. Lain-lain	Tidak ada buah peralihan
10. Perlakuan yang sudah Dilakukan	<ul style="list-style-type: none"> • Pencucian • Penghilangan bunga • Penyisiran • Fumigasi • Pengemasan peti kayu yang dilindungi spon

PT. Horti Nusantara menerima buah pisang Cavendish untuk konsumsi segar dengan persyaratan seperti pada Tabel 2. Untuk memperoleh mutu buah pisang Cavendish konsumsi segar yang dikehendaki, petani harus dapat menentukan dan cara panen yang tepat. Beberapa kegiatan yang harus dikerjakan menurut anjuran pabrik adalah :

- Menyingkirkan daun-daun yang menutupi tandan pisang.
- Panen dilakukan oleh 2 orang, seorang memotong dan lainnya menahan.
- Menutup bekas potongan dengan daun kering/kertas koran
- Mengangkut ke tempat penampungan sementara
- Meletakkan tandan pisang dengan posisi menggantung
- Menyemprot pisang untuk menghilangkan kotoran/getah yang menmpel
- Membuang bunga pada ujung buah dengan busa/kain basah
- Melakukan penyisiran

- Mencelupkan pisang ke dalam larutan Topsin 400 ppm hingga seluruh bagian buah terendam
- Mengangin-anginkan sampai kering
- Menyiapkan peti kayu yang sudah dilapisi spon
- Meletakkan pisang dalam peti kayu dengan posisi punggung pisang di atas
- dan jari-jari di bawah. Antar sisir dibatasi dengan kertas koran/daun kering
- Mengirim ke pabrik
- Selama proses pemanenan dan pengiriman, pisang tidak boleh kontak dengan tanah

STANDARISASI MUTU JAGUNG

Kegiatan pengolahan benih antara lain adalah pemipilan, pembersihan kotoran fisik, pemilahan berdasar ukuran, pemilahan berdasar bobot dan perlakuan dengan bahan kimia tertentu sebelum pengemasan. Kalau benih tidak segera ditanam, maka perlu penyimpanan yang baik untuk mencegah kemunduran mutu (kerusakan mekanis, serangan mikroorganisme, oksidasi senyawa esensial).

Ukuran dan bobot berpengaruh terhadap vigor benih pada beberapa tanaman pangan. Namun hasil penelitian pada jagung menunjukkan bahwa benih jagung yang berasal dari ujung, tengah dan pangkal dari tongkol tidak memberikan hasil yang berbeda, walaupun tanaman lebih tinggi, tetapi lingkaran batang lebih kecil dari benih bagian pangkal dan ujung tongkol dibanding dari benih yang berasal dari tengah. Benih yang berasal dari bagian tengah tongkol tumbuh lebih kekar. Standar pengujian laboratorium untuk benih jagung adalah seperti pada Tabel 3.

Mutu benih didasarkan utamanya adalah pada mutu fisiologis yang hanya berdasar pada standar persentase daya tumbuh minimum. Bila didasarkan pada 6-tepat, petani sulit untuk memperoleh benih unggul bermutu, yaitu (1) tepat varietas sesuai kondisi setempat, (2) tersedia dalam jumlah yang cukup, (3) dengan mutu yang baik, (4) tersedia pada waktu yang dibutuhkan, (5) di tempat (lokasi) yang memerlukan dan (6) harga yang terjangkau oleh petani.

Biji jagung untuk konsumsi pada dasarnya ada 2 (dua) macam persyaratan,

yaitu persyaratan kualitatif dan kuantitatif. Persyaratan kualitatif meliputi (a) biji jagung harus bebas dari hama dan penyakit, (b) harus bebas dari bau busuk, masam, apek atau bau asing lainnya dan (c) biji jagung harus bebas dari tanda-tanda adanya bahan kimia yang membahayakan, baik secara visual maupun organoleptik.

Persyaratan kuantitatif meliputi komponen-komponen kadar air, butir pecah, butir retak, butir rusak, kotoran/benda asing dan hama dan penyakit (Tabel 2).

Tabel 3. Standar pengujian laboratorium untuk benih jagung

Kelas Benih	K. air (min) (%)	Benih murni (min) (%)	Kotoran Benih (maks) (%)	Benih varietas lain (maks) (%)	Benih warna lain (maks) (%)	Daya tumbuh (min) (%)
Bersari bebas						
Benih dasar	12,0	98,0	2,0	0,0	0,5	80,0
Benih pokok	12,0	98,0	2,0	0,1	0,5	80,0
Benih sebar (label biru)	12,0	98,0	2,0	0,2	1,0	80,0
Benih sebar (label hijau/merah jambu)	12,0	97,0	3,0	0,5	1,0	70,0
Jagung Hibrida	12,0	98,0	2,0	0,2	1,0	90,0
Hibrida komersial	12,0	98,0	2,0	0,1	1,0	80,0
Hibrida mat. Induk **)	12,0	98,0	2,0	0,1	1,0	80,0
Galur mat. Induk						
Bersari bebas mat. Induk	12,0	98,0	2,0	2,0	1,0	80,0

Keterangan : maks = maksimum, min = minimum, Mat. = mating (persilangan)

Tabel 4 Persyaratan kuantitatif komoditi jagung

Komponen	Mutu I	Mutu II
Kadar air (%) maks.	14	14
Butir belah (%) maks.	-	-
Butir rusak (%) maks.	5	6
Butir kena hama lain (%) maks.	5	10
Butir keriput (%) maks.	-	-
Kotoran/benda asing (%) maks. (termasuk butir pecah)	3	4

Jagung yang dibiarkan mengering di ladang (1-4 minggu) mempunyai kadar aflatoksin awal rata-rata 2,5 ppb. Jagung yang kering di ladang tersebut saat dipanen masih mengandung aflatoksin yang rendah, yaitu sekitar 3 ppb. Namun setelah disimpan 1-14 hari di lumbung desa, kadar aflatoksin meningkat menjadi 21 ppb, sedangkan setelah 2 bulan (masih dalam tongkol berkelobot) meningkat menjadi 73 ppb. Pengerinan mekanis meskipun lebih efektif dibanding dengan penjemuran, ternyata tidak mengurangi kadar aflatoksin yang sudah terlanjur tinggi. Oleh karena itu disarankan untuk segera di lakukan pengerinan 24 jam setelah panen.

STANDARISASI MUTU KACANG TANAH

Standar mutu kacang tanah dari suatu negara dapat berbeda. Departemen Pertanian R.I. telah mengeluarkan Standar mutu kacang tanah dalam bentuk polong (Tabel 5) dan dalam bentuk biji (Tabel 6).

Tabel 5. Standar mutu untuk polong kacang tanah

No.	Persyaratan Mutu	Mutu		
		I	II	III
1.	Kadaar air biji (%) maks	8,0	9,0	9,0
2.	Kotoran (%) maks	1,0	2,0	3,0
3.	Polong keriput (%) maks	2,0	3,0	4,0
4.	Polong Rusak	0,5	1,0	2,0
5.	Rendemen biji (%) maks	65,0	62,5	60,0

Sumber : Standar mutu polong kacang tanah Deptan dalam Purwadaria (1989)

Tabel 6. Standar mutu biji kacang tanah

No.	Persyaratan Mutu	Mutu		
		I	II	III
1.	Kadaar air biji (%) maks	8,0	9,0	9,0
2.	Butir Rusak (%) maks	0,5	1,0	2,0
3.	Butir belah (%) maks	4,0	6,0	10,0
4.	Butir warna lain (%) maks	0,0	2,0	3,0
5.	Butir keriput (%) maks	0,0	3,0	15,0
6.	Kotoran (%) maks	0,0	2,0	3,0
7.	Diameter biji (mm) min	8,0	7,0	6,0

Sumber : Standar mutu polong kacang tanah Deptan dalam Purwadaria (1989)

Seperti halnya pada jagung, kadar aflatoxin juga merupakan persyaratan dalam melaksanakan transaksi perdagangan internasional. Ternyata dari hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar air dan keutuhan biji berkorelasi positif dengan kandungan aflatoxin. *Aspergillus flavus* yang memproduksi aflatoksin (berwarna hijau kekuningan sampai abupabu) mempunyai kondisi optimum untuk memproduksi pada kondisi suhu 25-30°C dan kelembaban 85 %. Ambang batas yang diperkenankan oleh FAO/WHO adalah sebesar 30 ppb aflatoxin jenis B1 untuk semua bahan pangan. Penelitian di pasar Bogor, ternyata kacang tanah sudah terkontaminasi aflatoxin B1 sebesar > 30 ppb (Tastra, et al., 1993).

PENUTUP

Dalam menghadapi pasar global, standarisasi mutu produk menjadi suatu keharusan dalam melakukan perdagangan internasional. Standarisasi mutu sangat membantu dalam memperlancar perdagangan, yang juga berguna untuk melindungi konsumen dan meningkatkan nilai komoditas. Oleh karena yang memproduksi hasil pertanian adalah petani yang umumnya kepemilikan lahan yang sempit, budidaya dan penanganan pasca panen yang belum memadai, dan belum memperhatikan mutu, maka perlu kesiapan untuk mengikuti pasar internasional.

Dalam pembangunan pertanian, kegiatan standarisasi mutu produk sebaiknya juga diikuti kegiatan-kegiatan standarisasi yang lain. Standarisasi yang mungkin dapat dilakukan di sentra produksi adalah standarisasi benih, budidaya dan peralatan serta pasca panen.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Y. 1999. Pengenalan Manajemen Mutu. Pusat Standarisasi dan Akreditasi Badan Agribisnis Deptan.
- Kuswanto, K.R. 2001. Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Lokal. Makalah dalam Mengantisipasi Pasar Global. Lokakarya Masional Pengembangan Pangan Lokal. BKP Propinsi Jawa Timur. Surabaya, 13-14 Nop. 2001.
- Saenong, S. 1988. Teknologi Benih Jagung. Dalam Jagung. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan. Bogor.
- Santoso, S. B. A., S. Widowati dan D.S. Damardjati. 1993. Teknologi Pengolahan dan Produk Kacang Tanah. Dalam Kacang Tanah Monograf Balittan Malang No. 12.
- Sugiyarto, W. Sistem Standarisasi dan Akreditasi Sektor Pertanian. Pusat Standarisasi dan Akreditasi Badan Agribisnis Deptan.
- Tastra. I.K., D. Harnowo, E. Ginting dan S. S. Antarlina. 1993. Peranan Pasca Panen Pada Kacang Tanah. Dalam Kacang Tanah Monograf Balittan Malang No.12.