

# PANEN DAN PASCA PANEN PANILI

Desember, 1994

Agdex : 197 / 57

Pemanenan terhadap buah panili perlu dilakukan pada waktu dan dengan cara yang tepat. Hal ini dimaksudkan agar diperoleh buah yang baik dan tidak rusak. Sehingga dalam penanganan pasca panen nantinya benar-benar dapat dihasilkan buah panili yang bermutu tinggi.

## A. PANEN

Pemanenan dilakukan bila buah panili sudah tepat masak atau berumur sekitar 8 - 9 bulan setelah penyerbukan. Bila panen terlalu awal / belum masak, buah akan menjadi kaku dan aromanya kurang. Sebaliknya bila panen terlambat / terlalu masak, buah akan terbelah / pecah dan harganya pun menjadi rendah.

### 1. Tanda - tanda siap panen

- Warna buah berubah dari hijau tua mengkilap menjadi hijau muda suram.
- Terbentuk garis - garis kuning pada buah, yang memanjang dari bagian pangkal ke bagian ujung.
- Ujung buah berwarna kuning dan buah agak lurus.

### 2. Cara panen

- Panen dilakukan dengan cara pemetikan
- Pegang tandan tangkai buah dengan tangan kiri
- Tangkai buah dan buahnya dipegang

dengan jari telunjuk dan ibu jari tangan kanan, lalu diputar dengan hati - hati sampai putus dan terlepas dari tandannya.

- Pemetikan buah dilakukan bertahap setiap hari, mulai dari buah terbawah yang sudah masak. Pemetikan buah ini dapat berlangsung 2 - 3 bulan secara terus menerus.

## B. PASCA PANEN.

Secara garis besar pasca panen panili meliputi kegiatan sebagai berikut.

### 1. Pemilihan buah panili basah.

- Pisahkan buah panili yang baik / lurus dari buah yang bengkok / rusak.
- Kelompokkan buah yang baik / lurus berdasarkan ukuran panjangnya, yaitu : panjang kurang dari 10 cm, panjang 10 - 12 cm, panjang 13 - 14 cm, panjang 15 - 16 cm, panjang 17 - 18 cm, panjang 19 - 20 cm dan panjang 21 cm keatas.

### 2. Perebusan / pelayuan

Tempatkan buah yang sudah dipilih dalam keranjang kawat dan celupkan kedalam air panas (suhu 95 - 100<sup>o</sup>c) selama beberapa detik berdasarkan ukuran buah sebagai berikut :

Panjang buah ( cm )	Lama perebusan (detik)
- Kurang dari 10	8
- 10 - 12	9
- 13 - 14	10
- 15 - 16	12
- 17 - 18	15 - 20
- 19 - 20	16 - 20
- Lebih dari 21	17 - 20

### 3. Pengeringan

Pengeringan dilakukan dengan menjemur buah panili (yang telah direbus) dibawah sinar matahari dengan cara sbb :

- Taruh buah panili secara berjajar pada rak bambu yang diberi alas kain / karung goni.
- Tutupi bagian atasnya dengan kain/karung goni bersih, lalu dijemur di panas matahari.
- Baliklah 3 - 4 kali sehari agar pengeringan merata
- Setelah sore (pkl 16.00 - 17.00) kain / karung goni digulung dengan buah masih tetap didalamnya, agar pemeraman dari panasnya karung goni tetap berlangsung. Lalu simpan di tempat yang kering.
- Ulangi penjemuran setiap hari, jika cuaca bagus penjemuran dapat selesai kira-kira 10 - 20 hari, dan buah panili sudah kelihatan merah kehitam - hitam dan mengkilat, kering, lemas serta harum baunya.

### 4. Pemeliharaan buah panili kering.

Buah panili yang sudah kering dipilih / dikelompokkan berdasarkan penggolongan mutu yang telah ditetapkan, seperti terlihat pada daftar berikut.

Mutu	Panjang (cm)	Tanda -Tanda
Prima	diatas 20	lurus ,warna hitam dan mulus
Split prima	diatas 20	warna hitam , buah agak pecah.
Red	diatas 20	lurus , warna merah hitam sampai coklat tua.
Split red	diatas 20	lurus ,warna merah dan dan pecah-pecah.
Second	kurang dari 20 (15-20)	banyak penyimpangan dan kerusakan lain - nya.

### 5. Pengepakan

Sebelum dipak / dikemas, panili kering diberi beberapa perlakuan untuk menghindarkan dari kerusakan terutama yang disebabkan oleh serangan cendawan. Perlakuan tersebut adalah :

- Panili dikeringkan lagi pada temperatur kamar sampai beratnya mencapai  $\pm 30\%$  dari berat panili segar.
- Buah panili diikat sesuai ukurannya masing - masing dengan jumlah 50 - 100 batang tiap ikatan. Tiap ikatan dibungkus dengan kertas perkamen / parafin, lalu disimpan dalam ruangan bersuhu  $45^{\circ}c$  selama 2 - 3 bulan atau sampai beratnya menjadi  $\pm 25\%$  dari berat panili segar.
- Setelah itu ikatan panili dikeluarkan dari bungkus dan diangin - anginkan selama 2 - 3 hari.
- Masukkan ikatan panili kedalam kaleng/ kotak sebagai tempat penyimpanan/ pengepakan, dengan berat tiap kaleng  $\pm 10$  kg netto.
- Beri label yang jelas pada kaleng mengenai asal kualitas, berat dan nama perusahaan.



TIDAK DIPERDAGANGKAN