

PASCA PANEN JAGUNG

Pebruari, 1998

Agdex : 111/56

Pasca panen sering tidak dipahami petani, akibatnya terjadi susut bobot dan penurunan mutu sehingga harga jualnya rendah dan pendapatan petani pun menurun. Penanganan pasca panen merupakan rangkaian tindakan dari panen hingga penyimpanan. Berikut diuraikan penanganan pasca panen jagung.

1. Panen

a. Waktu panen

Jagung dipanen dalam dua tahap. Penentuan waktu panen tergantung dari tujuan petani sendiri, untuk sayuran, direbus dibakar atau pipilan kering.

*) Panen Muda.

- Panen umur 2 - 2,5 bulan.
- Kelobot berwarna hijau dan segar.
- Biji ditusuk dengan kuku masih tembus.
- Batang dan daun masih hijau/segar.

*) Panen Tua.

Waktu panen yang tepat bila biji pada tingkat masak optimal. Dipanen berkisar umur 3 - 3,5 bulan, tergantung dari varietas jagung yang ditanam. Misal Varietas Arjuna 92 hari, sedang H-6 umur 107 hari.

Tanda jagung telah masak.

- Kelobot, kering menguning/putih
- Biji ditusuk dengan kuku sudah tidak tembus/keras
- Batang dan daunnya telah kering

b. Cara Panen

- Panen jagung muda dengan cara memetik buah atau memotong batangnya.
- Jagung tua, dilakukan dengan memotong batangnya satu ruas di atas buah. Setelah 7 - 10 hari di lapang buah dipetik agar buah kering dan berisi.

2. Pengeringan

- Sebaiknya jagung dijemur berkelobot untuk menekan butir retak.
- Petani mengeringkan jagung dengan cara dijemur sinar matahari, jarang dengan alat pengering. Dalam pengeringan upayakan jagung dijemur di atas lantai atau tikar. Bila biji mudah dipipil, maka pengeringan dihentikan dan dilakukan pemipilan.
- Jagung yang telah dipipil dijemur kembali sampai terlihat warna putih pada bagian atas biji. Pada kondisi demikian kadar air biji mencapai sekitar 12 %.

3. Pemipilan, Pengeringan Ulang dan Pembersihan

Cara pemipilan, antara lain :

- 1) Dengan tangan.. Cara ini efektif untuk bibit, karena dihasilkan jagung pipilan yang baik, akan tetapi cara ini memerlukan waktu yang cukup lama (3-5 kg/jam/orang).
- 2) Dengan alat Pemipil Type TP I. Tongkol jagung yang telah kering didorong ke dalam lobang sambil diputar-putar. Kapasitas alat ini 12 - 15 kg/jam/orang.
- 3) Alat Pemipil Type Sulut. Alat ini terbuat dari kayu yang dilapisi ban mobil bekas. Kapasitas alat ini 25 - 30 kg/jam/orang.

4. Penyimpanan

Umumnya jagung disimpan dalam bentuk tongkol berkelobot, tongkol tanpa kelobot, atau pipilan.

a. Tongkol berkelobot.

- Digantung di atas para-para perapian dapur.
- Penyimpanan ini baik untuk benih.

b. Tongkol tanpa kelobot.

- Tongkol yang telah dikupas disimpan dalam wadah. Cara ini kurang praktis karena memakan tempat dan mudah diserang hama/penyakit.

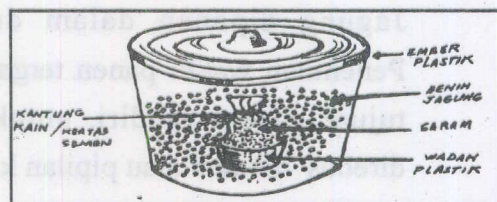
c. Pemipilan.

Biji jagung sangat peka dengan serangan hama gudang. Untuk memperkecil kerusakan dapat dilakukan cara penyimpanan sebagai berikut :

- 1) Jagung disimpan dalam ember plastik tertutup yang diberi garam dapur.

Caranya :

- Garam harus kering, kemudian dibungkus dengan kain atau kertas semen. Garam yang diperlukan 1 kg untuk 10 kg biji jagung.
- Letakkan bungkusan garam tegak lurus di tengah ember. Garam dialasi plastik agar garam bila mencair tidak mengenai jagung.
- Masukkan biji jagung lalu ember ditutup. Cara penyimpanan ini, biji dapat disimpan selama 6 - 7 bulan.



Gbr. Cara penyimpanan benih pipilan dengan wadah tertutup

- 2) Penyimpanan dengan abu dapur.

- Siapkan wadah karung plastik (bisa bekas pupuk) yang sudah bersih.
- Campurkan abu dapur dengan biji jagung dengan perbandingan 1 kg abu dapur untuk 5 kg biji jagung. Aduk merata lalu masukkan ke dalam karung plastik dan kemudian ditutup.
- Cara penyimpanan ini, biji jagung bisa bertahan selama 5 bulan dengan tingkat kerusakan 7,44 %.

TIDAK DIPERDAGANGKAN