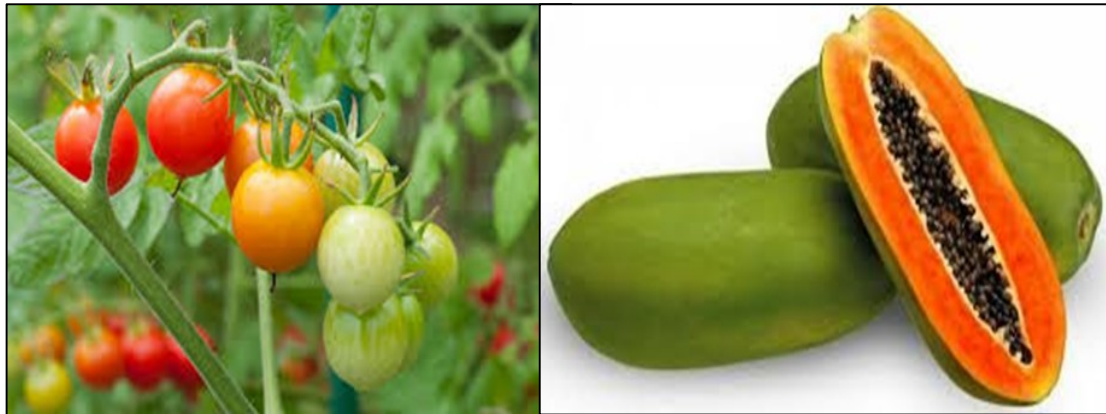




**KEMENTERIAN PERTANIAN
BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM
PERTANIAN**

BAHAN AJAR



PENANGANAN PASCA PANEN HASIL PEKARANGAN

**BALAI BESAR PELATIHAN PERTANIAN (BBPP) BATANGKALUKU
Sungguminasa Kab. Gowa – Sulawesi Selatan
2020**

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Deskripsi Bahan Ajar	2
C. Tujuan Pembelajaran	2
Penanganan Pasca Panen yang Baik (GHP)	
A. Prinsip GHP	3
B. Tahapan GHP	3
KESIMPULAN.....	10
DAFTAR PUSTAKA	11

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Kementerian Pertanian mendorong masyarakat untuk memanfaatkan lahan pekarangan rumah sebagai sumber pangan secara berkelanjutan untuk meningkatkan ketersediaan, aksesibilitas, pemanfaatan dan pendapatannya. Dengan memanfaatkan pekarangan dengan bercocok tanam dan beternak, tidak hanya memenuhi kebutuhan pangan di tingkat Rumah Tangga, namun mengurangi pengeluaran bahkan meningkatkan pendapatan keluarga jika hasil pekarangan dikelola secara maksimal.

Tanaman yang umum dibudidayakan di pekarangan adalah jenis sayuran seperti kangkung, bayam, sawi, selada, pokcoy, labu, terong dan pare. Adapula yang menanam cabai, tomat, aneka umbi-umbian seperti singkong dan ubi jalar. Tanaman rimpang seperti jahe, kunyit, temulawak, lengkuas serta buah-buahan seperti pisang, nangka, mangga, pepaya dan lain-lain juga banyak ditanam di lahan pekarangan rumah. Selain untuk konsumsi sendiri, hasil panen yang melimpah dari budidaya tanaman di pekarangan dapat pula di jual ke pasar untuk menambah pendapatan keluarga.

Dewasa ini tuntutan terhadap jaminan mutu dan keamanan pangan terus berkembang sesuai dengan perkembangan pengetahuan konsumen yang terus meningkat seiring dengan peningkatan kualitas hidup. Keamanan produk pangan merupakan persyaratan yang wajib dari konsumen walaupun tidak tertulis. Hal ini tidak ditawar, bahkan apabila suatu produk dicurigai tidak aman oleh konsumen, maka konsumen akan memberikan sanksi atau tidak membeli selamanya.

Berkembangnya kesadaran konsumen akan produk pangan segar maupun olahan yang aman dan mutu terjamin, seiring meningkatnya aktifitas lembaga – lembaga konsumen serta informasi di media masa yang telah meningkatkan pengetahuan dan kesadaran konsumen terhadap bahaya timbulnya wabah penyakit akibat kontaminasi pangan. Maka tuntutan adanya sistem keamanan pangan yang menekankan pada tindakan pencegahan terjadinya kontaminasi menjadi prioritas.

Hasil pekarangan umumnya adalah sayuran dan buah-buahan yang merupakan produk yang mudah sekali mengalami kerusakan kalau tidak ditangani dengan baik dan segera akan terjadi kehilangan hasil (loses) yang relatif tinggi yaitu antara 30 s/d 50 %. Kebanyakan dari produsen hasil tanaman masih kurang mengetahui pentingnya kegiatan penanganan atau pengelola pasca panen, sehingga hasil panen yang dianggap baik dan diperkirakan akan banyak menguntungkan kerap kali cepat rusak sehingga banyak yang harus dibuang atau terjadinya kemerosotan mutu, dan dalam keadaan demikian tentunya keuntungan yang diharapkan tidak tercapai

Salah satu upaya agar terciptanya jaminan mutu keamanan pangan bagi konsumen dan untuk meminimalkan terjadinya loses (kehilangan) akibat penanganan pasca panen yang kurang tepat adalah dengan dengan menerapkan cara penangan pasca panen yang baik Good Handling Practices (GHP).

B. DESKRIPSI BAHAN AJAR

Bahan ajar ini berisikan unit-unit kompetensi yang berkaitan dengan proses penanganan pasca panen hasil pekarangan yang mengacu pada Good handling Practices (GHP).

C. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Kompetensi Umum

Peserta dapat menjelaskan penanganan pasca panen hasil pekarangan yang mengacu pada GHP dengan baik dan benar.

2. Indikator Keberhasilan

Setelah Pembelajaran, peserta dapat menjelaskan:

- 1) Prinsip penanganan pasca panen yang baik (GHP)
- 2) Dapat menjelaskan tahapan-tahapan penanganan pasca panen yang baik.

PENANGANAN PASCA PANEN YANG BAIK (GOOD HANDLING PRACTICES /GHP)

A. PRINSIP GHP

Good Handling Practices (GHP) adalah suatu pedoman yang menjelaskan cara penanganan pasca panen hasil pertanian yang baik agar menghasilkan pangan bermutu, aman dan layak dikonsumsi. Prinsip GHP ada 3 yaitu : 1) Menekan tingkat kerusakan atau kehilangan hasil; 2) Menjaga mutu sesuai standar mutu yang berlaku; dan 3) Memproduksi pangan yang terjamin kualitas, kuantitas dan kontinuitas (K3).

Hasil pekarangan umumnya adalah sayuran dan buah yang sangat rentan atau mudah mengalami kerusakan dimana 30- 50% potensi kehilangan mutu selama penanganan. Untuk menekan tingkat kerusakan perlu dilakukan penanganan produk dilakukan secara hati-hati, melakukan pengemasan produk untuk melindungi produk dari kerusakan mekanis, dan penyimpanan produk pada kondisi optimal. Penanganan produk perlu juga memperhatikan hal sebagai berikut, yaitu pemilihan teknologi yang bisa menekan losses dan pemilihan teknologi saat panen perlu mempertimbangkan segi keefektifan dan efisien. Sebagai contoh pemanenan cabai dilakukan pengamatan secara visual terhadap umur panen, disesuaikan dengan varietas, perkembangan fisik buah atau warna buah.

Untuk menjaga mutu produk pertanian hasil pekarangan, perlu dipahami standar mutu produk, pertahankan mutu produk sesuai kehendak pasar dan gambar atau pahami rantai distribusi distribusi produk sehingga dapat dilakukan perlakuan pasca panen yang sesuai dengan produk sehingga produk dapat sampai ketangan konsumen dengan mutu yang masih baik.

B. TAHAPAN GHP

Tahapan dalam GHP adalah sebagai berikut :

1. Pengumpulan

Lokasi pengumpulan atau penampungan hasil panen di dekatkan dengan tempat pemanenan, tidak terkena matahari langsung dan air hujan agar

tidak terjadi penyusutan atau penurunan kualitas akibat pengangkutan dari lahan ketempat penampungan yang jauh.

Gunakan wadah sebagai tempat penampungan : karung jaring, keranjang dll

Kondisi lokasi pengumpulan teduh, cukup lembab, sirkulasi udara yang baik serta bersih dari sampah. Hindari tempat yang dekat dengan sumber kontaminan, misalnya kandang ternak. Selama pengumpulan dapat dianginkan agar suhu tumpukan produk sama dengan suhu ruangan. Tumpukan tidak boleh terlalu padat untuk menghindari panas berlebih.



Gambar 1. Karung jaring dan keranjang untuk menampung

2. Sortasi

Sortasi adalah memisahkan produk yang baik dengan yang rusak serta membersihkan dari kotoran dan memisahkan berdasarkan parameter-parameter tertentu (ukuran, varietas kematangan produk, dll)

Selama proses pemilihan atau penyortiran hindarkan terkena sinar matahari langsung untuk menghindari pelayuan dan meningkatkan aktivitas metabolisme. Manfaat Sortasi yaitu : 1) menghindari adanya produk tercampur dengan benda lain; 2) dapat menarik para pembeli; dan 3) meningkatkan harga jual.

3. Pembersihan / Pencucian

Hasil panen dibersihkan dari kotoran dan OPT dengan cara pencucian, penyikatan setelah pencucian, diikuti “pengeringan” dengan cara penirisan atau pengelapan sehingga air cucian tidak tertinggal pada produk. Dalam

pencucian perhatikan “karakteristik produk” sehingga tidak membuat kerusakan pada produk yang dihasilkan.

Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pencucian:

- Gunakan standar baku air untuk menghindari kontaminasi produk
- Membilas dengan air mengalir
- Hindari saat mencuci dapat merusak produk (luka)
- Lakukan penirisan
- Pada kondisi tertentu dapat digunakan air berklorin pada kadar yang aman

4. Grading

Grading adalah usaha pengelompokan produk berdasarkan berat/keseragaman ukuran, kualitas dan kematangan produk. Hasil panen yang telah dibersihkan, dilakukan pengkelasan sesuai standar mutu yang berlaku. Apabila standar mutu / SNI bagi produk belum tersedia, pengkelasan dilakukan berdasarkan atas dasar keseragaman varietas, ukuran, bentuk, warna, penampakan secara keseluruhan atau berdasarkan permintaan konsumen atau penampung. Saat melakukan grading, hindarkan terkena sinar matahari langsung untuk menghindari terjadinya penyusutan karena penguapan yang berlebihan.

5. Ripening

Ripening adalah proses untuk merangsang pematangan buah jenis klimaterik agar merata masakannya. Buah-buahan klimaterik adalah buah yang setelah di panen masih melangsungkan proses fisiologi dengan menghasilkan etilen dan karbondioksida dengan jumlah meningkat drastis serta terjadi pematangan buah. Contohnya: pisang, mangga, sawo, manggis, papaya, alpukat, tomat, apel dan lain-lain.

Diketahui bahwa hormon yang berpengaruh pada terhadap proses pematangan buah adalah etilen. Buah tipe klimaterik dapat dipanen pada kondisi tua sebelum matang. Pemanenan buah sebelum matang dilakukan untuk mengurangi resiko kerusakan buah-buahan, utamanya yang akan

dikirim ke tempat yang jauh, sehingga pada saat tiba ditujuan buah-buah tersebut masih dalam kondisi baik, tidak banyak yang busuk akibat terlalu matang.

Untuk membuat buah tersebut matang, dapat dilakukan dengan cara pemeraman dan stimulasi dengan bahan pemacu kematangan. Bahan pemacu kematangan buah yaitu : 1) daun gamal; 2) larutan ethrel; 3) Kalsium Karbida; 4) Gas Etilen.

1) Pemeraman dengan daun gamal

Daun yang memiliki kemampuan merangsang pematangan buah adalah daun gamal karena memproduksi gas etilen.



Gambar. 2 Daun Gamal

Cara pemeraman dengan daun gamal:

- Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan
- Masukkan buah-buahan dalam wadah
- Tutup bagian atas buah-buahan dengan daun, hingga semuanya tertutup rapat
- Peram selama 3-5 hari
- Keluarkan buah yang sudah matang

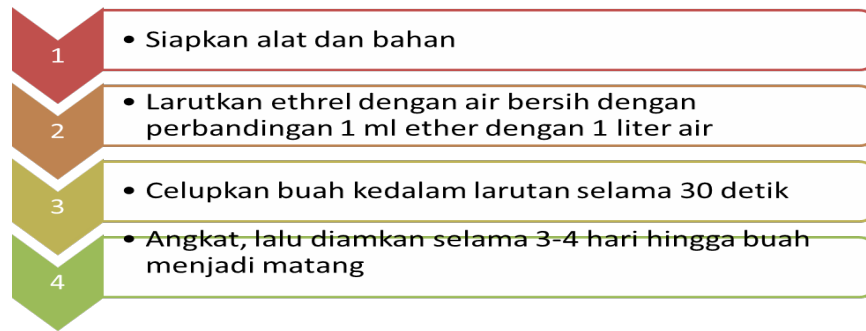
2) Pemeraman dengan larutan ethrel

Ethrel atau etapon adalah larutan yang mengandung bahan aktif chloro ethyl phosponic acid yang dapat menghasilkan etilen secara langsung pada jaringan tanaman. Dengan timbulnya etilen maka kematangan buah dapat dipercepat.



Gambar 3. Larutan ethrel

Cara pemeraman dengan larutan ethrel:



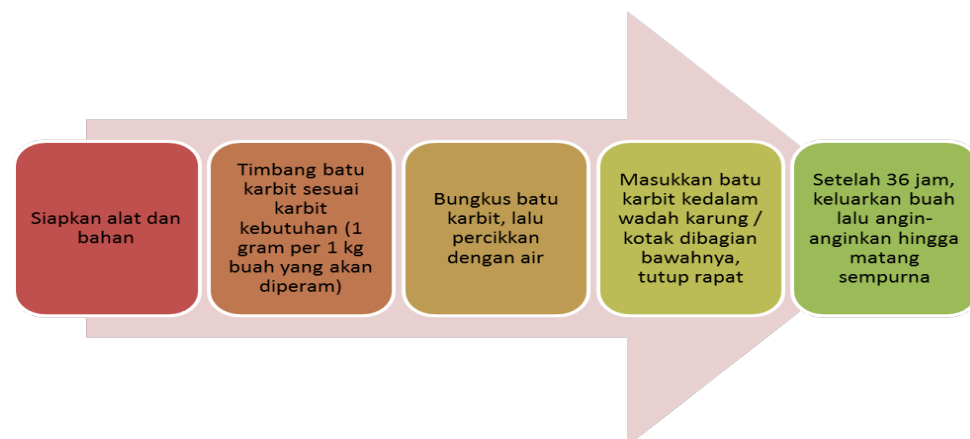
3) Pemeraman dengan Kalsium Karbida (batu karbit)

Pemeraman dengan karbit banyak dilakukan oleh pedagang pengumpul karena mudah diperoleh, murah dan parktis.



Gambar 4. Kalsium Karbida (batu karbit)

Cara Pemeraman dengan Kalsium Karbida (batu karbit):



4) Pemeraman dengan gas etilen

Gas etilen atau asetilen adalah gas yang sering digunakan untuk keperluan mengelas. Gas etilen tidak berwarna, agak berbau dan mudah terdeteksi pada konsentrasi rendah, tidak beracun untuk

manusia dan hewan selama kepekatan dibawah 1000 ppm (0,1 %). Campuran udara dan gas etilen lebih dari 27.000 ppm (2,7 %) dapat meledak sehingga harus hati-hati dalam penggunaannya.

Cara pemeraman dengan gas etilen

Siapkan alat dan bahan
Atur buah-buahan dalam rak dirak yang yang diberi tutup plastik atau dalam ruang tertutup sehingga udara tidak keluar.
Alirkan gas etilen satu kali sehari selama 2 hari berturut-turut pada ruang tersebut secara perlahan-lahan melewati pipa dengan lubang kecil dibagian belakang.
Keluarkan buah dari ruang pemeraman setelah matang

6. Pengemasan

Pengemasan adalah aktivitas membungkus / mewadahi suatu produk dengan material kemasan. Wadah / pembungkus untuk produk hortikultura harus memenuhi syarat sebagai berikut:

- Dapat melindungi dan mempertahankan mutu isinya dari pengaruh dari luar
- Dibuat dari bahan yang tidak melepaskan bagian atau unsur yang dapat mengganggu kesehatan atau mempengaruhi mutu yang dikemas
- Tahan / tidak berubah selama pengangkutan atau peredaran
- Sebelum digunakan wadah harus bersih. Wadah dan bahan pengemas disimpan pada ruang yang kering dan ventilasi yang cukup serta dicek kebersihannya dan kontaminasi pest sebelum digunakan.



Gambar 5. Sayur dan Buah dalam kemasan

7. Pelabelan

Label makanan harus dibuat dengan ukuran kombinasi warna dan /atau bentuk yang berbeda untuk tiap jenis produk agar mudah dibedakan serta membuat produk lebih menarik. Label hortikultura harus memenuhi ketentuan yang disebut dalam peraturan (PP No. 69 tahun 1999) tentang Pelabelan dan Periklanan Pangan).

8. Pengangkutan

Dalam pengangkutan produk hortikultura mulai dari lapangan (tempat pengumpulan hasil panen) sampai konsumen akhir perlu diperhatikan sifat / karakteristik jenis produk yang diangkut, lamanya perjalanan, serta alat / sarana pengangkutan yang digunakan. Produk hortikultura yang diangkut sebaiknya terhindar dari sinar matahari langsung. Selama pengangkutan, komoditas yang diangkut agar dijaga dari kemungkinan benturan, gesekan dan tekanan yang terlalu berat sehingga dapat menimbulkan kerusakan atau menurunkan mutu produk tersebut.

KESIMPULAN

1. Produk pertanian hasil pekarangan umumnya adalah sayuran dan buah-buahan merupakan produk yang mudah sekali mengalami kerusakan kalau tidak ditangani dengan baik dan segera akan terjadi kehilangan hasil (loses) yang relatif tinggi yaitu antara 30 s/d 50 %.
2. Untuk menekan kehilangan hasil (loses), maka perlu penanganan pasca panen yang tepat adalah dengan menerapkan cara penanganan pasca panen yang baik Good Handling Practices (GHP).
3. Adapun tahapan dalam GHP adalah : 1) Pengumpulan; 2) Sortasi; 3) Pencucian / pembersihan; 4) Grading; 5) Ripening (khusus untuk buah-buahan klimaterik); 6) Pengemasan; 7) Pelabelan; dan 8) Pengangkutan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Anonim. 2009. Peraturan Menteri Pertanian No.44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang Pedoman Penangan Pasca Panen yang Baik (Good Handling Practices/GHP) Hasil Pertanian Asal Tanaman. Jakarta.
2. Anonim. 1999. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang “Pelabelan dan Periklanan Pangan. Jakarta.
3. Anonim. 2012. Penanganan Pasca Panen Cabai. FAO dan Kementan. Jakarta.