

## PANEN DAN PASCA PANEN CABAI MERAH

Kegiatan panen dan pasca panen, sangat menentukan kualitas buah yang dihasilkan. Kualitas buah sangat berpengaruh terhadap harga jual. Buah yang berkualitas baik dan memenuhi standar permintaan pasar akan memiliki harga jual yang tinggi. Sedang buah dengan kualitas rendah atau dikategorikan sebagai buah 'apkiran' memiliki harga jual yang rendah, bahkan tidak laku dijual dipasar. Oleh karena itu, proses panen dan pasca panen merupakan hal yang perlu mendapat perhatian.

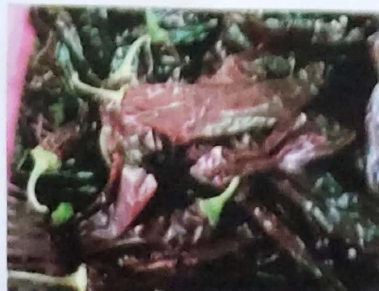
Tanaman cabai yang telah siap dipanen untuk buah pertama (panen pertama) dapat dilakukan pada umur sekitar 2 bulan. Panen dilakukan secara manual yaitu dengan memotong tangkai buah menggunakan tangan. Panen dan penanganan hasil panen harus hati-hati, karena sangat berhubungan dengan kualitas buahnya. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan panen sebagai berikut:

1. Tingkat kematangan buah cabai sebaiknya disesuaikan dengan tujuan penggunaannya. Masyarakat pengguna cabai, ada yang menyukai cabai yang masih mentah dengan warna buah yang masih hijau dan ada pula yang menyukai cabai yang sudah matang sempurna dengan warna buah merah. Cabai yang dipanen dengan warna buah yang masih hijau mempunyai keuntungan karena daya tahan simpannya yang lebih lama dibanding dengan yang sudah berwarna merah. Cabai yang berwarna hijau cocok untuk konsumen yang pengirimannya jauh dan memerlukan waktu yang lama.
2. Buah yang dipanen hendaknya buah yang berukuran besar maksimal.
3. Saat pemetikan buah, sebaiknya permukaan kulit buah jangan basah, untuk mengurangi kontaminasi mikroba pembusuk. Oleh karena itu, waktu panen jangan terlalu pagi karena embun masih menempel pada buah. Pemanenan juga jangan dilaksanakan pada saat hujan atau langsung setelah hujan, tapi menunggu sampai kulit buah kering, dimana air tidak terlihat menempel pada buah.
4. Saat pemetikan buah harus hati-hati, hindari terjadinya luka dan patahnya cabang serta ranting.
5. Pisahkan antara buah yang kualitasnya baik dan yang busuk, untuk mencegah pindahnya mikroba ke buah yang baik.
6. Tempat pemungutan hasil panen jangan ditutup. Misalnya menggunakan karung plastik tetapi jangan ditutup.
7. Hindarkan hasil panen terkena sinar matahari langsung, harus langsung dibawa ke tempat yang teduh.

(Isri Hayati dan Muhammad Saleh - Balittra)



Gambar. Cabai yang di panen muda (Kiri) dan Cabai yang di panen tua (kanan)



Saat panen melimpah dan harga turun, petani dilahan rawa lebak mengeringkan cabainya dengan cara dijemur dibawah sinar matahari, tanpa membuang bijinya. Cabai kering ini dapat disimpan dan tahan lebih lama.