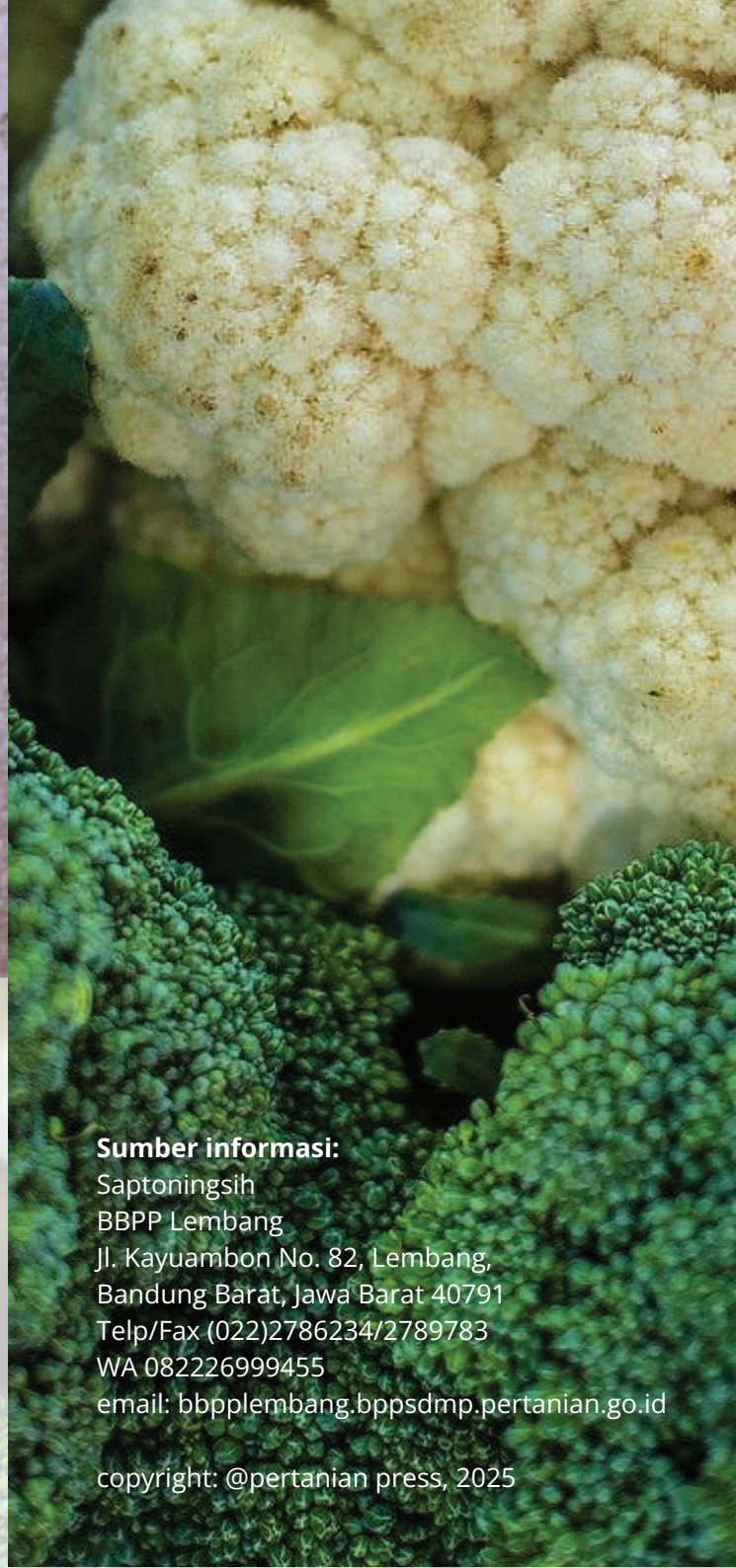




Batang brokoli yang melunak
(Sumber: Dokumentasi Dewi, 2022)

Umur simpan brokoli bisa diperpanjang hingga 8 hari dalam kondisi tetap segar menarik, bergizi lebih lama dan layak konsumsi dengan perlakuan tersebut. Cara ini dapat digunakan untuk brokoli yang akan dijual ke pasar modern atau supermarket.



Sumber informasi:

Saptoningsih
BBPP Lembang
Jl. Kayuambon No. 82, Lembang,
Bandung Barat, Jawa Barat 40791
Telp/Fax (022)2786234/2789783
WA 082226999455
email: bbpplembang.bppsdp.pertanian.go.id

copyright: @pertanian press, 2025

**Menjaga
BROKOLI
Tetap Segar dan
Tahan Lama**



Brokoli layak konsumsi



Brokoli tidak layak konsumsi

Cara Menjaga Kesegaran Brokoli

Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Lembang menemukan bahwa tiga faktor penting yang berpengaruh terhadap kualitas brokoli setelah panen, yaitu perlakuan pra-pendinginan, suhu penyimpanan, dan penggunaan kemasan. Jadi kita perlu 3 kunci utama untuk menjaga brokoli tetap segar.

1. Pra-pendinginan

Brokoli perlu segera diturunkan suhunya hingga (0–4 °C) setelah dipanen untuk mengubah dari suhu lapang menjadi suhu ruang dengan menempatkan brokoli pada ruang atau mesin pra pendinginan/*pre-cooling*. Langkah ini membantu menekan aktivitas respirasi dan menjaga warna hijau segar lebih lama.

2. Penyimpanan dingin

Brokoli yang disimpan di suhu rendah (± 8 °C) jauh lebih tahan lama dibandingkan hanya disimpan pada suhu ruang. Pada suhu dingin,



Batang brokoli dengan perlakuan pra pendinginan dan tanpa kemasan
(Sumber: Dewi, 2022)

kehilangan air lebih sedikit sehingga brokoli tidak cepat layu. Simpan brokoli pada suhu ± 8 °C pada *cold storage*, sehingga brokoli lebih tahan lama dan tidak cepat layu.



Bagian luar *cold storage*
(Sumber: Dewi, 2022)

Bagian luar *pre-cooling*
(Sumber: Dewi, 2022)



Brokoli dengan kemasan *wrapping*

3. Kemasan plastik

Penggunaan plastik kemasan membantu menjaga kelembaban optimal, mengurangi kerusakan fisik atau melindungi dari benturan dan udara berlebih, dan memperlambat perubahan warna.

Hasil Pengkajian di Balai Besar Pelatihan Pertanian Lembang

Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) melakukan pengkajian dengan hasil bahwa kombinasi pra-pendinginan, penyimpanan suhu rendah, dan penggunaan kemasan terbukti paling efektif menjaga kesegaran. Dengan perlakuan ini, brokoli hanya mengalami penyusutan berat sekitar 2,45% setelah 9 hari, teksturnya tetap keras dan warna hijau bunga brokoli masih bertahan hingga hari ke-8.