



Buah pisang termasuk buah yang mudah rusak dan tidak tahan lama, apalagi bila tidak ditangani secara baik dan benar. Untuk mempertahankan mutu buah agar tetap baik, perlu dilakukan penanganan pasca panen yang tepat. Berikut ini beberapa anjuran penanganannya.

Panen

Buah pisang dapat segera dipanen bila telah cukup tua, tanda-tandanya adalah:

- Berumur 3-4 bulan setelah berbunga.
- Rusuk buah atau uler tidak tampak jelas.
- Buah tampak berisi dan warna kulitnya sedikit kuning.
- Segi-segi kulit buah sudah agak rata dan daun-daunnya mulai mengering.
- Panen dilakukan dengan cara memotong tandannya dengan hati-hati.

Pemeraman

Pemeraman dilakukan untuk mempercepat masaknya buah. Salah satu caranya adalah dengan memakai karbit.

- Masukkan sisir-sisir pisang yang akan diperam kedalam karung goni /plastik atau wadah lainnya yang bisa ditutup.
- Bungkus segumpal karbit secukupnya dengan daun pisang dan letakkan di bagian tengah diantara tumpukan sisiran pisang dalam karung.

PASCA PANEN BUAH PISANG

Agustus, 1990

Agdex: 231/56

- Ikat atau tutup rapat-rapat dan biarkan beberapa hari, sambil diperiksa beberapa kali.
- Bila kulit buah sudah berwarna kuning, pemeraman dihentikan.

Pengemasan

- Gunakan alat kemas seperti peti/kotak dari kayu atau karton, karung goni atau yang sejenis, keranjang bambu atau wadah lainnya.
- Alat kemas harus mempunyai lubang/celah untuk pertukaran udara dan pada bagian dalamnya dilapisi dengan bahan lunak dari daun-daunan atau jerami.
- Masukkan dan susun sisiran buah pisang kedalam alat kemas dengan hati-hati dan diantara satu susunan dengan yang lainnya diberi dedaunan atau jerami.

Pengawetan

Pengawetan bertujuan untuk mempertahankan mutu buah pisang agar tetap baik selama dalam penyimpanan, baik dalam bentuk segar maupun dalam bentuk olahan.

Cara pengawetan buah segar:

- Disimpan dalam alat pendingin dengan suhu optimal 13,5°C.
- Buah diberi lapisan lilin, dengan cara mencelupkannya selama 0,5 menit

kedalam larutan yang terdiri dari lilin yang telah dijadikan emulsi dalam air ditambah asam oleat dan tri-etanolamin.

Sedangkan dalam bentuk olahan, pengawetan bisa berupa tepung pisang, kerinik pisang dan sale pisang.



Gambar 1. Sisir buah pisang.

Tepung pisang:

- Buah pisang mentah dihilangkan getahnya dengan cara dijemur / dipanaskan sampai kulitnya tampak layu, lalu kupas dan buang kulitnya.
- Pisang diiris-iris memanjang agak tipis dan rendam dalam larutan bisulfit 0,5% selama 3-5 menit, kemudian segera keringkan/jemur sampai kadar airnya + 10%.
- Tumbuk sampai halus dan diayak, setelah itu siap dipakai untuk bahan makanan seperti pembuatan roti, kue, dan lain-lain.

Keripik pisang:

- Pisang mentah dan sudah tua dikupas kulitnya, lalu diiris tipis-tipis.
- Jemur + 15 menit dan goreng sampai warnanya agak kuning, kemudian angkat dan siap dihidangkan.
- Bila ingin keripik pisang yang manis masak gula secukupnya sampai mencair

dan masukkan irisan pisang yang telah digoreng kedalamnya.

- Aduk sampai rata sehingga semua irisan pisang terkena larutan gula, selanjutnya angkat dan siap dihidangkan atau disimpan dalam toples atau wadah lainnya.

Sale pisang:

- Jenis pisang yang bisa dibuat sale antara lain Ambon, kepok, raja, mas, susu dan lilin yang sudah tua serta masak.
- Buang kulitnya dan kerok sedikit permukaan buah, pisang yang berukuran besar dibelah menjadi dua atau tiga.
- Keringkan/jemur dibawah sinar matahari atau dengan memakai alat pengering sampai kadar airnya mencapai 15-20% (tidak tampak mengandung air dan berwarna coklat).



Gambar 2. Hasil olahan buah pisang

- Siap dihidangkan atau disimpan dalam wadah yang disediakan.
- Agar sale pisang dapat lebih tahan lama dalam penyimpanan, bisa ditambahkan asam benzoat secukupnya sebelum dijemur/dikeringkan.



TIDAK DIPERDAGANGKAN