

ISBN 978-979-3844-56-5

Standar Operasional Prosedur (SOP) Pascapanen Mawar

Seri Mawar Potong



Direktorat Budidaya dan Pascapanen Florikultura
Direktorat Jenderal Hortikultura
Kementerian Pertanian
2014



**Standar Operasional Prosedur (SOP)
Pascapanen Mawar**

Seri Mawar Potong



**Direktorat Budidaya dan Pascapanen Florikultura
Direktorat Jenderal Hortikultura
Kementerian Pertanian**

2014

KATA PENGANTAR

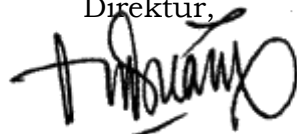
Mawar merupakan jenis tanaman berbunga indah yang sangat diminati pasar dimana bunga ini memiliki aneka ragam warna yang sangat memikat serta semerbak baunya. Oleh karena itu, guna menjaga mutu, kesegaran dan *performance* bunganya agar tetap terjaga dengan baik sampai ke konsumen maka diperlukan penanganan pascapanen yang baik sesuai standar.

Buku Standar Operasional Prosedur (SOP) Pascapanen Mawar (Seri Mawar Potong) ditujukan sebagai referensi bagi petani/produsen, pelaku usaha florikultura, maupun pemangku kepentingan terkait, yang berisi informasi tahapan penanganan pascapanen mawar potong sesuai standar *Good Handling Practices* (GHP) dalam upaya meningkatkan mutu mawar potong.

Pada kesempatan ini, kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berpartisipasi dalam penyusunan buku ini. Kami menyadari bahwa buku ini masih belum sempurna, oleh karena itu kami mengharapkan saran dan masukan untuk penyempurnaan lebih lanjut.

Semoga bermanfaat.

Direktur,



Dr. Ir. Ani Andayani, M.Agr.

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
Daftar Gambar	iii
I. Pendahuluan	1
II. Penerimaan Hasil Panen	6
III. Trimming, Sortasi dan Grading	8
IV. Pembungkusan	11
V. Perendaman	14
VI. Pengawasan Mutu	17
VII. Pengemasan dan Pelabelan	19
VIII. Penyimpanan	23
IX. Pengiriman	26
X. Pencatatan	29
XI. Persyaratan mutu	31
XII. Formulir Pencatatan	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Bagan alur SOP Pascapanen Mawar (Seri Mawar Potong).....	5
Gambar 2.	Menghilangkan duri tangkai mawar potong (trimming)	10
Gambar 3.	Mengukur panjang tangkai mawar potong untuk mengetahui grade atau kelas mutunya (grading)	10
Gambar 4.	Tangkai mawar potong yang sudah diikat dan siap dibungkus	10
Gambar 5.	Pembungkusan dengan kertas koran	13
Gambar 6.	Pembungkusan dengan kertas HVS	13
Gambar 7.	Perendaman tangkai mawar potong yang telah dibungkus	16
Gambar 8.	Perendaman tangkai mawar potong yang telah dibungkus	16
Gambar 9.	Mawar potong disusun saling silang dalam kardus	22
Gambar 10.	Kardus berlabel identitas produk	22
Gambar 11.	Ruang berpendingin tempat menyimpan mawar potong	25
Gambar 12.	Susunan kardus saat penyimpanan mawar potong sebelum pengiriman	25
Gambar 13.	Penataan kardus dalam mobil box berpendingin	28
Gambar 14.	Mobil box berpendingin	28
Gambar 15.	Gunting untuk memotong tangkai mawar ..	42

Gambar 16. Kertas HVS untuk membungkus mawar potong setelah sortasi dan grading	42
Gambar 17. <i>Corrugated paper</i> untuk membungkus mawar potong.....	42
Gambar 18. Kardus untuk mengemas mawar potong	42
Gambar 19. Ember untuk merendam mawar potong	42
Gambar 20. Alat untuk mengukur suhu dan kelembaban ruangan.....	42

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mawar potong merupakan salah satu produk florikultura yang banyak diminati oleh para pelaku usaha maupun konsumen sebagai bahan rangkaian bunga atau dekorasi. Selain bentuk maupun warna yang beragam dan menarik, mawar potong dapat bertahan lama hingga satu minggu atau lebih lama lagi jika penanganan pascapanennya dilakukan dengan baik.

Upaya mempertahankan mutu mawar potong agar tetap segar mulai dari panen, pascapanen hingga sampai ke tangan konsumen, petani/produsen perlu menerapkan *Good Handling Practices* (GHP) atau Penanganan Pascapanen Florikultura yang baik. GHP adalah suatu pedoman tentang cara-cara penanganan pascapanen yang baik, sehingga dapat menghasilkan produk bermutu sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI). Pedoman GHP masih belum spesifik produk. Oleh karena itu, informasi penanganan pascapanen khususnya mawar potong perlu diperjelas dalam bentuk Standar Operasional Prosedur (SOP) Pascapanen Mawar (Seri Mawar Potong). Dengan diterbitkannya buku SOP ini diharapkan dapat

membantu pelaku usaha dalam menerapkan prinsip-prinsip penanganan pascapanen yang baik.

Melalui penerapan SOP Pascapanen Mawar Potong (Seri Mawar Potong) akan dihasilkan mawar potong yang terjaga mutunya dan memiliki daya saing tinggi sehingga memberikan keuntungan bagi produsen. Kedepan akan diberlakukan era perdagangan bebas dimana mawar potong dari luar negeri bebas masuk ke dalam negeri, untuk itu perlu disiapkan pedoman pascapanen ini dan pelaku usaha harus menerapkannya, agar mawar potong dalam negeri dapat meningkat daya saingnya.

1.2. Tujuan

Untuk memberikan acuan teknis penanganan pascapanen mawar potong yang baik sesuai prinsip GHP dalam rangka mempertahankan dan meningkatkan mutu produk, sehingga memberikan keuntungan ekonomis bagi petani atau pelaku usaha florikultura secara berkelanjutan.

1.3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup Standar Operasional Prosedur (SOP) Pascapanen Mawar (Seri Mawar Potong) meliputi:

- a. Penerimaan Hasil Panen
- b. Trimming, Sortasi dan Grading
- c. Pembungkusan

- d. Perendaman
- e. Pengawasan Mutu
- f. Pengemasan dan Pelabelan
- g. Penyimpanan
- h. Pengiriman
- i. Pencatatan
- j. Persyaratan Mutu

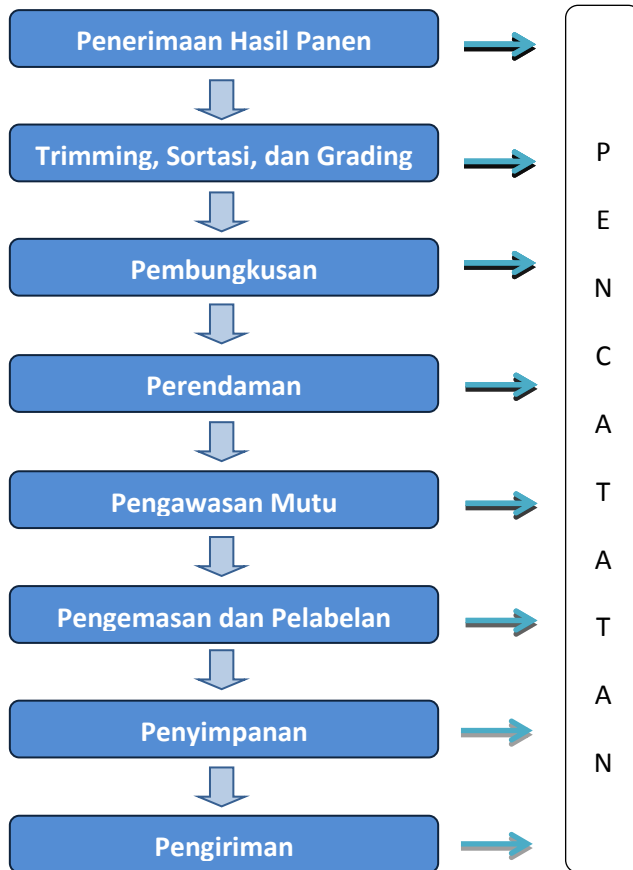
1.4. Pengertian Istilah dan Kata

- a. *Good Handling Practices* (GHP) adalah pedoman penanganan pascapanen hasil pertanian asal tanaman yang baik sesuai dengan UU No. 13 Tahun 2010 tentang Hortikultura dan Permentan No.44/Permentan/OT.140/10/2009 tentang GHP Hortikultura yang diperbarui dengan Permentan No.73/Permentan/OT.140/7/2013 tentang Pedoman Panen, Pascapanen, dan Pengelolaan Bangsal Pascapanen Hortikultura yang Baik dengan ruang lingkup meliputi penanganan panen, penanganan pascapanen, bangsal pascapanen, serta kompetensi sumber daya manusia.
- b. Mawar potong adalah bunga segar dari Famili *Rosaceae* yang dipotong atau dipetik pada tingkat kemekaran bunga 30-50% sesuai kultivar.
- c. Larutan pengawet adalah larutan yang mengandung nutrisi dan bahan pengawet untuk

memperpanjang masa kesegaran bunga potong (*vase life*).

- d. Label adalah kertas yang ditempelkan pada kemasan produk dan menjelaskan tentang identitas produk.
- e. Ruang simpan berpendingin (*cold storage*) adalah ruangan yang dilengkapi alat pendingin digunakan untuk mempertahankan kesegaran bunga potong sebelum dikirim ke konsumen.

1.5. Bagan Alur SOP Pascapanen Mawar (Seri Mawar Potong)



Gambar 1. Bagan Alur SOP Pascapanen Mawar (Seri Mawar Potong)

Standar Operasional Prosedur PENERIMAAN HASIL PANEN	Nomor: Florikultura/SOP Pascapanen Mawar/...../2014	Tanggal Dibuat	
		Revisi ke Tanggal	Disahkan

II. PENERIMAAN HASIL PANEN

2.1. Tujuan

Menerima dan mencatat hasil panen mawar potong dari lahan usaha.

2.2. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penerimaan hasil panen adalah menerima dan mencatat hasil panen.

2.3. Definisi

Penerimaan hasil panen adalah kegiatan menerima dan mencatat hasil panen mawar potong di bangsal pascapanen.

2.4. Acuan

Pengalaman pelaku usaha.

2.5. Alat dan Bahan

Hasil panen, wadah (ember), alat tulis.

2.6. Langkah-langkah

- a. Petugas panen menyerahkan hasil panen kepada petugas penerima hasil panen.

- b. Petugas penerima hasil panen menghitung dan mencatat hasil panen yang diterima sesuai dengan asal blok, jenis dan jumlahnya (lihat formulir pencatatan nomor 12.1 di halaman 34).

2.7. Verifikasi

Terpenuhinya standar penerimaan hasil panen.

2.8. Penanggung Jawab Kegiatan

Penanggung jawab kegiatan adalah Ketua Kelompok Tani atau Manajer Produksi.

Standar Operasional Prosedur TRIMMING, SORTASI DAN GRADING	Nomor: Florikultura/SOP Pascapanen Mawar/...../ 2014	Tanggal Dibuat	
		Revisi ke Tanggal	Disahkan

III. TRIMMING, SORTASI DAN GRADING

3.1. Tujuan

Membuang duri dan daun, memilih serta mengelompokkan mawar potong berdasarkan kelas mutu sesuai SNI.

3.2. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari trimming, sortasi dan grading adalah pembuangan duri dan daun, pemilihan dan pengelompokan kelas mutu mawar potong sesuai SNI.

3.3. Definisi

- a. Trimming adalah kegiatan pembuangan duri dan daun mawar potong pada sepertiga pangkal tangkai.
- b. Sortasi adalah kegiatan pemilihan dan pemisahan hasil panen yang baik dari yang rusak atau cacat serta pembuangan benda asing lainnya.
- c. Grading adalah kegiatan pengelompokan mawar potong berdasarkan kelas mutu.

3.4. Acuan

Literatur, pengalaman pelaku usaha, dan SNI.

3.5. Alat dan bahan

Mawar potong, meja grading, pisau atau gunting, alat pengukur, karet gelang, dan wadah (ember).

3.6. Langkah-langkah

- a. Memilih mawar potong yang baik dan memisahkan dari yang rusak, cacat atau benda asing lainnya.
- b. Menghilangkan duri dan daun mawar potong kurang lebih 1/3 bagian dari pangkal tangkai dengan alat khusus perontok duri.
- c. Memisahkan mawar potong yang telah lolos seleksi berdasarkan varietasnya kemudian dikelompokkan sesuai dengan kelas mutu SNI.
- d. Mengikat mawar potong yang telah dikelompokkan sebanyak 10 atau 20 tangkai per ikat dengan karet gelang dan memotong pangkal tangkainya supaya rata/sama panjang sesuai dengan standar yang diinginkan, kemudian meletakkan ke dalam tempat penyimpanan sementara.
- e. Melakukan pencatatan seluruh kegiatan yang dilaksanakan pada sortasi dan grading (lihat formulir pencatatan nomor 12.2 di halaman 35).

3.7. Verifikasi

Terpenuhinya standar pengelompokan mawar potong sesuai SNI.

3.8. Penanggung Jawab Kegiatan

Penanggung Jawab Kegiatan adalah Ketua Kelompok Tani atau Manajer Produksi.

Gambar Trimming, Sortasi dan Grading



Gambar 2. Menghilangkan duri tangkai mawar potong (*trimming*)



Gambar 4. Tangkai mawar potong yang sudah diikat dan siap dibungkus



Gambar 3. Mengukur panjang tangkai mawar potong untuk mengetahui *grade* atau kelas mutunya (*grading*)

Gambar dikutip dari www.ecoroses.com.ec

Standar Operasional Prosedur PEMBUNGKUSAN	Nomor: Florikultura/SOP Pascapanen Mawar/...../ 2014	Tanggal Dibuat	
		Revisi ke Tanggal	Disahkan

IV. PEMBUNGKUSAN

4.1. Tujuan

- a. Menjaga agar mawar potong terhindar dari kerusakan.
- b. Mempertahankan mutu mawar potong sebelum dipasarkan.

4.2. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari pembungkusan meliputi proses pembungkusan mawar potong dengan kertas atau plastik.

4.3. Definisi

Pembungkusan adalah kegiatan membungkus mawar potong yang telah dikelompokkan dan diikat karet dengan menggunakan kertas atau plastik, agar terlindung dan terhindar dari kerusakan sehingga mutu tetap terjaga.

4.4. Acuan

Literatur, pengalaman petani/produsen.

4.5. Alat dan Bahan

Kertas gelombang (*corrugated paper*)/kertas HVS/plastik pembungkus, selotip, gunting, meja.

4.6. Langkah-langkah

- a. Menyiapkan mawar potong yang sudah diikat dan dikelompokkan berdasarkan kelas mutu beserta alat dan bahan yang dibutuhkan.
- b. Membungkus sekelompok mawar potong tersebut dengan kertas gelombang/kertas HVS/plastik pembungkus.
- c. Merekatkan pembungkus dengan selotip.
- d. Melakukan pencatatan seluruh kegiatan yang dilaksanakan pada pembungkusan (lihat formulir pencatatan nomor 12.3 di halaman 36).

4.7. Verifikasi

Terpenuhinya standar pembungkusan mawar potong.

4.8. Penanggung Jawab Kegiatan

Penanggung jawab kegiatan adalah Ketua Kelompok Tani atau Manajer Produksi.

Gambar Pembungkusan



Gambar 5. Pembungkusan dengan Kertas Koran



Gambar 6. Pembungkusan dengan Kertas HVS

Standar Operasional Prosedur PERENDAMAN	Nomor: Florikultura/SOP Pascapanen Mawar/...../ 2014	Tanggal Dibuat	
		Revisi ke Tanggal	Disahkan

V. PERENDAMAN

5.1. Tujuan

- a. Mempertahankan kesegaran mawar potong.
- b. Menjaga kondisi tangkai mawar potong agar tetap tegar selama proses distribusi dan transportasi.

5.2. Ruang lingkup

Perendaman tangkai mawar potong dalam air bersih atau larutan pengawet meliputi pembuatan larutan pengawet, dan perlakuan perendaman. Kegiatan ini dilakukan apabila diperlukan dan disyaratkan oleh konsumen.

5.3. Definisi

Perendaman adalah kegiatan merendam tangkai mawar potong dalam air bersih atau larutan pengawet yang mengandung nutrisi yang tinggi dan antioksidan selama jangka waktu tertentu.

5.4. Acuan

Literatur, pengalaman petani/produsen₂

5.5. Alat dan Bahan

Air bersih, bahan pengawet seperti AgNO_3 (perak nitrat), asam sitrat, sukrosa (gula pasir); timbangan, literan plastik, ember.

5.6. Langkah-langkah

- a. Menyiapkan air bersih atau larutan pengawet. Larutan pengawet adalah larutan yang mengandung sumber energi (contoh sukrosa 1-3%), bahan penurun pH (contoh asam sitrat, asam salisilat), biosida/germisida (contoh perak nitrat 10-200 ppm, hidroksi quinolin sulfat), senyawa anti etilen (contoh perak tiosulfat), dan atau zat pengatur tumbuh (contoh BA/benzyl adenin 5-10 ppm). Keterangan : 1 ppm = 1 mg per liter air.
- b. Merendam pangkal tangkai mawar potong \pm 5 cm dalam air bersih. Apabila menggunakan larutan pengawet tangkai mawar potong direndam selama \pm 2 jam dengan kedalaman \pm 5 cm.
- c. Melakukan pencatatan seluruh kegiatan yang dilaksanakan pada perendaman (lihat formulir pencatatan nomor 12.4 di halaman 37).

5.7. Verifikasi

Terpenuhinya standar perendaman pangkal tangkai mawar potong dalam air bersih atau larutan pengawet.

5.8. Penanggung Jawab Kegiatan

Penanggung jawab kegiatan adalah Ketua Kelompok Tani atau Manajer Produksi.

Gambar Perendaman



Gambar 7 dan 8. Perendaman tangkai mawar potong yang telah dibungkus

Standar Operasional Prosedur PENGAWASAN MUTU	Nomor: Florikultura/SOP Pascapanen Mawar/...../ 2014	Tanggal Dibuat	
		Revisi ke Tanggal	Disahkan

VI. PENGAWASAN MUTU

6.1. Tujuan

- a. Memeriksa ulang mawar potong berdasarkan kelas mutu sesuai SNI.
- b. Memisahkan mawar potong yang tidak memenuhi SNI.

6.2. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari pengawasan mutu meliputi pemeriksaan ulang dan pemisahan mawar potong yang tidak memenuhi SNI.

6.3. Definisi

Pengawasan mutu adalah merupakan kegiatan pemeriksaan ulang kelas mutu mawar potong berdasarkan SNI.

6.4. Acuan

Literatur, pengalaman pelaku usaha.

6.5. Alat dan bahan

Mawar potong, SNI, alat pengukur.

6.6. Langkah- langkah

- a. Memeriksa ulang mawar potong yang sudah diikat dan dibungkus berdasarkan varietas dan kelas mutu sesuai SNI.
- b. Memisahkan mawar potong yang tidak memenuhi SNI.
- c. Melakukan pencatatan seluruh kegiatan yang dilaksanakan pada pengawasan mutu (lihat formulir pencatatan nomor 12.5 di halaman 38).

6.7. Verifikasi

Terpenuhinya standar pengawasan mutu mawar potong.

6.8. Penanggung Jawab Kegiatan

Penanggung jawab kegiatan adalah Ketua Kelompok Tani atau Manajer Produksi dan Pengawas Mutu.

Standar Operasional Prosedur PENGEMASAN DAN PELABELAN	Nomor: Florikultura/SOP Pascapanen Mawar/...../2014	Tanggal Dibuat	
		Revisi ke Tanggal	Disahkan

VII. PENGEMASAN DAN PELABELAN

7.1. Tujuan

- a. Melindungi mawar potong dari kerusakan.
- b. Mempertahankan mutu produk selama pendistribusian.
- c. Mempermudah proses pendistribusian.
- d. Meningkatkan penampilan bunga.
- e. Memberi label berisi informasi identitas produk yang meliputi jumlah, kelas mutu (ukuran), tanggal panen dan nama produsen.

7.2. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari pengemasan dan pelabelan adalah mengemas mawar potong sesuai SNI dan pemberian label berisi informasi identitas produk.

7.3. Definisi

- a. Pengemasan adalah kegiatan mengemas mawar potong untuk melindungi dari kerusakan mekanis selama proses pengangkutan dan pendistribusian.

- b. Pelabelan adalah kegiatan pemberian label sesuai dengan identitas produk.

7.4. Acuan

Literatur, pengalaman pelaku usaha.

7.5. Alat dan bahan

Mawar potong, kertas label, kardus, gunting, spidol, lakban, ember (untuk pengiriman jarak dekat).

7.6. Langkah-langkah

- a. Memasukkan mawar potong yang telah dibungkus ke dalam kardus sesuai kelas mutu. Ukuran kardus disesuaikan dengan kesepakatan penjual dan pembeli (contoh ukuran kardus 100 x 50 x 30 cm³ untuk diisi dengan 500 tangkai mawar potong). Kardus harus kokoh, bersih, kering serta berlubang (berventilasi) kemudian disusun sesuai dengan ukurannya. Untuk pengiriman jarak jauh, sebelumnya pangkal tangkai dibalut dengan kapas basah kemudian dibungkus plastik dan diikat dengan karet. Sedangkan untuk pengiriman jarak dekat, mawar potong cukup dimasukkan ke dalam ember berisi air bersih setinggi 5-10 cm.
- b. Menyusun mawar potong di dalam kardus dengan posisi horizontal, saling silang bersusun rapat sehingga tidak dapat bergerak (pangkal tangkai menyentuh sisi kardus).

- c. Menutup kardus dengan rapat dan kuat menggunakan lakban.
- d. Menempelkan label pada kardus yang telah berisi mawar potong sesuai identitas produk. Label tidak mudah lepas, luntur atau rusak, mudah terlihat dan terbaca.
- e. Melakukan pencatatan seluruh kegiatan yang dilaksanakan pada pengemasan dan pelabelan (lihat formulir pencatatan nomor 12.6 di halaman 39).

7.7. Verifikasi

Terpenuhinya standar pengemasan dan pelabelan.

7.8. Penanggung Jawab Kegiatan

Penanggung jawab kegiatan adalah Ketua Kelompok Tani atau Manajer Produksi

Gambar Pengemasan dan Pelabelan



Gambar 9. Mawar potong disusun saling silang dalam kardus
(dikutip dari www.ecoroses.com.ec)



Gambar 10. Kardus berlabel identitas produk
(dikutip dari www.ecoroses.com.ec)

Standar Operasional Prosedur PENYIMPANAN	Nomor: Florikultura/SOP Pascapanen Mawar/...../ 2014	Tanggal Dibuat	
		Revisi ke Tanggal	Disahkan

VIII. PENYIMPANAN

8.1. Tujuan

- a. Menyimpan mawar potong yang telah dikemas.
- b. Mempertahankan mutu mawar potong sebelum didistribusikan.

8.2. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penyimpanan meliputi kebersihan ruang penyimpanan, penataan mawar potong yang telah dikemas, pengaturan suhu ruang penyimpanan berpendingin.

8.3. Definisi

Penyimpanan adalah kegiatan menempatkan mawar potong yang dikemas ke ruang penyimpanan berpendingin yang bersifat sementara atau dalam jangka waktu tertentu menunggu jadwal pendistribusian.

8.4. Acuan

Literatur, pengalaman pelaku usaha.

8.5. Alat dan Bahan

Mawar potong, ruang penyimpanan, alat pendingin, pengukur suhu dan kelembaban.

8.6. Langkah-langkah

- a. Membersihkan ruang penyimpanan dari debu dan kotoran.
- b. Mengatur suhu dan kelembaban ruang penyimpanan sesuai kebutuhan (untuk suhu ruang penyimpanan 10-12°C dan kelembaban udara sekitar 80-90%).
- c. Mengelompokkan kardus berisi mawar potong sesuai dengan kelas mutu dan disusun sedemikian rupa sehingga ada jarak di antara susunan kardus.
- d. Mencatat seluruh kegiatan yang dilaksanakan pada penyimpanan (lihat formulir pencatatan penyimpanan nomor 12.7 di halaman 40).

8.7. Verifikasi

Terpenuhinya standar penyimpanan.

8.8. Penanggung Jawab Kegiatan

Penanggung jawab kegiatan adalah Ketua Kelompok Tani atau Manajer Produksi.

Gambar Penyimpanan



Gambar 11. Ruang berpendingin tempat menyimpan mawar potong
(dikutip dari www.ecoroses.com.ec)



Gambar 12. Susunan kardus saat penyimpanan mawar potong
sebelum pengiriman
(dikutip dari www.ecoroses.com.ec)

Standar Operasional Prosedur PENGIRIMAN	Nomor: Florikultura/SOP Pascapanen Mawar/...../2014	Tanggal Dibuat	
		Revisi ke Tanggal	Disahkan

IX. PENGIRIMAN

9.1. Tujuan

Mengangkut mawar potong ke tempat pemasaran dan konsumen dengan teknik penanganan yang direkomendasikan untuk mempertahankan mutu sesuai SNI.

9.2. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari pengiriman adalah penataan mawar potong yang telah dikemas dalam alat angkut, pengaturan kondisi alat angkut, dan pengangkutan ke tempat pemasaran.

9.3. Definisi

Pengiriman adalah pengangkutan produk dari lokasi produksi ke tempat pemasaran dan konsumen dengan menggunakan alat pengangkut berpendingin atau tanpa pendingin sesuai persyaratan yang direkomendasikan.

9.4. Acuan

Literatur, pengalaman pelaku usaha.

9.5. Alat dan Bahan

Mobil box berpendingin atau tanpa pendingin, troli atau gerobak, mawar potong.

9.6. Langkah-langkah

- a. Menyusun mawar potong yang telah dikemas dengan rapi dan teratur dalam alat angkut sesuai dengan kapasitasnya.
- b. Mengatur suhu mobil box berpendingin antara 10-12°C dengan kelembaban udara 80-90%. Untuk pengiriman jarak jauh dapat dilakukan dengan kargo.
- c. Menurunkan mawar potong dalam kemasan dari alat angkut dengan hati-hati agar tidak rusak.
- d. Melakukan pencatatan seluruh kegiatan yang dilaksanakan pada pengiriman (lihat formulir pencatatan nomor 12.8 halaman 41).

9.7. Verifikasi

Terpenuhinya standar pendistribusian ke tempat pemasaran atau konsumen.

9.8. Penanggung Jawab Kegiatan

Penanggung jawab kegiatan adalah Ketua Kelompok Tani, Manajer Pemasaran.

Gambar Pengiriman



Gambar 13. Penataan kardus dalam mobil box berpendingin
(dikutip dari www.ecoroses.com.ec)



Gambar 14. Mobil box berpendingin
(dikutip dari www.ecoroses.com.ec)

Standar Operasional Prosedur PENCATATAN	Nomor: Florikultura/SOP Pascapanen Mawar/...../ 2014	Tanggal Dibuat	
		Revisi ke Tanggal	Disahkan

X. PENCATATAN

10.1. Tujuan

- a. Mendokumentasikan setiap kegiatan pascapanen agar dapat ditelusur balik tingkat kebenarannya berdasarkan pedoman GHP.
- b. Merancang dan mengimplementasikan perbaikan berkelanjutan berdasarkan catatan dan dokumen pascapanen sebelumnya.

10.2. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari pencatatan adalah membuat catatan setiap tahapan yang dilakukan dan didokumentasikan secara rapi.

10.3. Definisi

Pencatatan adalah kegiatan mencatat dan mendokumentasikan semua kegiatan pascapanen yang dilakukan secara lengkap dan benar.

10.4. Acuan

Literatur, pengalaman pelaku usaha.

10.5. Alat dan Bahan

Form isian, alat tulis, tempat penyimpanan dokumen.

10.6. Langkah-langkah

- a. Menyiapkan dan mengisi form isian terlampir untuk semua kegiatan pascapanen.
- b. Menyimpan catatan tersebut minimal selama 5 (lima) tahun.

10.7. Verifikasi

Tercatat dan terdokumentasinya semua data kegiatan pascapanen dengan baik.

10.8. Penanggung Jawab Kegiatan

Penanggung jawab kegiatan adalah masing-masing penanggungjawab setiap kegiatan pascapanen.

XI. PERSYARATAN MUTU

Persyaratan mutu mawar potong saat ini masih berdasarkan SNI 01-4492-1998, Mawar Bunga Potong (Tabel1). Namun dikarenakan SNI tersebut sudah melebihi 5 (lima) tahun sejak disahkan maka perlu dilakukan revisi. Saat ini SNI tersebut sedang dalam proses revisi.

Tabel 1. SNI 01-4492-1998, Mawar Bunga Potong

Jenis Mutu	Satuan	Persyaratan			
		AA	A	B	C
1. Panjang tangkai					
- Tipe standar	cm	>65	55 – 64	40 – 54	25 – 39
- Tipe spray	cm	>55	46 – 55	35 – 45	<35
2. Diameter kuntum bunga 1.2 mekar					
- Tipe standar	cm	>2,5	>2,5	>2,5	>2,0
- Tipe spray	cm	>1,5	>1,5	>1,5	>1,2
3. Jumlah kuntum ½ mekar per tangkai					
- Tipe spray	kuntum	>6	>6	>6	Dapat kurang dari 6
4. Benda asing/kotoran	%	0	0	0	<5

Jenis Mutu	Satuan	Persyaratan			
		AA	A	B	C
5. Kesegaran bunga	-	Segar Toleransi 3	Segar Toleransi 5	Segar Toleransi 10	Segar Toleransi 15
6. Keseragaman kultivar	-	Seragam	Seragam	Seragam	Seragam
7. Warna bunga	-	Seragam	Seragam	Seragam	Seragam
8. Keadaan minimum tangkai bunga	-	Kuat/lurus, tidak pecah, tidak bercabang	Kuat/lurus, tidak pecah, tidak bercabang	Kuat/lurus, tidak pecah, tidak bercabang	Kuat/lurus, tidak pecah, tidak bercabang
9. Daun pada 2/3 bagian tangkai	-	Lengkap dan sehat	Lengkap dan sehat	Lengkap dan sehat	Kurang lengkap/ sehat
10. Kerusakan/Cacat	%	0	0	0	<5
11. Keberadaan air untuk OPT sesuai dengan peraturan yang berlaku	%	0	0	0	<5
12. Organisme pengganggu tumbuhan					
Toleransi: kualitas dan ukuran jumlah atau panjang)	%	3	5	10	15

XII. FORMULIR PENCATATAN

BUKU CATATAN PASCAPANEN MAWAR

Tahun :

1. IDENTITAS PETANI

- 1.1. Nama Kelompok :
- 1.2. Nama Petani :
- 1.3. Umur :
- 1.4. Alamat :
- 1.5. No. Telp/HP/e-mail :

2. DATA USAHATANI

- 2.1. Luas lahan usaha :
- 2.2. Status lahan :
- 2.3. Jenis tanaman :
- 2.4. Varietas :

12.1. PENERIMAAN HASIL PANEN

Nama Kelompok :

Nama Petani :

Alamat Lahan Usaha :

Catatan Kegiatan Penerimaan Hasil Panen

Tgl	Blok/ Petak	Varietas	Waktu Panen	Alat dan Bahan	Jumlah Panen (tangkai)	Nama Petugas
dst						

12.2. TRIMMING, SORTASI DAN GRADING

Nama Kelompok :

Nama Petani :

Alamat Lahan Usaha :

Catatan Kegiatan Trimming, Sortasi dan Grading

Tanggal	Jumlah Tangkai	Alat Trimming	Jumlah Kelas Mutu (tangkai)				Jumlah Tangkai Afkir	Nama Petugas
			AA	A	B	C		
dst								

12.3. PEMBUNGKUSAN

Nama Kelompok :

Nama Petani :

Alamat Lahan Usaha :

Catatan Kegiatan Pembungkusan

Tgl	Jumlah Tangkai/ikat	Kelas Mutu Bunga *)	Cara Pembungkusan	Bahan Pembungkus	Nama Petugas
dst					

Keterangan :

*) Catat apakah bunga masuk kelas mutu AA, A, B atau C

12.4. PERENDAMAN

Nama Kelompok :

Nama Petani :

Alamat Lahan Usaha :

Catatan Kegiatan Perendaman

Tanggal	Cara Perendaman	Alat dan Bahan	Lama Perendaman	Nama Petugas
dst				

12.5. PENGAWASAN MUTU

Nama Kelompok :

Nama Petani :

Alamat Lahan Usaha :

Catatan Kegiatan Pengawasan Mutu

Tgl	Kelas Mutu	Jumlah Tangkai Hasil Sortasi	Jumlah Tangkai Tidak Sesuai Kelas Mutu	Jumlah Tangkai Sesuai Kelas Mutu	Nama Petugas
	AA				
	A				
	B				
	C				
	AA				
	A				
	B				
	C				
dst					

Nb: Tangkai tidak sesuai mutu maksudnya terkena hama, penyakit, dan rusak fisik

12.6. PENGEMASAN DAN PELABELAN

Nama Kelompok :

Nama Petani :

Alamat Lahan Usaha :

Catatan Kegiatan Pengemasan dan Pelabelan

Tgl	Nomor Kemasan	Cara Pengemasan (√)		Pelabelan (√)		Nama Petugas
		Sesuai SOP	Tidak sesuai SOP	Lengkap	Tidak Lengkap	
dst						

12.7. PENYIMPANAN

Nama Kelompok :

Nama Petani :

Alamat Lahan Usaha :

Catatan Kegiatan Penyimpanan

Tgl	No. Kemasan	Cara Penyimpanan		Kondisi Lingkungan Penyimpanan		Nama Petugas
		Dikemas	Tidak Dikemas	Suhu (°C)	Kelembaban (%)	
dst						

12.8. PENGIRIMAN

Nama Kelompok :

Nama Petani :

Alamat Lahan Usaha :

Catatan Kegiatan Pengiriman

Tgl	Waktu Kirim	No. Kemasan	Volume pengangkutan	Jenis Alat Angkut	Suhu (°C)	Kelembaban (%)	Nama Petugas
dst							

Gambar Sarana Prasarana Pascapanen Mawar



Gambar 15. Gunting untuk memotong tangkai mawar



Gambar 16. Kertas HVS untuk membungkus mawar potong setelah sortasi dan grading



Gambar 17. *Corrugated paper* untuk membungkus mawar potong



Gambar 18. Kardus untuk mengemas mawar potong



Gambar 19. Ember untuk merendam mawar potong



Gambar 20. Alat untuk mengukur suhu dan kelembaban ruangan

TIM PENYUSUN

1. Dr. Ir. Ani Andayani, M. Agr. Direktorat Budidaya dan Pascapanen Florikultura
2. Ir. Diyosi Exva, M.Si Direktorat Budidaya dan Pascapanen Florikultura
3. Ir. Sabernard Direktorat Budidaya dan Pascapanen Florikultura
4. Ir. Sriyanta, M.M. Direktorat Budidaya dan Pascapanen Florikultura
5. Trifena Honestin, STP Direktorat Budidaya dan Pascapanen Florikultura
6. Triana Tungga Dewi, S.Sos Direktorat Budidaya dan Pascapanen Florikultura
7. Mufit Daryatun Asniawati, SP Direktorat Budidaya dan Pascapanen Florikultura
8. Rina Simbolon, SP Direktorat Budidaya dan Pascapanen Florikultura
9. Amir Supriyanto Direktorat Budidaya dan Pascapanen Florikultura
10. Dewi Amiarsi Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
11. Dr. Dewi Sukma Institut Pertanian Bogor
12. Dr. Y. Aris Purwanto Institut Pertanian Bogor, Pusat Kajian Hortikultura Tropika
13. Deden Rahmat Petani Mawar dari Gapoktan Kabupaten Bandung Barat
14. Wawan Witarsa Petani Mawar dari Gapoktan Kabupaten Bandung Barat
15. H. Acep Petani Mawar dari Gapoktan Kabupaten Cianjur
16. Santo Petani Mawar dari Gapoktan Kabupaten Cianjur
17. Taufiq Iriandik Pedagang Pasar Bunga Rawa Belong



