



DEPARTEMEN PERTANIAN

liptan

Lembar Informasi Pertanian
BALAI PENGAJIAN TEKNOLOGI PERTANIAN RIAU

TEKNOLOGI PENGEMASAN PRODUK HORTIKULTURA

Tahun 2002

Agdex : 200/79

PENDAHULUAN

Komoditas hortikultura (buah-buahan, sayuran dan tanaman hias) merupakan komoditas yang tergolong ringkih atau mudah mengalami kerusakan. Oleh karena itu diperlukan teknologi pasca panen yang tepat agar memiliki umur simpan lebih lama. Hal penting menjadi pertimbangan dalam penerapan teknologi pasca panen jenis komoditas, sifat morfologis maupun fisiologis. Teknologi semiprocessed sebagai salah satu penanganan pasca panen terletak diantara teknologi penanganan segar (fresh handling) dan teknologi pengolahan (processing). Tujuan semiprocessed adalah meminimalkan proses produk hortikultura sehingga sel-selnya dapat bertahan hidup lebih lama misalnya melalui cara pengemasan.

Manfaat pengemasan

- Menghindari kontaminasi jasad renik (menghambat proses fermentasi/pembusukan).
- Mengurangi kontak dengan udara (menekan proses oksidasi).
- Mempertahankan kesegaran.
- Memberikan penampilan yang menarik.

Bahan dan alat

Beberapa hal yang perlu dipersiapkan sebelum pelaksanaan pengemasan hortikultura seperti sayuran dan buah-buahan adalah :

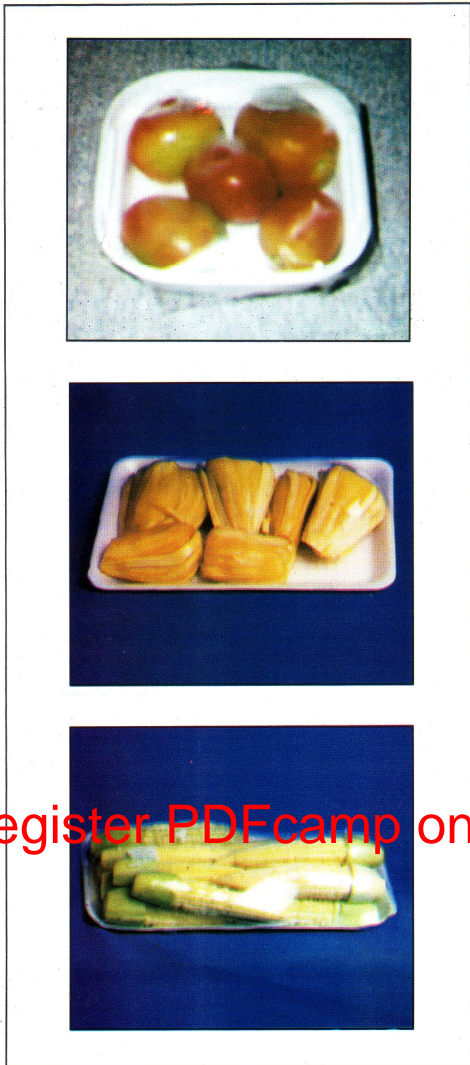
- Kondisi bahan yang akan dikemas benar-benar dalam keadaan baik (tidak busuk ataupun cacat).

Bahan dan alat yang diperlukan :

- Sayuran dan buah-buahan seperti cabe, tomat, jagung dan nangka.
- Larutan Chlorin 100 ppm dan 200 ppm
- Larutan Calsium Chlorida (CaCl_2) 300 ppm dan 0,75%.
- Baskom, nampan, sendok.
- Talenan/alas pemotong.
- Saringan untuk peniris.
- Piring Sterefoam.
- Plastik Stretch Film/plastik Wrap

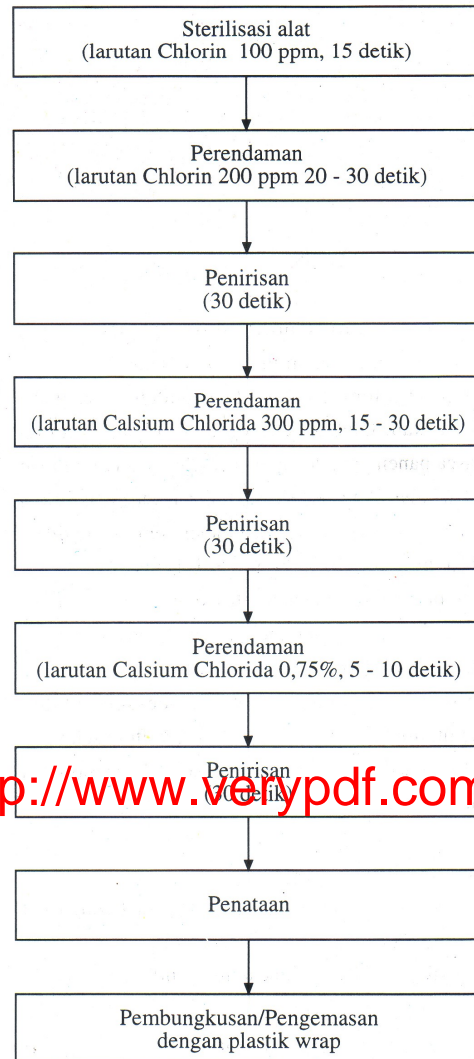
Cara melakukan pengemasan

- Sterilisasi peralatan (pisau, sendok dll) dan tangan dengan cara merendamnya dalam baskom berisi larutan Chlorin 100 ppm selama 15 detik.
- Rendam sayur yang telah dicuci bersih dalam larutan Chlorin 200 ppm selama 20 - 30 detik.
- Tiriskan bahan tersebut selama 30 detik.
- Rendam lagi sayur tersebut kedalam baskom yang sudah berisi larutan Calsium Chlorida 300 ppm selama 15 - 30 detik.
- Tiris kembali sayur tersebut selama 30 detik.
- Rendam sekali lagi sayur tersebut dalam baskom yang berisi larutan Calsium Chlorida 0,75% selama 5 - 10 detik.
- Tiris kembali sayur tersebut selama 30 detik.
- Angkat dan tatalah sayur tersebut keatas piring sterefoam dan kemudian tutuplah dengan rapi menggunakan plastik Stretch Film/plastik Wrap.



Gambar Sayuran dan buah dalam kemasan plastik

Bagan teknik pengemasan sayuran



Please register PDFcamp on <http://www.verifypdf.com/>, thank you.