

Nama : Afifah At-tharra Mazaya

NPM : 244121054

Kelas : AGT-B

Mata kuliah : Tek. Pasca Panen

Penanganan pasca panen dilakukan karena hasil pertanian yang masih mengalami proses metabolisme setelah di panen. Penanganan hasil panen dilakukan untuk menghindari kerusakan bahan pangan.

✦ Kerusakan bahan pangan dapat disebabkan oleh mikroorganisme seperti bakteri, organisme seperti jamur, suhu, oksigen, kadar air, dan sebagainya.

✦ Jenis kerusakan yang ditimbulkan dapat berupa fisiologi, mekanis, kimia, fisik, dan mikrobiologi

✦ Jenis dan tingkat kerusakan yang dapat terjadi antar komoditas dapat berbeda, seperti antar komoditas buah-buahan, sayuran, dan biji-bijian. Sehingga penanganan panen yang dilakukan bisa berbeda-beda, dan hal yang harus diperhatikan / juga juga berbeda.

✦ Penanganan pasca panen dapat dipertimbangkan pula berdasarkan tingkat / waktu kematangan / panen dan tujuan penggunaan produk.

✦ Pada komoditas sayuran terdapat 3 macam laju respirasi berbeda. yaitu laju respirasi tinggi, sedang, dan rendah. Laju respirasi dapat mempengaruhi perubahan produk hasil panen.

✦ Untuk menjaga produk hasil panen dapat dilakukan berbagai cara. Seperti penyimpanan pada lemari pendingin, pengeringan, pelapisan, penyimpanan dengan bahan aktif, pengemasan dan sebagainya.

✦ Penanganan produk segar dapat dilakukan dengan pelapisan lilin yang mampu mengurangi laju penguapan

✦ Pengeringan dengan penurunan kadar air produk sehingga dapat disimpan lama.

✦ Pengemasan dan penyimpanan.

Penanganan Sayuran

Pencucian & sortasi

Pembersihan kotoran seperti tanah, dan pemilihan produk yang bagus

→ Pendinginan

Penyimpanan sayur pada suhu tertentu

Pelapisan lilin

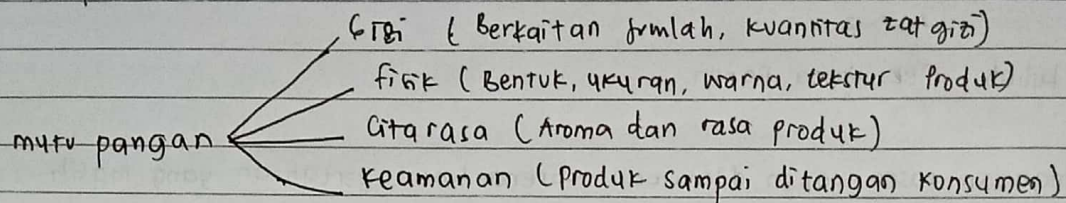
dapat dilakukan thdp sayuran buah

→

CAC dan MAS

Penyimpanan dg udara terkendali

↳ Mutu pangan suatu produk dapat menentukan hasil ekonomi produk, yang meliputi :



↳ Distribusi produk hortikultura melalui tahap produksi, pengemasan, transportasi, penyimpanan, pedagang besar, retail, dan konsumen. Selama proses distribusi ini, produk harus dijaga mutu pangannya.

↳ Tahap produksi berupa pemanenan produk hasil budidaya. Dengan penentuan masa panen seperti perubahan visual, fisik, fisiologis, tingkat kematangan, dan dengan komputasi / perhitungan. Perlahan dan waktu pemanenan dapat menentukan tahap selanjutnya.

↳ Penanganan pasca panen yang dapat dilakukan pada produk seperti

- Pembersihan produk dari kotoran, sisa tanah, sisa tanaman yang menempel, dsb. Dapat dilakukan dengan pencucian, pengelapan, dsb.
- Trimming berupa penghilangan / pemotongan bagian yang tidak diinginkan sesuai keinginan konsumen atau karena adanya bagian yang rusak.
- Waxing / pelapisan lilin untuk menghambat transpirasi
- Grading dan sorting dengan penggolongan komoditas sesuai Kriteria / Kualitas dan pemilihan produk sesuai kriteria.

↳ Pengemasan

Pengemasan untuk memfasilitasi produk dapat berupa wadah. Jenis wadah yang digunakan dapat berbeda tergantung komoditasnya. Kemasan ini dapat pula melindungi produk selama proses distribusi.

↳ Transportasi

Pengangkutan / produk dibawa ke pasar, pabrik, atau tempat penyimpanan. Alat pengangkut perlu diperhatikan untuk tetap menjaga kualitas produk.

↳ Penyimpanan

Berguna dalam memperpanjang masa simpan bila belum dijual.

↑ Kemasan aktif merupakan teknik dengan indikator internal / eksternal untuk menunjukkan secara aktif perubahan produk dan penentuan mutu.

Dikatakan aktif karena adanya interaksi aktif antara bahan pangan dengan kemasan.

↑ Kemasan aktif ini dapat mempertahankan mutu produk serta memperpanjang masa simpan produk.

↑ Kemasan aktif berguna dalam menyerap O_2 , etilen, air, sebagai heating / cooling, bahan penyerap, pelindung, dan bahan antimikroba.

↑ Kemasan aktif ini dapat memperpanjang masa simpan, memberi respon aktif terhadap kerusakan produk, memberi informasi produk, dan memudahkan konsumen.

↑ Absorber oksigen

Penyerap oksigen pada bahan pangan yang dapat mencegah proses oksidasi, perubahan warna, dan mikroorganisme merugikan.

↑ Absorber Etilen

Etilen dapat mempercepat proses pematangan produk sehingga produk akan lebih cepat rusak. Sehingga dilakukannya penyerapan etilen dilakukan untuk menekan laju transpirasi, dan sejenisnya untuk mencegah masa kerusakan produk. Produk penyerap etilen yang dapat digunakan adalah $KMnO_4$ (Potassium permanganat).

↑ Serta masih banyak lagi jenis dan macam kemasan aktif dengan fungsi serta kegunaannya tertentu

↑ Kemasan aktif ini termasuk salah satu upaya dalam penyimpanan produk yang penting dalam menentukan umur simpan produk sehingga perlu diperhatikan.

Pengemasan dan penyimpanan produk dapat menentukan bagaimana suatu produk sampai ke konsumen.