

Nama : Samuel David Ramus Tetri Sitalehi
 NPM : 2114121020
 Prodi : Agroteknologi - B
 Materi : Teknologi Pasca Panen.

RESUME MATERI PASCA PANEN.

> Pengertian Pasca Panen pada Sayuran.

* Sistem & Sayuran.

Berdasarkan struktur organ dapat digolongkan sebagai berikut:

- a). Sayuran biji dan paku.
- b). Sayuran Umbi lapis, Umbi akar, dan Umbi batang.
- c). Sayuran Bunga, paku, daun, dan batang.

Ada juga beberapa jenis buah yang digolongkan sebagai sayuran. Contohnya tomat.

Hal ini terjadi karena peningkatan metabolisme dalam sayuran. Kualitas gizi sayuran ditentukan melalui rasa dan tekstur, bukan dari umur fisiologis.

Perubahan biokimia setelah panen sangat mempengaruhi karakteristik komoditas sayuran segar. Hal ini meliputi:

1). Respirasi.

↳ Sayuran yang telah dipanen akan tetap melakukan respirasi untuk mempertahankan proses fisiologis dalam sel-selnya. Lama simpan sayuran bergantung pada lamanya waktu cadangan makanan dan air yang dikonsumsi dalam respirasi.

2). Transpirasi

↳ Adalah proses penggantian air dalam tubuh tanaman dan hilangnya menjadi uap air ke atmosfer. Proses transpirasi dimulai dari pengaliran air oleh akar dari dalam tanah, kemudian diangkut melalui batang menuju daun dan dilepaskan sebagai uap air ke atmosfer.

3). Perubahan warna.

- ↳ Penyebab utama kerusakan produk diantaranya, bakteri, aktivitas enzim, suhu, dan jangka waktu penyimpanan. Kelebihan air dapat mengakibatkan kerusakan pada sayur dan buah. Suhu mempengaruhi aktivitas metabolisme, respirasi, dan reaksi enzimatis.

4) Tahapan Penanganan Pasca Panen.

1). Pembersihan (Cleaning)

- ↳ Pembersihan sayuran / komoditas dari kotoran dan benda asing yang bukan bagian tanaman.

2). Thinning

- ↳ Penarikan untuk menghilangkan bagian yang tidak diterima konsumen.

3). Luring (pengumbihan).

- ↳ Melakukan pengumbihan pada sayur yang terdapat pada umbi batang / akar.

4). Pelapisan lilin

- ↳ Bertujuan untuk menghambat transpirasi

5). Sorting

- ↳ Pengelompokan / pemisahan komoditas berdasarkan grade/nya.

6). Precooling (Pendinginan awal)

- ↳ Pendinginan yang dilakukan untuk menghilangkan panas lapangan secara cepat.

7). Packaging (Pengemasan).

- ↳ Pembuatan wadah yang sesuai untuk membantu mempertahankan kualitas komoditas.

8). Transport (Pengangkutan)

- ↳ Proses dimana komoditas diangkut ke pasar, pabrik pengolahan, / tempat penyimpanan.

9). Storage (Penyimpanan).

- ↳ Komoditas disimpan ditempat tertentu yang bertujuan agar tetap segar. Penyimpanan bertujuan untuk mempertahankan kualitas sayuran. Penyimpanan dapat dilakukan didalam maupun diluar refrigerator (alat pendingin).

→ Kemasan Aktif

- ↳ Merupakan teknik pengemasan yang mempunyai indikator eksternal / internal untuk secara aktif menunjukkan perubahan pada produk. Disebut kemasan aktif karena adanya interaksi aktif bahan kemasan dengan produk. Tujuannya yakni memperpanjang mutu dan memperpanjang masa simpan produk.

* Pengemasan aktif memiliki beberapa hal, sebagai berikut:

- 1). Bahan pengeras O_2
- 2). Bahan penambah / pengeras CO_2 .
- 3). Etanum kemutasi.
- 4). Pengeras etilen & air.
- 5). Pelindung cahaya.

* Fungsi utama yang diharapkan dari kemasan aktif, sebagai berikut:

- 1). Memperpanjang umur simpan produk.
- 2). Menunjukkan atribut produk
- 3). Memberi respon aktif terhadap perubahan produk.