

PENANGANAN PASCA PANEN BUAH-BUAHAN DAN SAYURAN

Siswadi

PENDAHULUAN

Sebutan hortikultura meliputi tanaman sayur-sayuran, buah-buahan, dan bunga-bunga. Khusus untuk buah dan sayur sangat dibutuhkan oleh manusia untuk pemenuhan gizi yang seimbang. Pada umumnya buah dan sayur banyak mengandung vitamin dan mineral-mineral tertentu khususnya vitamin A (karotene), serat (dietary fiber), gula dan pemenuhan vitamin C (asam Askorbat) yang tidak dapat diproduksi oleh tubuh.

Dewasa ini hortikultura banyak diberi perhatian pemerintah untuk digalakkan dan dikembangkan secara luas. Hal ini mengingat tingginya impor produk buah-buahan. Produk buah-buahan dan sayuran tropis di negara ini sebenarnya memiliki pangsa pasar yang cukup besar di dalam negeri dan peluang ekspor yang baik yang memungkinkan sebagai devisa negara non migas.

Produk hortikultura merupakan produk yang mudah rusak (perisable), sehingga butuh penanganan khusus pada tahapan pasca panen. Penanganan pasca panen buah dan sayuran seperti Indonesia belum mendapat perhatian yang cukup. Hal ini terlihat dari kerusakan-kerusakan pasca panen sebesar 25 % - 28 %. Oleh sebab itu agar produk hortikultura terutama buah-buahan dan sayuran dapat sampai ke tangan konsumen dalam kondisi baik perlu penanganan pasca panen yang benar dan sesuai. Bila pasca panen dilakukan dengan baik, kerusakan-kerusakan yang timbul dapat diperkecil bahkan dihindari, sehingga kerugian di tingkat konsumen dapat ditekan (Sukardi, 1992).

Berbagai cara penanganan pasca panen buah dan sayuran adalah pendinginan awal (recooling), sortasi, pencucian/pembersihan, degreening (penghilangan warna hijau) dan colour adding (perbaikan warna), pelapisan lilin, fumigasi, pengemasan/pengepakan dan penyimpanan.

Perlakuan-perlakuan tersebut tidak harus dilakukan semuanya terhadap suatu jenis bahan seperti misalnya tidak perlu dilakukan penghilangan warna hijau atau pemeraman.

PENANGANAN PASCA PANEN HORTIKULTURA DI PASAR TRADISIONAL

Di pasar tradisional pada umumnya penanganan pasca panen hortikultura masih dilakukan sangat sederhana. Berdasarkan hasil survey dan wawancara dengan berbagai petani sayur dan buah di daerah Kopeng, Ngablak di Kabupaten Semarang, andungan dan di pasar Ngablak, pasar Bandungan dan di pasar Salatiga, di tingkat petani, setelah buah dan sayur hanya dikemas dengan menggunakan keranjang bambu maupun dengan karung plastik. Di sini tidak dilakukan penanganan pasca panen apa-apa seperti pencucian, sortasi, pendinginan awal dan sebagainya. Pengemasan dengan menggunakan keranjang bambu maupun dengan menggunakan plastik hanya untuk memudahkan pengangkutan. Setelah sampai pada pedagang, penanganan pasca panen seperti sortasi dan grading kadang-kadang dilakukan. Sortasi dilakukan untuk memisahkan buah dan sayur yang mengalami kerusakan dengan yang masih baik, sedangkan grading dilakukan terutama pada buah-buahan supaya diperoleh harga yang lebih bervariasi. Selain itu buah dan buah-buahan supaya diperoleh harga yang diletakkan di tempat terbuka. Dengan demikian umur simpan dari hasil pertanian tersebut menjadi pendek, tingkat kerusakan tinggi, sehingga sampai ke tangan konsumen kualitasnya menjadi rendah.

Tidak dilakukannya penanganan pasca panen di tingkat petani karena disebabkan harga buah dan sayuran di tingkat petani rendah sehingga penanganan pasca panen dirasa mahal, keterbatasan pengetahuan mengenai penanganan pasca panen dan hasil panen tersebut langsung di jual. Sedangkan di tingkat pedagang biaya penanganan pasca panen yang lain dirasa mahal sehingga tidak sesuai dengan laba yang diperoleh karena daya beli konsumen yang rendah.

Keuntungan dan kerugian : Harga tidak terlalu mahal sesuai dengan daya beli masyarakat yang membutuhkan. Kualitas relatif lebih rendah dibanding buah dan sayuran yang ditangani secara modern (kualitas cepat menurun/umur simpan lebih pendek).

PENANGANAN PASCA PANEN HOLTIKULTURA DI PASAR MODERN (SUPER MARKET).

Buah dan sayuran yang dijual di pasar modern (Super Market) pada umumnya berasal dari petani yang sudah mengkhususkan diri melayani permintaan super market tersebut. Umumnya petani ini biasanya sudah maju dalam arti memiliki modal besar, pengetahuan yang baik, penggunaan sarana produksi yang unggul sehingga produk yang dihasilkan lebih baik dibanding produk yang dihasilkan petani tradisional. Hasil survey dan wawancara di berbagai super market yang ada di kota Semarang, hasil panen tersebut setelah sampai di super market, kemudian dilakukan berbagai penanganan pasca panen sebelum dijual kepada konsumen misalnya grading, pencucian/menghilangkan kotoran-kotoran yang masih melekat pada buah/sayur, pemotongan bagian-bagian sayur yang tidak diperlukan, sortasi dari produk yang mengalami kerusakan kemudian dilakukan pengemasan (Anonim, 1992).

Untuk pengemasan dapat dilakukan dengan berbagai cara, untuk yang pertama buah dan sayuran dikemas dalam plastik yang memiliki daya lekat yang kuat, lentur dan tidak mudah sobek sehingga menjadikan buah dan sayuran tetap segar, tahan lama, tidak kering dan melindungi serta menjaga tetap bersih. Misalnya pada bunga kol, kobis, brokoli, luttuce dan lain sebagainya. Cara yang kedua buah dan sayuran dimasukkan ke dalam plastik polyetilen yang diberi lobang-lobang yang memungkinkan terjadinya sirkulasi udara. Cara yang ketiga adalah tidak dilakukannya pengemasan, tetapi buah dan sayuran diletakkan pada lemari pendingin yang terbuka yang kadang-kadang disemprot dengan butir-butir air yang halus untuk mengurangi penguapan, seperti sayur-sayuran daun, apel, jeruk, anggur dan lain

Penanganan Pasca Panen Buah-Buahan dan Sayuran

sebagainya. Sedangkan cara yang keempat adalah penempatan buah-buahan di udara terbuka di bawah kondisi AC seperti salak, pepaya, sawo, mangga atau buah tropis pada umumnya.

Keuntungan dan kerugian : Dengan adanya penanganan pasca panen hortikultura pada pasar modern menjadikan harga pasar modern menjadikan harga komoditi tersebut menjadi lebih tinggi tetapi kualitas barang lebih baik. Untuk melakukan penanganan pasca panen dibutuhkan tambahan pengetahuan mengenai pasca panen buah dan sayuran tersebut. Di samping itu juga dibutuhkan tambahan tenaga, biaya dan peralatan. Penanganan pasca panen yang dilakukan pada pasar modern menjadikan umur simpan buah dan sayuran lebih panjang.

KESIMPULAN

Penanganan pasca panen yang baik sebenarnya perlu dilakukan untuk meningkatkan kualitas dan nilai hasil pertanian, tetapi kenyataannya di Indonesia petani tradisional belum melakukan penanganan pasca panen yang baik, karena keterbatasan-keterbatasan yang mereka miliki, sedangkan untuk tingkat perdagangan yang lebih modern (di super market) sudah dilakukan penanganan pasca panen yang cukup baik. Di Indonesia kondisi saat ini kedua jenis pasar tersebut masih dibutuhkan dan masing-masing mempunyai konsumen sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1992. Pasca Panen Sayur. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nasarudin, 2000. Sayuran Dataran Rendah. Jakarta.
- Suhardi, 1992. Penanganan Pasca Panen Buah dan Sayuran, PAV Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Verkeig, E., W., M. and RE. Coronel,. 1997. Buah-buahan yang dapat dimakan (Terjemahan) Jakarta.