

**TEKNIK PASCA PANEN PAPRIKA (*Capsicum annum var. grossum L*) DI
AGROWISATA PUNCAK BUKITCATU BEDUGUL-BALI**
*Post-Harvesting Technique of Paprika (*Capsicum annum var. grossum L*) at Bukitcatu
Peak Agritourism, Bedugul Bali*

Yasinta Wonga Ngandhe¹⁾, Rosiana Ulfa²⁾, Bagus Setyawan³⁾

¹⁾Mahasiswa Program Studi Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Banyuwangi

²⁾Dosen Program Studi Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas PGRI Banyuwangi

*Email korespondensi: bagussetyawan89@gmail.com

ABSTRACT

Fruit and vegetable commodities are very easily damaged when harvested because of the respiration and transpiration processes in the fruit. The most effective way to reduce respiration rate is by lowering the product temperature and packaging method. One way of packaging using plastic packaging. The selection of the thickness of the plastic packaging is critical because it is related to the permeability of the plastic to environmental conditions. The purpose of this fieldwork practice is to find out good post-harvest techniques for paprika plants in Agrowisata Puncak Bukit Catu Tabanan, Bali. The method used is a field study by collecting data through direct observation, namely direct interviews with all relevant parties, practice, and documentation, as well as literature study by taking data from the company and comparing it with theory. The result of this study are post-harvest handling of paprika commodities including sorting, namely separating damaged fruit, grading, namely separating paprika according to its size, washing, storing, packaging, and transporting.

Keywords: *harvest, post-harvest, paprika*

PENDAHULUAN

Pertanian di Indonesia masih berpatokan pada peningkatan hasil pada lahan yang terbatas. Tahapan pascapanen dianggap belum mampu meningkatkan nilai ekonomis dari hasil pertanian. Hal ini tampak pada komoditas buah dan sayur yang mengalami kerusakan akibat penanganan pasca panen yang tidak tepat yaitu sebesar 25-28%.

Kegiatan pertanian pasca panen merupakan tahapan akhir sebelum bahan diterima oleh konsumen. Tahapan ini dimulai dari pengumpulan hasil pertanian di lahan hingga proses pengemasan sehingga bahan siap untuk dipasarkan. Tujuan utama dari kegiatan pemanenan adalah mengumpulkan komoditas dari

lahan penanaman pada taraf kematangan yang tepat dengan kerusakan yang seminimal mungkin dalam waktu yang sesingkat mungkin menggunakan biaya yang rendah (Yunita *et al.*, 2011).

Postharvest handling atau penanganan pascapanen dapat diartikan sebagai upaya atau tindakan yang diberikan kepada bahan pertanian selepas panen hingga produk sampai kepada konsumen. *Postharvest handling* mampu menjamin produk dengan mutu yang baik dan seragam sesuai dengan permintaan pasar baik dalam skala ekspor atau impor. Berdasarkan KEPRES No 47 Tahun 1986, pascapanen diartikan sebagai sebuah tahap kegiatan yang diawali dari pengambilan produk hasil pertanian di lahan hingga siap

dipasarkan.

Tujuan dari *postharvest handling* menekan terjadinya (1) *loss harvest* hasil pertanian, (2) memperpanjang umur simpan dan daya guna produk hasil pertanian untuk menjaga stabilitas pangan dan pemenuhan AKG masyarakat, (3) meyuplai kebutuhan *raw material* industri pangan, (4) mrningkatkan nilai jual produk dan pendapatan petani, (5) meningkatkan devisa negaram (Sudjhata dan Wisaniyasa, 2016).

Kegiatan pascapanen meliputi (1) pemetikan atau perampesan, (2) pengumpulan, (3) Pencucian dan Pra-pendinginan, (4) Pemilihan dan pemilahan, (5) Pengemasan, (6) pemeraman dan penyimpanan, (7) pengangkutan dan transportasi. Kerusakan yang sering ditemui pada komoditas buah dan sayur adalah kerusakan fisik yang diakibatkan oleh benturan saat panen, luka saat pemanenan atau memar dimana hal tersebut diatas akan barkembang pada kerusakan biologis yang disebabkan oleh munculnya mikroorganisme penyebab kebusukan.

Beberapa penyebab kerusakan yang sering dihadapi oleh pedagang atau pengepul komoditas sayur dan buah adalah (1) musim panen, (2) waktu panen, (3) penanganan pasca panen (penumpukan, pembersihan dan pengemasan). Berbagai cara yang dilakukan guna memperkecil atau meniadakan terjadinya kerusakan tersebut antara lain adalah pembersihan, sortasi, *grading*, dan pengemasan. Selain itu penghambatan proses respirasi dan transpirasi pada buah juga merupakan cara yang efektif untuk mengurangi kerusakan buah dan sayur setelah pemanenan.

Metode lain yang dapat digunakan pada pascapanen buah dan sayur adalah dengan metode penurunan suhu dan

pengemasan. Kemasan plastik untuk produk segar akan menyebabkan adanya perubahan konsentrasi CO₂ dan O₂ sekitar produk didalam kemasan sebagai akibat dari proses respirasi produk serta interaksinya dengan permeabilitas plastik terhadap CO₂ dan O₂. Pemilihan ketebalan kemasan plastik adalah hal yang kritis karena berhubungan dengan permeabilitas plastik terhadap keadaan lingkungan.

Paprika atau *sweet pepper* cukup bernilai ekonomi tinggi di Indonesia. Permintaan paprika lebih kecil dibandingkan dengan cabai yang lainnya, luas penanaman paprika terus berkembang seiring dengan permintaan pasar yang terus meningkat. Pascapanen komoditas paprika meliputi kegiatan-kegiatan sortasi dan *grading*, pencucian, penyimpanan, pengemasan dan pengangkutan, hal ini bertujuan untuk mempertahankan kualitas buah paprika yang dihasilkan dan akan meningkatkan harga jual. Umur panen buah paprika sangat bervariasi, tergantung pada varietas dan kondisi iklim setempat.

Karakteristik fisik tanaman paprika yang masak dan siap dipetik untuk jenis paprika hijau (kulit hijau mengkilat, bila ditekan daging buah keras, tebal, mudah dilepaskan dari tangkai), matang kuning kemerahan atau merah (warna kulit kemerahan atau merah, daging buah tebal dan mudah terlepas dari tangkai) (Singh *et al.*, 2014).

Paprika bisa dipanen dalam berbagai kategori diantaranya paprika hijau, paprika kuning, paprika merah mengikuti permintaan pasar. Paprika hijau baik digunakan sebagai sayuran karena mempunyai rasa cenderung manis dan tidak pedas. Paprika merah kurang dianjurkan sebagai sayuran karena mempunyai rasa pedas dan sedikit rasa manis.

Berikut merupakan teknik penanganan paprika yang tepat: (a) paprika matang hijau dipanen umur 2,5 bulan (terhitung dari hari setelah berbunga), (b) paprika dengan tingkat kematangan 80-90% dipanen umur 3,5 bulan, (c) waktu panen dilaksanakan pada pagi hari ketika RH lingkungan relative tinggi dengan tangkai buah yang mudah dilepaskan dari batang.

Pemetikan buah paprika harus menggunakan gunting/pisau tajam yang terbuat dari *stainless steel*. Tangkai buah tidak boleh ada yang tertinggal pada cabang tanaman, dan buah tidak boleh jatuh menyentuh tanah, sebelum disimpan paprika harus dilakukan *trimming* terlebih bagian tangkai untuk mencegah pembusukan pada tangkai dan menjadi sumber kontaminan pada saat penyimpanan suhu rendah.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di Agrowisata Puncak Bukit Catu Tabanan Bali. Adapun pelaksanaan kegiatan dimulai pada tanggal 29 Januari hingga 19 Februari 2016, dengan objek pengamatan yang menjadi fokus utama kegiatan ini adalah teknik pascapanen komoditas paprika.

Metode Pengambilan Data

Proses pengambilan data pada kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini yaitu dengan cara mengumpulkan data melalui pengamatan secara langsung terhadap objek pengamatan yaitu wawancara langsung dengan semua pihak yang terkait,

praktek langsung, dan dokumentasi. Selain itu juga dilakukan pengambilan data dari perusahaan untuk dibandingkan dengan literatur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemanenan paprika di Agrowisata Puncak Bukit Catu dilakukan dipagi hari dengan menggunakan gunting untuk memotong tangkai buah. Daging buah paprika dipegang biar saat memotong tangkai, buahnya tidak jatuh hal ini dilakukan agar dapat mencegah terjadinya pembusukan paprika ketika disimpan di ruang penyimpanan. Setelah buah paprika di petik langsung di masukkan kedalam wadah plastik sebagai wadah penampung dan disimpan di tempat yang sejuk. Wadah penampung yang digunakan adalah kantong plastik hal ni dikarenakan mudah untuk diperoleh, mudah untuk di bawa pada saat proses pemanenan dan melihat pemanenan paprika yang hanya dipanen ketika ada permintaan pasar, sehingga lebih mudah menggunakan kantong plastik.

Setelah pemanenan, buah paprika di angkut ke *packing house* menggunakan kendaraan roda 4 atau sepeda motor tergantung dari banyaknya hasil panen, pemanenan paprika juga dilakukan sesuai dengan permintaan pasar. Setelah dirumah *packing* buah paprika ditimbang sesuai dengan permintaan (hotel atau supermarket yang telah melakukan kerja sama dengan Agrowisata PJ. Garden) perkilo gram, kemudian di masukkan kedalam plastik pengemasan. Plastik pengemasan yang digunakan adalah plastic PE (*polyethylene*) yang berjenis LDP (*low dencity polyethylene*).

Polyethylene adalah bahan termoplastik yang kuat dan elastis, resisten

pada beberapa senyawa kimia, mampu bertahan pada suhu rendah dan tidak mudah sobek. Seringkali digunakan sebagai bahan pengemas aneka produk olahan, sayuran, buah-buahan, mentega dan margarin. Permeabilitas dari pengemas jenis ini cukup rendah rendah namun memiliki sifat-sifat mekaniknya yang baik. Ketebalan plastik PE adalah sekitar 0.001 sampai 0.01 inchi. polietilen sangat mudah dibuat kantong, karena sifatnya yang *thermoplastic* dengan derajat kerapatan yang baik.

Ada 2 jenis *polyethylene* yang dikenal dipasaran. Yang pertama adalah pelietilen yang memiliki densitas tinggi (*high density polyethylene/HDPE*) dan yang lain adalah polietilen densitas rendah (*low density polyethylene / LDPE*). Sifat dari LDPE relatif lebih lemas dan kuat, sehingga banyak digunakan untuk pembuatan kantong kemas, tas, dan botol. Sifat mekanis jenis LDPE ini adalah kuat, tembus pandang, fleksibel dan permukaan agak berlemak, pada suhu 60 derajat sangat resisten terhadap reaksi kimia, daya proteksi terhadap uap air tergolong baik. Dapat didaur ulang serta baik untuk barang-barang yang memerlukan fleksibilitas tapi kuat.

Prinsip utama dari kegiatan pengemasan adalah untuk menekan laju respirasi, yang ada dalam buah yang akan menghasilkan panas yang menyebabkan terjadinya peningkatan panas. Akibatnya akan terjadi kemunduran seperti kehilangan air, pelayuan dan peningkatan pertumbuhan mikroorganisme. Oleh karena itu selama pendistribusian seminim mungkin produk sayuran dan buah dikemas dan ditempatkan pada ukuran, berat jenis yang berbeda atau dikelompokkan.

Kegiatan pengemasan sayur dan buah

sampai di distribusikan perlu adanya pengawasan mutu dalam tiap proses, baik fisik, kimia maupun biologi. Hal tersebut penting untuk diperhatikan sayur dan buah dikonsumsi dalam bentuk segar agar tidak ada residu pestisida yang masih menempel.

Setelah dikemas buah paprika dimasukan kedalam keranjang besar bercampuran dengan produk buah dan sayuran lain sesuai dengan ukuran dan berat jenis. Mengingat Agrowisata PJ Garden adalah sebagai pemasok buah- buahan, sayuran dan berbagai macam bumbu-bumbu dan kebutuhan dapur lainnya. Setelah diletakkan dalam keranjang langsung dimasukkan kedalam mobil box distribusi.

Pengemasan buah atau sayur di Agrowisata Puncak Bukit Catu PJ garden dilakukan pada pukul 17:00 sampai selesai dan pendistribusian pukul 03:00, pada saat pendistribusian keadaan buah dan sayur dalam mobil box masih dalam keadan segar walaupun tidak dilengkapi dengan *cool storage*. Hal ini dikarenakan letak agrowisata yang berada di dataran tinggi yang suhunya berkisar antara 15°C- 22°C, dan distribusi dari tempat produksi ke konsumen hanya membutuhkan waktu 3 jam.

KESIMPULAN

Penanganan pascapanen paprika yang dilakukan pada Agrowisata PJ Garden sudah dilakukan dengan tepat karena mampu mempertahankan *shelf life* dan memingkatkan harga jual paprika. Tingkat kematangan umur panen paprika mengikuti permintaan pasar diantaranya seperti matang hijau (paprika hijau), matang kuning kemerahan (paprika kuning), atau matang merah (paprika merah).

Penanganan pascapanen komoditas paprika meliputi sortasi yaitu memisahkan buah yang rusak, *grading* yaitu pemisahan buah paprika sesuai dengan ukurannya, pencucian, penyimpanan, pengemasan, dan pengangkutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyono, B. (2003). Cabai paprika, Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius. Yogyakarta.
- Hadinata, T. (2004). Standar Mutu Paprika. Lembang-Bandung.
- Prihmantoro, H & Y. H. Indriani. (2000). *Paprika Hidroponik dan Non Hidroponik*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sudjata, Wisaniyasa. (2016). Fisiologi dan teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran. Buku Ajar No ISBN: 979-8286-76-6. Udayana Press.
- Yunita I, Tambunan S, Prasetyawan DE, Fitriani RE, Widowati A, Lestari FI, Maudzotussyrifah. (2011). Makalah Panen dan Pascapanen. Program Studi Agroekoteknologi. Fakultas Pertanian: Universitas Brawijaya.