



**X** kualiti yang tidak  
dikehendaki  
pasaran

Cili yang mengalami  
kecacatan dan rosak.

- Tidak cukup matang, tidak segar, kotor dan terdapat kecacatan yang teruk.



Cukup matang, kelihatan  
segar, bersih dan bebas  
dari sebarang kecacatan  
dan kerosakan fizikal.



Cukup matang, kelihatan  
segar dan bersih.  
Terdapat kecacatan  
yang minimum dan bebas  
dari sebarang kerosakan  
fizikal.



- Rosak disebabkan oleh haiwan perosak, penyakit dan kecederaan mekanikal yang boleh menjadikan jangka hayat, pemakanan dan kualiti.



Siri Panduan **KUALITI**  
**CILI MERAH**



Ijun '06



Carangan Pembangunan Kualiti & Pengembangan  
LEMBAGA PEMASARAN PERTANIAN PERSEKUTUAN (FAMA)  
KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI ASAS TANAH MALAYSIA  
Bogongan FAMA Point, Lot 17304, Jalan Persiaran 1, Bandar Baru Selayang  
48100 Batu Caves, Selangor, Malaysia.  
Tel : 603-6138 9622 Fax : 603-6138 3650 e-mail : fama@pop.moa.my

[www.famaxchange.org](http://www.famaxchange.org)

**CILI** atau nama botaninya *Capsicum annuum* L. dari keluarga Solanaceae berasal dari Mexico dan Amerika Selatan dan ditanam secara meluas di kebanyakan negara tropika termasuk Malaysia. Faktor cuaca negara ini yang mempunyai suhu 20-33°C dan taburan hujan antara 1500-2000 mm setahun menjadikan tanaman Cili boleh hidup dengan subur. Di Malaysia, ia juga dikenali sebagai Lada, Cabai, Cili Hijau atau Cili Merah.

Antara varieti yang disyorkan untuk ditanam ialah jenis Kulai atau Baris 15, MC4, MC5, MC11 dan MC12. Varieti Cili Merah Kulai paling meluas ditanam terutama di Kelantan, Johor dan Perak kerana mendapat permintaan yang baik di pasaran, rentan terhadap beberapa jenis penyakit tanaman cili, lasak semasa dikendalikan dan agak pedas. Hasil pengeluarannya juga boleh mencapai 15-20 tan untuk setiap hektar.

### kepentingan kualiti

Perubahan gaya hidup dan kehendak pengguna masa kini meningkatkan cabaran kepada pengeluar hasil pertanian untuk mengeluarkan produk yang bukan sahaja menepati kehendak dari aspek fizikal dan citarasa, malah juga selamat untuk dimakan. Selain dibungkus dengan sempurna, hasil pertanian perlu bebas dari sia baki racun perosak dan memenuhi tahap kualiti fizikal yang dikehendaki pasaran.

Untuk mencapai tahap kualiti ini, Cili perlu dikendalikan dengan sebaiknya bermula dari amalan ladang, pengendalian lepas tuai hingga ke pelingkat pemasaran. Penudian perlu dilakukan pada tahap kematangan yang optimum yang kebiasaannya 60-75 hari selepas menanam di ladang atau apabila buah Cili berwarna hijau tua kemerahan untuk pasaran segar. Cili sebaiknya dituai pada waktu cuaca agak sejuk untuk mengurangkan kecederaan disebabkan suhu lang yang tinggi. Cili segar boleh disimpan selama 3-6 minggu pada suhu 5-8°C dengan kadar kelembapan relatif 90-95%.

### indeks kematangan

Tahap kematangan Cili Merah terdiri daripada enam (6) indeks warna seperti berikut :



Indeks 1

Belum matang. Kulit Cili berwarna hijau muda. Cili berkenaan dipasarkan sebagai Cili hijau.



Indeks 2

Matang. Kulit Cili berwarna hijau tua dan berklat.



Indeks 3

Peringkat warna. Kulit Cili terdapat warna sedikit merah, merah kehijauan dan hijau kemerahan.



Indeks 4

Kulit Cili kelihatan berwarna merah dan sedikit hijau (hijau merah).



Indeks 5

Kulit Cili berwarna merah sepenuhnya.



Indeks 6

Terlalu matang. Kulit Cili berwarna merah kehitaman.

### pengelasan gred

Cili Merah dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada cili-cili gred seperti jadual berikut :

Gred	Spesifikasi	Kelonggaran (Maksimum)
Premium	Cili merah dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerusakan.	Kematangan ≤5% Segar ≤5% Rasak ≤5% Kecacatan ≤5% Keeragaman saiz ≤5%
1	Cili merah dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerusakan.	Kematangan ≤5% Segar ≤5% Rasak ≤5% Kecacatan ≤10% Keeragaman saiz ≤10%
2	Cili merah dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerusakan.	Kematangan ≤10% Segar ≤10% Rasak ≤10% Kecacatan ≤10% Keeragaman saiz ≤10%

### pengelasan saiz

Bagi Cili Merah, saiz ditentukan oleh panjang dalam unit sentimeter (sm) seperti jadual berikut :

Saiz	Kod	Panjang (sm)
Besar	L	> 10.0
Sedang	M	> 7.0 - 10.0
Kecil	S	< 7.0