



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.



Kacang Bendi yang mengalami kecacatan dan rosak.

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



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



Siri Panduan KUALITI KACANG BENDI



1 Jun 06

www.famaxchange.org



Cawangan Pembangunan Kualiti & Peningkatan
LEMBAGA PEMASARAN PERTANIAN PERSEKUTUAN (FAMA)
KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI ASAS TANI MALAYSIA
Bangunan FAMA Point, Lot 17304, Jalan Persiaran 1, Bandar Baru Seleyang
68100 Batu Caves, Selangor, Malaysia.
Tel : 603-6138 9422 Fax : 603-6138 3650 e-mail : fama@pap.moa.my

KACANG BENDI (*Abelmoschus esculentus* L.)

dari keluarga Malvaceae juga dikenali sebagai Bendi, Kacang Miar atau Kacang Lendir. Ia dipercayai berasal dari Afrika Tengah dan mempunyai taburan yang luas hampir di semua kawasan tropika dan subtropika. Kacang Bendi banyak ditanam di kawasan Asia Tenggara iaitu di Malaysia, Filipina, Thailand serta Vietnam. Selain itu terdapat juga pengeluaran di Afrika Barat dan Brazil. Kawasan penanaman utama di Malaysia ialah di Johor, Perak, Kedah, Kelantan dan Pulau Pinang.

Beberapa kultivar yang disyorkan untuk penanaman ialah Be1 dan Be2 kerana dapat memberi hasil yang tinggi antara 15-20 tan sehektar, agak rentan terhadap penyakit dan perosak, serta sesuai dengan keadaan cuaca di Malaysia yang mempunyai suhu antara 24-32°C dengan taburan hujan sehingga 300 mm semuam.

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 sisa baki racun perosak dan memenuhi tahap kualiti fizikal yang dikehendaki pasaran.

Untuk mencapai tahap kualiti ini, Kacang Bendi perlu dikendalikan dengan sebaiknya bermula dari amalan ladang, pengendalian lepas tuai hingga ke peringkat pemasaran. Penuaian perlu dilakukan pada tahap optimum yang kebiasaannya 50-55 hari selepas penanaman atau 5-6 hari selepas bunga berkembang dan buah berukuran lebih kurang 10-12 sm. Di tahap ini tekstur buah masih lembut, bahagian hujungnya rapuh dan belum berpulur dan sesuai untuk pasaran segar. Kualiti Kacang Bendi dapat dikekalkan sehingga 1 minggu jika disimpan pada suhu 5-10°C dengan kadar kelembapan relatif 90-95%.

indeks kematangan

Tahap kematangan Kacang Bendi dibahagikan kepada tiga (3) Indeks berikut :



Indeks 1
Belum Matang.
Permukaan kulit Kacang Bendi berwarna hijau muda atau hijau mengikut varieti dan sedikit berbulu. Lenggainya tidak berserat, berotat lembut dan mudah dipatahkan. Biji kacangnya belum terbentuk dengan sempurna.



Indeks 2
Matang.
Permukaan kulit Kacang Bendi berwarna hijau muda atau hijau mengikut varieti dan sedikit berbulu. Lenggainya tidak berserat, berotat lembut dan mudah dipatahkan pada hujungnya. Biji kacangnya muda dan lembut. Sesuai untuk dituai.



Indeks 3
Terlebih Matang.
Permukaan kulit Kacang Bendi berwarna hijau keputihan atau hijau kekuningan mengikut varieti. Lenggainya telah menjadi berserat dan berotat kuat, liat dan tidak mudah dipatahkan pada hujungnya. Saiznya agak besar dan biji kacangnya tua. Tidak digalakkan untuk dipasarkan.

pengelasan gred

Kacang Bendi dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada ciri-ciri gred berikut :

Gred	Spesifikasi	Kelanggaran (Maksimum)
Premium	Kacang Bendi dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, warna yang seragam, matang (muda dan lembut), segar dan bersih. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan ≤5% Segar ≤5% Rosak ≤5% Kecacatan ≤5% Keseragaman saiz ≤5%
1	Kacang Bendi dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, warna yang seragam, matang (muda dan lembut), segar dan bersih. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan ≤5% Segar ≤5% Rosak ≤5% Kecacatan ≤10% Keseragaman saiz ≤10%
2	Kacang Bendi dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, warna yang seragam, matang (muda dan lembut), segar dan bersih. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan ≤10% Segar ≤10% Rosak ≤10% Kecacatan ≤10% Keseragaman saiz ≤10%

pengelasan saiz

Pengelasan saiz Kacang Bendi ditentukan oleh panjang kacang dalam unit sentimeter (sm) seperti jadual berikut :

Saiz	Kod	Panjang (sm)
Besar	L	> 15
Sedang	M	> 10 – 15
Kecil	S	7 – 10

Rujukan Standard : Specification for Fresh Okra (Lady's Finger) MS 1230 (1991)