

 **kualiti terbaik**

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




 **kualiti yang diterima pasaran**

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




 **kualiti yang tidak dikehendaki pasaran**

Labu Manis yang mengalami kecacatan dan rosak.

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



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



Siri Panduan **KUALITI** **LABU MANIS**



LABU MANIS (*Cucurbita moschata* Duch. Ex Lam.) yang dipanggil juga sebagai Labu Madu, Labu Lemak atau Labu Merah adalah tergolong dalam keluarga Cucurbitaceae seperti mana tembikai, tembikai wangi dan sebagainya. Tanaman ini dipercayai berasal dari kawasan tropika Amerika Tengah atau Selatan dan telah tersebar luas di kawasan tropika Asia Tenggara, Amerika dan Caribbeans. Di Malaysia, tanaman Labu Manis banyak ditanam secara komersial di negeri Kelantan, Terengganu, Kedah, Johor dan Selangor.

Bentuk buah dan kulit labu juga pelbagai bergantung kepada varieti. Warna kulit biasanya hijau sebelum masak dan bertukar merah jingga apabila masak. Antara kultivar yang disyorkan ditanam secara komersial ialah jenis yang berasal dari China dan Taiwan terutamanya jenis Early Price dari Taiwan kerana ia cepat matang.

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, Labu Manis perlu dikendalikan dengan sebaiknya bermula dari amalan ladang, pengendalian lepas tuai hingga ke peringkat pemasaran. Labu Manis biasanya matang dan boleh dituai 60-80 hari selepas ditanam. Sebaik-baiknya kerja-kerja penuaian dilakukan pada waktu cuaca agak sejuk menggunakan peralatan seperti pisau atau gunting yang sesuai dan tajam. Pada masa ini, Labu Manis tidak memerlukan penyimpanan sejuk kerana pada suhu ambien, ianya boleh mengekalkan kualitinya sehingga 2-3 minggu. Bagaimanapun, tempoh simpanan ambien yang melebihi 3 minggu menyebabkan kadar susutan yang tinggi. Sekiranya penyimpanan sejuk diperlukan, suhu yang sesuai ialah 13-15°C dengan kadar kelembapan relatif 80-85% di mana Labu Manis dapat mengekalkan kualiti sehingga 3 bulan.

indeks kematangan



indeks 1
Tidak matang
90% permukaan kulit luar berwarna hijau. Bahagian isi berwarna kuning pucat, empulur masih padat, kurang berongga dan biji masih lembut. Tidak sesuai untuk dituai.



indeks 3
60% permukaan kulit luar berwarna kuning. Bahagian isi berwarna kuning keemasan, empulur mengecut dan rongga semakin luas, garisan antara isi dengan kulit makin jelas dan biji di dalam keras. Paling sesuai untuk dituai dan dipasarkan.



indeks 5
Permukaan kulit luar semakin berkilat, berwarna kuning keemasan dan bintik-bintik semakin hilang. Bahagian isi berwarna kuning keemasan pekat, rongga luas, biji keras dan kandungan air kurang. Masih boleh untuk dipasarkan.

Tahap kematangan Labu Manis dibahagikan kepada enam (6) indeks berikut :



indeks 2
Matang
75% permukaan kulit berwarna hijau. Bahagian isi berwarna kuning pekat, ruang rongga semakin luas dan biji sudah keras. Boleh dituai untuk dipasarkan.



indeks 4
Permukaan luar kulit berkilat, berwarna kuning dengan sedikit hijau. Bahagian isi berwarna kuning terang keemasan, empulur semakin bersabut, rongga luas, biji menjadi keras dan kandungan air berkurangan. Sesuai untuk dipasarkan.



indeks 6
Terlalu matang.
Permukaan kulit berkilat, berwarna coklat terang dan hampir tiada bintik-bintik. Bahagian isi berwarna kuning keemasan pekat, ruang biji dan empulur berongga luas, biji mudah tertanggal dari sabut dan kandungan air amat kurang. Tidak digalakkan untuk dipasarkan.

pengelasan gred

Labu Manis dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada ciri-ciri gred seperti berikut :

Gred	Spesifikasi	Kelongsaran (Maksimum)
Premium	ia mestilah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam, ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan ≤5% Segar ≤5% Rosak ≤5% Kecacatan ≤5% Keseragaman saiz ≤5%
1	ia mestilah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam, ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan ≤5% Segar ≤5% Rosak ≤5% Kecacatan ≤10% Keseragaman saiz ≤10%
2	ia mestilah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam, ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan ≤10% Segar ≤10% Rosak ≤10% Kecacatan ≤10% Keseragaman saiz ≤10%

pengelasan saiz

Bagi Labu Manis, saiz ditentukan oleh berat dalam unit gram (g) seperti jadual berikut :

Saiz	Kod	Berat (gram)
Besar	L	>1,000
Sedang	M	500 – 1,000
Kecil	S	< 500