



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

X kualiti yang tidak dikehendaki pasaran

Longan 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 menjadikan jangkahayat, pemakanan dan kualiti.



Siri Panduan KUALITI **LONGAN**

Standard FAMA: FS039 - 2007



Longan
sept. 08



Longan (*Dimocarpus Longan Lour*) dari keluarga Sapindaceae, yang dipercayai berasal dari Asia Tenggara juga dikenali sebagai mata kucing. Nama ‘Longan’ berasal dari bahasa Cina yang bermaksud ‘mata naga’. Ia sesuai ditanam di kawasan tropika pada suhu 25-40°C. Antara nama lain mengikut bahasa daerah yang digunakan untuk Longan ialah ‘lam-yai’ (Thailand), ‘leng-keng’ (Malaysia dan Indonesia), ‘kyet mouk’ (Myanmar), ‘mien’ (Cambodia), ‘lam nhai’, ‘nam nhai’ (Laos) dan ‘nhan’ (Vietnam).

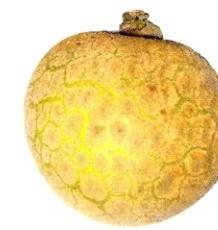
Tanaman Longan secara komersial baru diperkenal di Malaysia iaitu di negeri Kedah, Perak, Kelantan dan Negeri Sembilan. Varieti ‘Edau’ (Daw) merupakan jenis yang banyak ditanam di Malaysia pada masa ini kerana sesuai ditanam di tanah yang berkelembapan tinggi terutamanya bagi tumbesaran buah. Pokok Longan akan berbuah dalam masa 2½ hingga 3 tahun selepas tanam.

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 optimum, Longan perlu dikendalikan dengan sebaiknya bermula dari amalan ladang, pengendalian lepas tuai hingga ke peringkat pemasaran. Kebiasaan buah Longan boleh dituai antara 5½ hingga 6½ bulan dari mula berbunga, bergantung kepada penjagaan tanaman dan cuaca. Gunting tajam digunakan semasa penuaian iaitu untuk memotong tangkai pada jarak 30 cm dari buah. Buah yang dipetik perlu diletak di tempat teduh dengan segera kerana jangkahayat yang pendek, iaitu 3-4 hari pada suhu 25-31°C. Suhu yang sesuai untuk penyimpanan sementara ialah antara 5-7°C padar kadar kelembapan relatif 85-90% dan jangkahayat buah kekal sehingga 45 hari. Longan sangat sensitif pada kecederaan dingin jika didedahkan pada suhu kurang dari 3°C di mana isi buah akan bertukar daripada lutsinar kepada warna keperangan selepas dikeluarkan dari simpanan sejuk.

indeks kematangan



indeks 1

Belum matang.
Alur masih hijau. Hampir keseluruhan kulit pudar, berwarna hijau kekuningan, dengan sedikit tompok-tompok coklat. Kulit buah nipis tetapi keras dan liat. Warna isi buah putih. Belum sesuai dituai.



indeks 3

Masak (6 bulan).
Keseluruhan kulit berwarna kuning keperangan. Kulit menjadi lembut. Isi buah rapat kepada kulit, rasanya manis dan mengeluarkan aroma. Sesuai untuk pasaran tempatan.

Tahap kematangan Longan terdiri daripada empat (4) indeks berikut:



indeks 2

Matang (5-6 bulan).
Alur berwarna kuning kehijauan dengan tompok-tompok coklat perang mula melebar. Warna isi lutsinar dan rasanya manis. Sesuai untuk pasaran jauh.



indeks 4

Terlalu masak (lebih 6 bulan).
Keseluruhan kulit berwarna perang gelap. Kulit menjadi liat dan lekang dari isi. Isi buah bersari dan rasanya mulai tawar. Kurang sesuai untuk dipasarkan.

spesifikasi gred

Gred	Spesifikasi	Kelonggaran (Maksimum)
Premium	Buah Longan dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan matang. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan ≤5 % Segar ≤5 % Rosak ≤3% Kecacatan ≤5% Keseragaman saiz ≤10%
1	Buah Longan dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan matang. 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	Buah Longan dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan matang. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan ≤10 % Segar ≤10 % Rosak ≤5 % Kecacatan ≤10% Keseragaman saiz ≤10%

pengelasan saiz

Buah Longan dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada ciri-ciri berikut:-

Saiz Longan ditentukan samada melaui bilangan buah setiap kilogram (kg) atau garispusat (mm) seperti mana jadual berikut;

Saiz	Kod Saiz	Garispusat (mm)	Bil buah per kg
Lebih besar	1	>30	<68
Besar	2	>27 - 30	68 - 94
Sedang	3	>24 - 27	95 - 124
Kecil	4	>21 - 24	125 - 154
Lebih Kecil	5	>18 - 21	155 - 184