

Siri Panduan **KUALITI** **MANGGA**



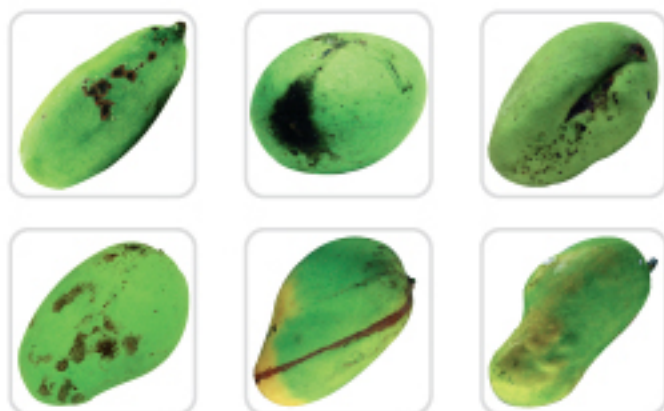
Jun 06

www.famaxchange.org

X kualiti yang tidak dikehendaki pasaran

Buah yang mengalami kecacatan dan rosak.

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



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



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

✓ kualiti terbaik



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

✓ kualiti yang diterima pasaran



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

MANGGA atau nama botaninya *Mangifera indica* Linn. dari keluarga Anacardiaceae dipercayai berasal dari rantau India/Myanmar dan dapat hidup dengan baik di benua Australia, Amerika dan Afrika. Di Asia Tenggara, negara pengeluar utama Mangga ialah Indonesia, Thailand, Australia, Filipina, India dan Sri Lanka. Kawasan tanaman utama Mangga di Semenanjung adalah di Perlis, Kedah, Perak, Melaka dan Selangor.

Terdapat beberapa varieti yang popular di Malaysia termasuk MA162 (Golek), MA165 (MAHA 65), MA204 (Masmuda) Sala dan MA125 (Chokanan). Bagaimanapun, kebanyakan varieti ini tidak mempunyai nilai komersial tinggi untuk bersaing dengan varieti yang ditanam di India, Amerika Syarikat, Australia dan Thailand. Hanya varieti MA128 (Harumanis) dan MA125 (Chokanan) mempunyai potensi komersial pada masa ini kerana ia lebih digemari dan mendapat permintaan yang tinggi di pasaran.

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, Mangga perlu dikendalikan dengan sebaiknya bermula dari amalan ladang, pengendalian lepas tuai hingga ke peringkat pemasaran. Penuaian dilakukan apabila buah mencapai kematangan optimum yang kebiasaannya 4-5 bulan selepas berbunga, bergantung pada varieti. Kerja-kerja penuaian hendaklah dijalankan dengan cermat dan teliti supaya mutu buah terpelihara. Sewaktu menuai, tangkai buah dipotong lebih panjang untuk mengelakkan lelehan getah yang boleh menurunkan kualiti buah sekiranya dibiarkan kering. Simpanan sementara pada suhu 15°C dengan kadar kelembapan relatif 85-90% boleh memanjangkan jangka hayat sehingga 3 minggu.

indeks kematangan

Tahap pemasakan buah Mangga yang berubah warna apabila masak seperti Mangga Chokanan umumnya dibahagikan kepada enam (6) indeks berikut :



indeks 1
Tidak matang. Kulit berwarna hijau dan kusam. Belum sesuai untuk dituai bagi kegunaan segar.



indeks 2
Buah matang. Kulit berwarna hijau muda dan berkilat. Sudah sesuai dituai untuk penghantaran jauh menggunakan kapal laut. Perlu diaruh untuk pemasakan.



indeks 3
Buah mulai masak. Kulit berwarna hijau kekuningan. Masih sesuai dituai untuk penghantaran jauh menggunakan udara.



indeks 4
Buah hampir masak. Kulit berwarna kuning kehijauan. Tidak sesuai untuk penghantaran jauh. Hanya sesuai untuk pasaran tempatan.



indeks 5
Buah masak. Kulit berwarna kuning keseluruhan. Hanya sesuai untuk pasaran tempatan. Peringkat terbaik untuk dimakan segar.



indeks 6
Buah terlalu masak. Kulit berwarna kuning dengan sedikit aren. Hanya sesuai untuk pasaran tempatan dan jangkahayat amat singkat.

pengelasan gred

Mangga dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada ciri-ciri gred seperti jadual berikut :

Gred	Spesifikasi	Kelongsoran (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 Mangga, saiz ditentukan oleh berat dalam unit gram (g) seperti jadual berikut :

Saiz	Kod	Berat (g)	
		Maha, Sala, Harumanis	Chokanan
Lebih Besar	XL	>500	>400
Besar	L	401 - 500	301 - 400
Sedang	M	301 - 400	201 - 300
Kecil	S	< 300	150 - 200