

 **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**

Buah 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**
PISANG



PISANG atau nama botaninya *Musa spp.* dari keluarga Musaceae dipercayai berasal daripada kawasan Tropika Asia Tenggara. Tanaman ini telah tersebar di seluruh dunia dan menjadi tanaman komersial di negara-negara seperti India, Filipina, Malaysia, negara-negara Afrika dan Amerika Latin. Di negara ini, kebanyakan penanaman Pisang komersial didapati di negeri Johor, Perak, Kelantan dan Selangor.

Tanaman ini sangat memerlukan cahaya matahari yang terbuka dengan suhu optimum antara 25-32°C. Kawasan yang terdedah kepada tiupan angin melebihi 15 km/jam dan mengalami musim kemarau melebihi sebulan kurang sesuai untuk tanaman pisang.

Negara ini mempunyai berbagai varieti Pisang termasuk Awak, Nangka, Tanduk, Rastali, Mas, Raja, Berangan, Lang, Nipah, Raja dan sebagainya yang ditanam untuk kegunaan sendiri. Antara varieti yang disyorkan ditanam termasuklah Berangan, Mas dan Cavendish kerana berpotensi untuk dipasarkan ke luar negeri.

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, Pisang perlu dikendalikan dengan sebaiknya bermula dari amalan ladang, pengendalian lepas tuai hingga ke peringkat pemasaran. Penuaian dilakukan apabila buah mencapai kematangan optimum yang kebiasaannya 11-13 bulan dari mula mengeluarkan jantung, bergantung kepada varieti. Penuaian digalakkan dilakukan pada waktu cuaca agak sejuk kerana suhu panas matahari boleh mengganggu proses pemasakan dan mencederakan buah. Sekiranya penyimpanan sementara dipelukan, suhu yang disyorkan ialah 12-15°C dengan kadar kelembapan relatif 90-95%, dimana kualiti pisang dapat dikekalkan sehingga 3 minggu.

indeks kematangan

Tahap kematangan Pisang dibahagikan kepada tujuh (7) Indeks warna berikut :



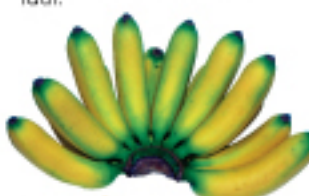
indeks 1
Hijau tua keseluruhan. Buah belum matang untuk dituai.



indeks 2
Hijau dengan sedikit kuning. Buah matang. Sudah sesuai dituai untuk penghantaran jauh menggunakan kapal laut.



indeks 3
Lebih hijau daripada kuning. Buah matang. Tidak sesuai dituai untuk penghantaran jauh menggunakan kapal laut.



indeks 4
Lebih kuning daripada hijau. Buah hampir masak. Hanya sesuai untuk pasaran tempatan.



indeks 5
Kuning dengan sedikit hijau pada hujung buah. Buah masak. Hanya sesuai untuk pasaran tempatan.



indeks 6
Kuning keseluruhan. Buah masak. Hanya sesuai untuk pasaran tempatan. Peringkat terbaik untuk dimakan segar.



indeks 7
Kuning cren. Buah terlalu masak. Hanya sesuai untuk pasaran tempatan dan jangka hayat amat singkat.

pengelasan gred

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

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

pengelasan saiz

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

Saiz	Kod	Panjang (sm)		
		Cavendish	Berangan	Mas
Lebih Besar	XL	>20.0	>14.0	>13.0
Besar	L	17.1 – 20.0	12.1 – 14.0	11.1 – 13.0
Sedang	M	14.1 – 17.0	10.1 – 12.0	9.1 – 11.0
Kecil	S	13.0 – 14.0	8.0 – 10.0	7.0 – 9.0

Rujukan Standard : Specification for Fresh Bananas MS: 459 (1976)
Eksport Specification for Fresh 'Mas' bananas MS: 1075 (1987)