

 **kualiti terbaik**

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




 **kualiti yang diterima pasaran**

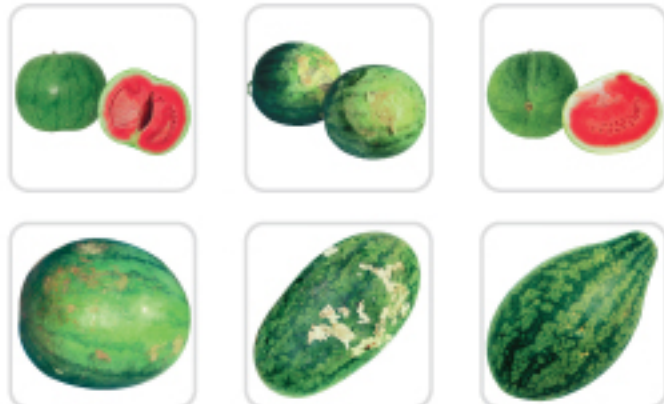
Cukup matang, kelihatan segar dan bersih. Terdapat kecacatan rupa yang minimum dan bebas dari sebarang kerosakan fizikal.




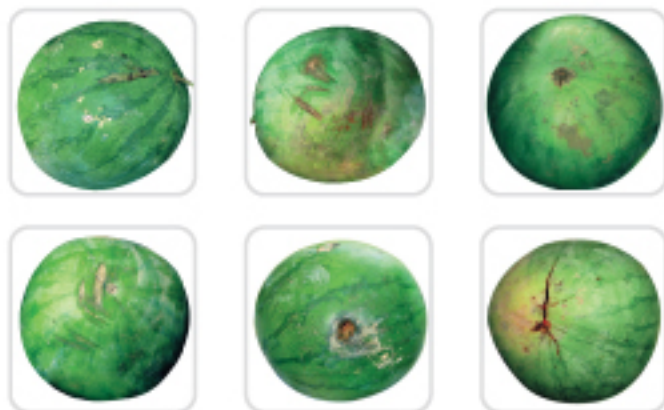
 **kualiti yang tidak dikehendaki pasaran**

Buah yang mengalami kecacatan dan rosak.

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



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



Siri Panduan **KUALITI**
TEMBIKAI



TEMBIKAI (*Citrullus lunatus* Schard) dari keluarga Cucurbitaceae dipercayai berasal dari kawasan tropika Afrika. Ia kemudiannya telah dibawa masuk dan tersebar ke kawasan Mediterranean dan Asia. Ia boleh ditanam sepanjang tahun terutama pada musim kering yang panjang kerana tanaman Tembikai memerlukan cuaca panas (suhu antara 25-35°C) untuk pertumbuhan dan penghasilan yang baik. Negeri-negeri utama pengeluar Tembikai di Malaysia ialah Johor, diikuti dengan Kelantan, Kedah dan Perak.

Varieti Tembikai berbiji yang masih ditanam pada masa ini ialah jenis yang diimport dari Taiwan iaitu New Dragon dan Maskara atau Hitam Maris. Bagaimanapun permintaan untuk varieti Tembikai tanpa biji adalah lebih tinggi terutamanya untuk pasaran eksport. Ia termasuklah varieti kacukan hibrid F1 dari Taiwan dan Jepun yang cepat matang, mutu buah yang baik dan hasil yang tinggi.

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, Tembikai perlu dikendalikan dengan sebaiknya bermula dari amalan ladang, pengendalian lepas tuai hingga ke peringkat pemasaran. Biasanya buah Tembikai matang dan boleh dituai 60-75 hari selepas diubah ke ladang. Semasa menuai, buah Tembikai dipotong pada tangkainya. Ia tidak boleh disentak atau dipulas kerana kecederaan pada tampok buah akan memudahkan jangkitan penyakit dan buah akan mudah menjadi busuk. Bagi tujuan penyimpanan sementara, suhu yang sesuai ialah 10°C pada kadar kelembapan relatif 85-90%.

indeks kematangan

Tahap kematangan Tembikai dibahagikan kepada tiga (3) Indeks berikut :



indeks 1

Tidak matang. Kematangan <70%. Bunyi padat. Belum sesuai untuk dipasarkan.



indeks 2

Matang. Kematangan 70 - 90%. Warna isi lebih banyak merah daripada putih, rangup, pejal dan berjus. Tembikai berkenaan sudah mencapai tahap kemanisan yang sewajarnya. Sesuai untuk dipasarkan.



indeks 3

Terlalu masak. Kematangan >90%. Warna isi agak merah kehitaman dan tidak cerah. Isi Tembikai kurang pejal atau rangup, bertekstur lembik serta lecap (water soaked), rasa agak tawar kemasaman, bangar dan kurang enak. Tidak sesuai untuk dipasarkan.

pengelasan gred

Tembikai dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada ciri-ciri gred seperti jadual 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% Rosak ≤5% Kecacatan ≤5% Keseragaman saiz ≤10%
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% 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% Rosak ≤10% Kecacatan ≤10% Keseragaman saiz ≤10%

pengelasan saiz

Bagi Tembikai, saiz ditentukan oleh berat dalam unit kilogram (kg) seperti jadual berikut :

Saiz	Kod	Berat (kg)
Lebih Besar	XL	7.6 – 9.0
Besar	L	6.1 – 7.5
Sedang	M	4.6 – 6.0
Kecil	S	3.0 – 4.5