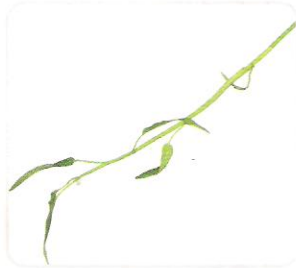


■ Tidak segar, kotor dan terdapat kecacatan rupa yang teruk.



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



Standard FAMA: FS018 - 2001



Kangkung
sept. 08

Kangkung

(*Ipomoea* spp.) adalah jenis sayuran berdaun dari keluarga Convolvulaceae yang kaya dengan zat besi, kalsium, magnesium dan provitamin A dan vitamin C. Ia mempunyai taburan tanaman di Asia, Afrika, Amerika Selatan, Amerika Tengah dan Oceania. Di Malaysia, ia ditanam di seluruh negara terutamanya di kawasan penanaman sayur tanah rendah. Kangkung sesuai ditanam di pelbagai jenis tanah terutama tanah yang kaya dengan bahan organik serta mempunyai saliran yang baik. Kangkung memerlukan air yang banyak untuk tumbesaran.

Terdapat 2 jenis Kangkung yang ditanam secara komersial di negara ini iaitu Kangkung air (*Ipomoea aquatica* Forsk) yang berdaun lebar dan tumbuh liar di dalam parit atau paya, dan Kangkung darat (*Ipomoea reptans* L. Poit) yang berdaun kecil panjang meruncing dan ditanam atas batas.

kepentingan kualiti

Perubahan gaya hidup dan kehendak pengguna masa kini meningkatkan cabaran kepada pengeluar hasil pertanian untuk mengeluarkan produk yang bukan sahaja mematuhi 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.

Kangkung mempunyai kadar pertumbuhan yang cepat dan kebiasaannya dipungut hasilnya 30 hari selepas ditanam. Untuk mencapai tahap kualiti optimum, penuaian dilakukan dengan cermat kerana batang dan daun agak rapuh dan mudah patah. Kangkung dituai dengan mencabut pokok bersama akar supaya ia lebih tahan di pasaran. Kangkung kemudiannya dibasuh, dirapikan, aligred, dan dibungkus sebelum dipasarkan. Kangkung yang disimpan dalam bilik sejuk pada suhu 13-15°C dengan kadar kelembapan relatif 90-95% mempunyai jangka hayat sehingga 5-7 hari. Seperti sayur berdaun yang lain, Kangkung teramat sensitif dengan gas etilena dan perlu dielak dari disimpan bersama dengan produk yang mengeluarkan gas etilena terutamanya buah-buahan.

spesifikasi gred

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

Gred Spesifikasi

Kelengkapan (Maksimum)

Premium Kangkung dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan mempunyai bentuk batang dan daun yang baik. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerosakan.

1 Kangkung dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan mempunyai bentuk batang dan daun yang baik. Ia juga mestilah *agak bebas* dari kecacatan atau kerosakan.

2 Kangkung dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan mempunyai bentuk batang dan daun yang baik. Ia juga mestilah *agak bebas* dari kecacatan atau kerosakan.

pengelasan saiz

Saiz Kangkung ditentukan melalui ukuran panjang daripada hujung daun hingga pangkal akar dalam unit sentimeter (cm) seperti mana jadual berikut:-

Saiz	Kod	Panjang (cm)
Besar	L	> 55
Sedang	M	40 - 55
Kecil	S	< 40

kualiti terbaik

Segar, bersih dan bebas dari sebarang kecacatan dan kerosakan fizikal.



kualiti yang diterima pasaran

Segar dan bersih. Terdapat kecacatan rupa yang minimum dan bebas dari sebarang kerosakan fizikal.

