

Tahap Kematangan

Nangka dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada spesifikasi dan kelonggaran seperti jadual berikut:

Gred	Spesifikasi	Kelonggaran
Premium	Buah dalam gred ini hendaklah berkualiti terbaik dengan ciri-ciri dalam varietinya. Ia hendaklah bebas daripada kecacatan, kecuali sedikit kecacatan yang kurang jelas, dengan syarat ianya tidak menjejaskan penampilan am buah, kualiti dalaman, kualiti penyimpanan dan persembahan dalam pembungkusan.	Maksimum sebanyak 10% berdasarkan bilangan atau berat tidak memenuhi kehendak gred, tetapi memenuhi Gred 1 kecuali dengan had yang diterima bagi Gred 1
1	Buah dalam gred ini hendaklah berkualiti baik dengan ciri-ciri dalam varietinya. Sedikit kecacatan yang kurang jelas adalah dibenarkan dengan syarat ia tidak menjejaskan penampilan am buah, kualiti dalaman, kualiti penyimpanan dan persembahan dalam pembungkusan.	Maksimum 10% berdasarkan bilangan atau berat tidak memenuhi kehendak gred, tetapi memenuhi Gred 2 kecuali dengan had yang diterima bagi Gred 2
2	Gred ini termasuk buah yang tidak layak untuk dimasukkan dalam gred yang lebih tinggi, tetapi memenuhi keperluan minimum yang dinyatakan. Sedikit kecacatan yang kurang jelas boleh dibenarkan dengan syarat ia tidak menjejaskan isi buah-buahan.	Maksimum 15% berdasarkan bilangan atau berat tidak memenuhi kehendak gred, tetapi buah-buahan yang terjejas seperti reput, atau tidak boleh digunakan adalah dikecualikan.

Pengelasan Saiz

Bagi nangka, saiz ditentukan dalam berat (kg) seperti jadual berikut:

KOD SAIZ	BERAT (KG)
A	>20
B	>15 - 20
C	>10 - 15
D	8 - 10

Bagi semua klasifikasi, toleransi saiz adalah 10% mengikut berat buah-buahan yang tidak mematuhi saiz yang dinyatakan, tetapi tidak lebih daripada 1 kg di atas atau di bawah julat saiz yang dinyatakan hendaklah digunakan sebagai had saiz yang diterima

Keperluan Minimum

- Dalam semua kelas, tertakluk kepada peruntukan khas bagi setiap kelas dan kelonggaran yang dibenarkan, buah hendaklah ;
 - keseluruhan, padat, segar, bersih dan matang tetapi tidak terlalu masak.
 - bebas daripada kerosakan yang disebabkan oleh kecederaan mekanikal, kecederaan dingin, perosak dan penyakit.
 - bebas kelembapan luaran yang tidak normal tidak termasuk pemeluwapan berikutan mengeluarkan buah dari bilik sejuk, dan bau asing / atau rasa.
 - Bentuk yang agak baik dan kecacatan yang tidak terlampau.
 - Perapian tangkai buah yang sempurna.
- Keadaan nangka hendaklah membolehkannya ;
 - bertahan semasa pengangkutan dan pengendalian.
 - tiba dalam keadaan yang memuaskan ke destinasi.



BAHAGIAN REGULATORI
LEMBAGA PEMASARAN PERTANIAN PERSEKUTUAN
Bangunan FAMA Point, Lot 17304, Jalan Persiaran 1,
Bandar Baru Selayang, 68100 Batu Caves
Selangor Darul Ehsan

Tel : 03-6126 2020
Faks : 03-6138 5200 / 03-6120 2064
E-mel : fama@fama.gov.my

NANGKA
KEPENTINGAN
KUALITI
INDEKS
KEMATANGAN



SUHU
PASARAN
STANDARD
PASARAN



**KUALITI
NANGKA
BERPANDUKAN
MALAYSIAN STANDARD**

MS 1055:2012

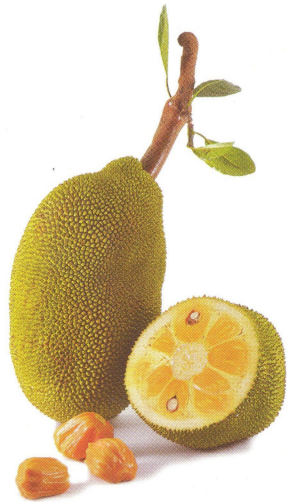
PENANAMAN
BUNGKUSAN
SAIZ
KOMODITI
GRED
VARIETI
SEGAJAU
TERPERIK



Nangka

Nangka atau nama botaninya *Artocarpus Heterophyllus Lam* daripada famili Moraceae tergolong dalam jenis buah yang tidak bermusim. Dipercayai berasal dari India. Kawasan tanaman utama di Malaysia adalah di Johor, Negeri Sembilan, Pahang, Kedah dan Terengganu.

Terdapat beberapa klon yang disyorkan untuk ditanam secara komersial iaitu klon J33, J29 dan J31 (N.S 1). Klon ini mempunyai permintaan yang baik di pasaran kerana saiz yang tidak terlalu besar, isi yang tebal serta manis (13% Brix) disamping warna yang menarik.



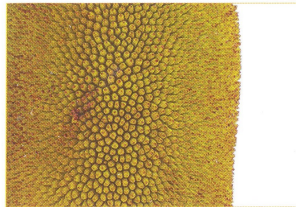
Kepentingan Kualiti

Nangka perlu dikendalikan dengan sebaiknya bermula daripada amalan ladang, pengendalian lepas tuai hingga ke peringkat pemasaran. Penuaian perlu dilakukan apabila buah mencapai kematangan optimum yang kebiasaannya 130 hingga 140 hari selepas berputik. Kematangan buah ditentukan dengan melihat tangkainya yang bertukar warna daripada hijau tua ke kuning perang, serta rupa bentuk duri yang bertukar menjadi lebih jarak. Selepas dipetik nangka akan masak dalam tempoh 3 hingga 4 hari dalam keadaan suhu biasa. Suhu penyimpanan sementara untuk buah nangka ialah 11-13°C pada kadar kelembapan relatif 85-90%.

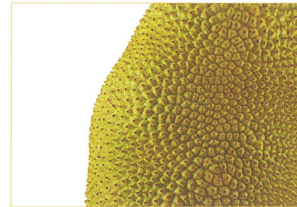
Penguatkuasaan Peraturan (Penggredan, Pembungkusan dan Pelabelan hasil keluaran pertanian) 2008 atau GPL oleh FAMA adalah untuk memastikan semua keluaran pertanian perlu digred, dibungkus dan dilabel sebelum dipasarkan. Objektif peraturan ini ialah untuk memastikan semua hasil berkualiti dan selamat dimakan.

Tahap Kematangan

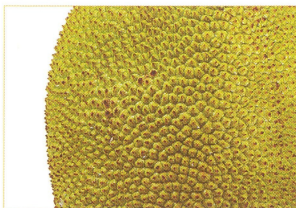
Tahap kematangan buah nangka terdiri daripada empat (4) indeks seperti berikut:



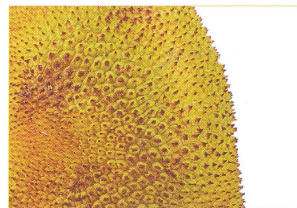
Indeks **1**
Permukaan kulit berwarna hijau sepenuhnya. Keadaan duri masih rapat dan tajam. **Tidak matang.**



Indeks **2**
Permukaan berwarna hijau muda atau hijau kekuningan. Duri semakin lebar, tetapi agak tajam. **Matang.**



Indeks **3**
Permukaan kulit berwarna hijau muda atau kuning kehijauan. Duri semakin jarak dan kurang tajam. **Masak.**



Indeks **4**
Permukaan kulit berwarna kuning kemerahan. **Terlalu Masak.**

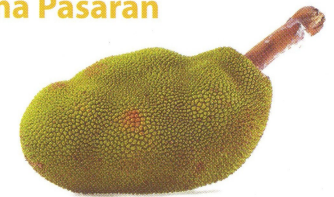
Kualiti Terbaik

Buah cukup matang, segar, bersih dan bebas daripada sebarang kecacatan dan kerosakan fizikal.



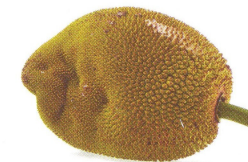
Kualiti Yang Diterima Pasaran

Buah cukup matang, kelihatan segar, bersih serta terdapat kecacatan minimum dan agak bebas daripada kerosakan fizikal.



Kualiti Yang Tidak Dikehendaki Pasaran

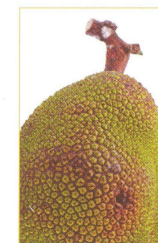
- Tidak cukup matang, tidak segar, kotor dan terdapat kecacatan bentuk dan rupa yang teruk.
- Kerosakan disebabkan oleh haiwan perosak, penyakit dan kecederaan mekanikal yang menjejaskan jangkahayat dan kualiti.



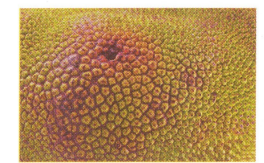
Terbantut



Kotor



Rosak / Serangga



Lebam