



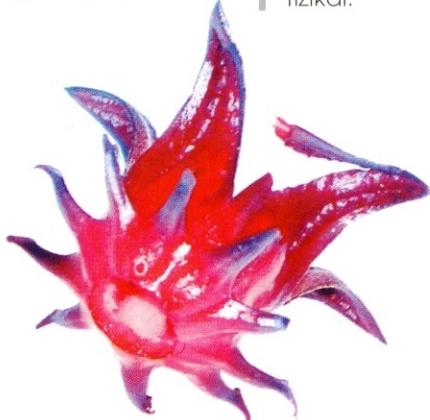
kualiti
terbaik



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



kualiti yang
diterima
pasaran

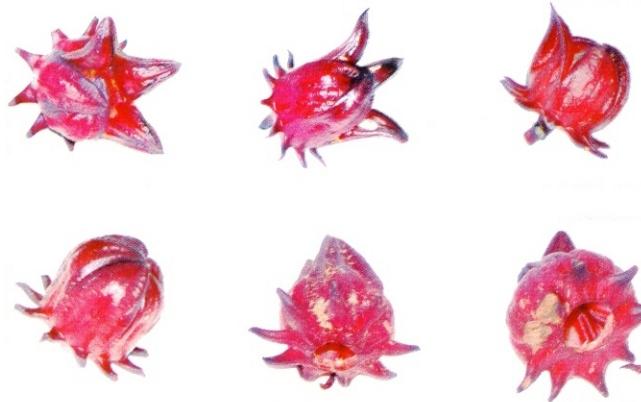


Cukup matang, segar
dan bersih. Terdapat
kecacatan rupa yang
minimum dan bebas dari
sebarang kerosakan
fizikal.

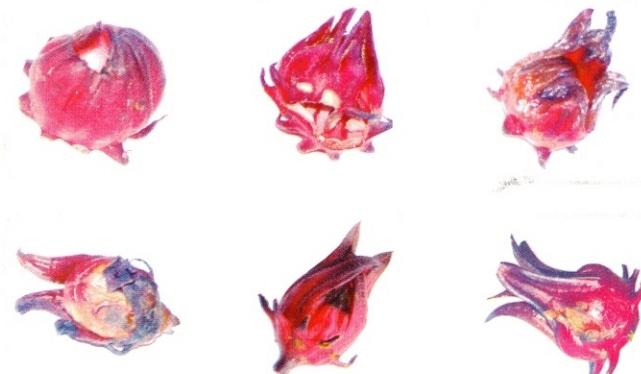


kualiti yang tidak
dikehendaki
pasaran

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



Rosak disebabkan oleh haiwan perosak, penyakit dan
kecederaan mekanikal yang boleh menjadikan jangkahayat,
pemakanan dan kualiti.



Roselle yang mengalami
kecacatan dan rosak.

Siri Panduan KUALITI ROSELLE

Standard FAMA: FS037 - 2006



Roselle

sept. 08



Cawangan Pembangunan Kualiti & Pengembangan
LEMBAGA PEMASARAN PERTANIAN PERSEKUTUAN (FAMA)
KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI ASAS TANI MALAYSIA
Bangunan FAMA Point, Lot 17304, Jalan Persiaran 1, Bandar Baru Selayang
68100 Batu Caves, Selangor, Malaysia.
Tel : 603-6126 2020 Fax : 603-6138 3650 e-mel : fama@pop.moa.my

www.famaxchange.org

Roselle (*Hibiscus sabdariffa L.*) dari keluarga Malvaceae juga dikenali sebagai Asam Paya atau Asam Susur di percaya berasal dari benua Afrika. Kini taburan penanamannya merangkumi keseluruhan kawasan tropika. Pokok Roselle sesuai ditanam di atas tanah bris. Di Malaysia, Roselle kebanyakannya di tanam secara komersial oleh pekebun kecil di Terengganu, Kelantan dan Johor. Permintaan di luar negara juga amat memberangsangkan pada masa ini.

Pokok Roselle juga mempunyai pelbagai kegunaan. Selain kaya dengan vitamin C, D, B1, B2 dan antioksidan, daun Roselle boleh dijadikan sayur. Kaliks Roselle di negara ini kebanyakannya diproses sebagai sumber serabut selain untuk tujuan perubatan. Ia juga boleh diproses untuk pembuatan jus minuman, jem dan jeli serta teh herba. Setakat ini, klon Roselle yang disyorkan ialah UM-KL dan Taiwan.

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 optimum, Roselle perlu dikendalikan dengan sebaiknya bermula dari amalan ladang, pengendalian lepas tuai hingga ke peringkat pemasaran. Bunga Roselle akan matang pada umur 28-30 hari selepas bunga kembang. Setiap bunga akan mengandungi lima kaliks yang berukuran 4-5 cm panjang dan bercantum di bahagian bawah. Pungutan dilakukan secara manual dengan memotong tangkai bunga menggunakan gunting (*secateur*) atau alat ‘core’ yang boleh menanggalkan terus biji dari kaliks semasa menuai. Kaliks Roselle perlu diproses dalam tempoh dua hari dengan mengeluarkan bijinya untuk mendapatkan hanya kelopak kaliks sahaja. Roselle yang belum diproses perlu disimpan pada suhu rendah 2-5°C. Kaliks yang telah dibuang biji perlu dibersihkan, digred, dibungkus dan disimpan pada suhu -18°C.

indeks kematangan

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



indeks 1

Terlalu Muda.
Usia kaliks kurang 20 hari.
Bahagian hujung kaliks belum melentik. Biji masih rapat pada kaliks. Belum sesuai untuk pasaran.



indeks 2

Permulaan matang.
Usia kaliks 20 – 25 hari. Kaliks masih bercantum tetapi bahagian hujung melentik ke luar. Biji mula kelihatan lekang dari kaliks. Sesuai untuk pasaran eksport.



indeks 3

Cukup matang.
Usia kaliks 26 – 32 hari. Bunga Roselle kembang sepenuhnya dan kaliks masih rapuh. Biji jelas kelihatan lekang dari kaliks. Sesuai dipasarkan untuk pelbagai kegunaan.



indeks 4

Terlalu tua.
Usia kaliks lebih 33 hari. Kaliks berkarat, keras dan berserat. Biji mula kering dan merkah. Tidak sesuai dipasarkan.

spesifikasi gred

Gred Spesifikasi

Kelonggaran (Maksimum)

Gred	Spesifikasi	Kelonggaran (Maksimum)
Premium	Roselle dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan matang. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan ≤3 % Segar ≤3 % Rosak ≤3% Kecacatan ≤3% Keseragaman saiz ≤5%

1	Roselle dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan matang. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan ≤3 % Segar ≤3 % Rosak ≤3% Kecacatan ≤5% Keseragaman saiz ≤10%
---	---	--

2	Roselle dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan matang. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan ≤3 % Segar ≤3 % Rosak ≤5 % Kecacatan ≤10% Keseragaman saiz ≤10%
---	---	--

pengelasan saiz

Saiz Roselle ditentukan oleh berat dalam gram (g) samada bersama biji atau tanpa biji. seperti mana jadual berikut:-

Saiz	Kod	Berbiji (g)	Tanpa Biji (g)
Besar	L	> 12.0	> 6.1
Sedang	M	9.1 – 12.0	5.1 – 6.0
Kecil	S	8.0 – 9.0	4.0 – 5.0