



kualiti
terbaik



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



kualiti yang tidak
dikehendaki
pasaran

Jagung Manis yang mengalami kecacatan dan rosak.

- Tidak cukup matang, tidak segar, ikar dan terdapat kecacatan yang teruk.



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



Siri Panduan KUALITI **JAGUNG MANIS**



JAGUNG MANIS (*Zea mays*) adalah sejenis tanaman kultivar yang ditanam sebagai tanaman pusingan atau tanaman utama. Ia dipercayai berasal dari Mexico atau Peru dan ditanam secara komersial di kebanyakan kawasan tropika dan sub-tropika. Ia paling sesuai ditanam di kawasan yang suhuanya antara 30°C - 35°C dengan taburan hujan 500-700 mm setahun. Kawasan pengeluaran di negara ini kebanyakannya bersalz kecil dan berselerak terutamanya di negeri Pahang, Kedah, Kelantan dan Perak.

Pada masa ini terdapat dua varieti yang ditanam secara komersial di negara ini iaitu varieti yang khusus untuk penghasilan Jagung Manis iaitu seperti American Sweet dan jagung tongkol. Antara varieti Jagung Manis tongkol yang disyorkan ialah Masmadu, Manis Madu, Thai Supersweet dan Taiwan Supersweet. Varieti-varieti ini mendapat permintaan yang cukup baik kerana lebih lembut dan manis disamping tempoh pusingan penanaman yang singkat.

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 bakteri racun pencak dan memenuhi tahap kualiti fizikal yang dikehendaki pasaran.

Untuk mencapai tahap kualiti ini, Jagung Manis perlu dikendalikan dengan sebaiknya bermula dari amalan ladang, pengendalian lepas tua hingga ke peringkat pemasaran. Kebiasaannya Jagung Manis akan mencapai kematangan optimum dan sesuai untuk dipetik antara 55-60 hari selepas menanam. Ia sebaiknya dipetik dengan menggunakan tangan dan dilakukan pada waktu pagi atau petang sahaja. Tempoh simpanan Jagung Manis juga selalunya singkat iaitu 24-36 jam dalam suhu ambient. Bagaimanapun, tempoh simpanannya boleh dipanjangkan sehingga 3 minggu jika disimpan pada suhu 3-5°C dengan kadar kelembapan relatif 80-85%.

indeks kematang



Indeks 1

Belum matang. Umur Jagung Manis kurang daripada 58 hari selepas ditanam. Biji jagung di peringkat oval, rerambut berwarna putih keperangan dan kulit berwarna hijau muda. Belum sesuai dituai untuk kegunaan segar.



Indeks 2

Umur Jagung Manis antara 58 hingga 60 hari selepas ditanam. Biji jagung diperingkat kernel, rerambut berwarna perang kehitaman dan mulai kering. Kulit berwarna hijau tua dan masih segar. Sesuai dituai untuk kegunaan segar.



Indeks 3

Umur Jagung Manis yang lebih dari 60 hari selepas ditanam. Kernel jagung menunjukkan kesan lekuk. Rerambut berwarna kehitaman dan kering. Kulit berwarna hijau keperangan dan kering. Terlalu tua untuk dituai.

Tahap kematangan Jagung Manis dibahagikan kepada tiga (3) Indeks berikut:

pengelasan gred

Kelonggaran (Maksimum)

| Gred | Spesifikasi | Kelonggaran (Maksimum) |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Premium | Jagung Manis dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih, perlu terisi dan matang. Mempunyai salz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerosakan. | Kematangan < 3 % Segar < 3 % Rosak ≤3% Kecacatan ≤3% Keseragaman salz ≤5% |
| 1 | Jagung Manis dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih, perlu terisi dan matang. Mempunyai salz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan. | Kematangan < 3 % Segar < 3 % Rosak ≤3% Kecacatan ≤5% Keseragaman salz ≤10% |
| 2 | Jagung Manis dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih, perlu terisi dan matang. Mempunyai salz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan. | Kematangan < 3 % Segar < 3 % Rosak ≤5% Kecacatan ≤10% Keseragaman salz ≤10% |

pengelasan saiz

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

Bagi Jagung Manis, saiz ditentukan oleh panjang dan garispusat dalam unit sentimeter (sm) seperti jadual berikut :

| Saiz | Kod | Panjang (sm) | Garispusat (sm) |
|--------|-----|--------------|-----------------|
| Besar | L | >17.1 | >5 |
| Sedang | M | 14.1 - 17 | 4 - 5 |
| Kecil | S | 10 - 14 | 3.5 - 4 |