



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 yang minimum dan bebas dari sebarang kerosakan fizikal.



X kualiti yang tidak dikehendaki pasaran

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



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



Terung yang mengalami kecacatan dan rosak.

Siri Panduan KUALITI TERUNG PANJANG



Ijun 06



Cawangan Penilaihanan Kualiti & Pengembangan
LEMBAGA PEMASARAN PERTANIAN PERSEKUTUAN (FAMA)
KEMENTERIAN PERTANIAN DAN INDUSTRI ASAS TANI MALAYSIA
Bogongan FAMA Point Lot 17304, Jalan Persiaran 1, Bandar Baru Selayang
48100 Petaling Jaya, Selangor, Malaysia.
Tel : 603-6138 9622 Fax : 603-6138 3850 e-mail : fama@pop.moa.my

www.famaxchange.org

TERUNG PANJANG atau nama botaninya *Solanum melongena L.* dari keluarga Solanaceae ialah sejenis sayur buah yang diperdayai berasal dari kawasan sekitar antara India dengan Myanmar dan mempunyai variasi yang agak luas. Buahnya berbentuk panjang dan warnanya juga berbeza-beza dari putih, hijau atau ungu mengikut varieti. Pada masa ini tanaman terung boleh didapati hampir di seluruh dunia kerana sesuai ditanam dalam apa juga iklim terutama di kawasan yang suhuanya 25-35°C dengan taburan hujan 340-515 mm setiap tahun.

Varieti tempatan yang disyorkan untuk ditanam ialah Ping Tung Long yang mempunyai cili buah berbentuk panjang lurus dan berwarna ungu gelap. Secara purata, saiz buah adalah antara 25-27 cm panjang dengan garis pusat 3-3.5 cm. Selain mempunyai permintaan yang baik, pengeluarannya juga agak tinggi sehingga mencapai 20-25 ton sehektar.

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, Terung Panjang perlu dikendalikan dengan sebaiknya bermula dari amalan ladang, pengendalian lepas tual hingga ke peringkat pemasaran. Penuduhan perlu dilakukan pada tahap optimum iaitu pada umur 11-12 minggu selepas menyemai atau 8 minggu selepas mengubah. Terung Panjang ditul dengan memotong bahagian tangkal (2-3 cm dari pangkal buah). Sebaik-baiknya masa kutipan dilakukan pada awal pagi atau lewat petang untuk mengelakkan kecederaan disebabkan suhu tinggi. Terung Panjang yang disimpan pada suhu 10°C boleh mengekalkan kualiti sehingga 2 minggu.

indeks kematangan

Tahap kematangan Terung Panjang dibahagikan kepada tiga (3) Indeks berikut :



Indeks 1

Muda atau belum matang. Kulit licin dan berwarna ungu muda bercampur warna putih. Agak padat bila dipotong dan mudah dipatahkan. Jika dipotong, bahagian isi tidak menunjukkan struktur biji.



Indeks 2

Matang. Kulit licin dan berwarna ungu cerah sepenuhnya. Agak padat bila dipotong dan mudah dipatahkan. Jika dipotong, bahagian isi menunjukkan struktur biji yang masih lembut.



Indeks 3

Tua atau terlalu matang. Kulit berwarna ungu gelap atau pudar sepenuhnya, bergantung pada varieti. Bahagian tangkal kelihatan kering. Agak lembut bila dipotong dan jika dipotong bijinya berwarna keperangan.

pengelasan gred

Terung Panjang dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada ciri-ciri gred seperti jadual berikut :

Gred	Spesifikasi	Kelonggaran (Maksimum)
Premium	Terung Panjang dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih, berbentuk lurus dan mempunyai warna yang seragam. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerusakan.	Kematangan ≤5% Segar ≤5% Rosak ≤5% Kecacatan ≤5% Keseragaman saiz ≤5%
1	Terung Panjang dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih, dan mempunyai warna yang seragam. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerusakan.	Kematangan ≤5% Segar ≤5% Rosak ≤5% Kecacatan ≤10% Keseragaman saiz ≤10%
2	Terung Panjang dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih, dan mempunyai warna yang seragam. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerusakan.	Kematangan ≤10% Segar ≤10% Rosak ≤10% Kecacatan ≤10% Keseragaman saiz ≤10%

pengelasan saiz

Bagi Terung Panjang, saiz ditentukan oleh berat dalam unit gram (g) dan panjang dalam unit sentimeter (sm) seperti mana jadual berikut :

Saiz	Kod	Berat (g)	Panjang (sm)
Terlalu Besar	XL	> 300	> 30
Besar	L	201 – 300	21 – 30
Sedang	M	101 – 200	11 – 20
Kecil	S	< 100	< 10