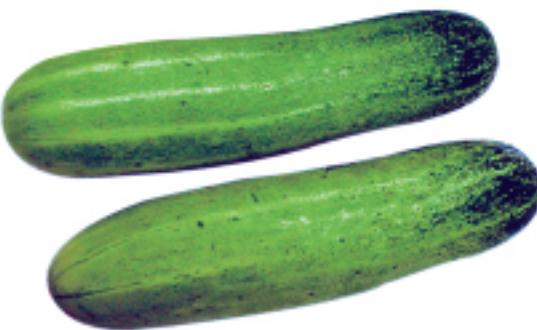




Cukup matang, kelihatan segar, bersih dan bebas dari sebarang kecacatan dan kerosakan fizikal.



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



## X kualiti yang tidak dikehendaki pasaran

Timun yang mengalami kecacatan dan rosak.

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



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



# Siri Panduan KUALITI TIMUN



**TIMUN** atau nama botaninya *Cucumis sativus* Linn dari keluarga Cucurbitaceae ialah sayuran jenis buah yang dipercayai berasal dari kaki pergunungan Himalaya dan telah lama ditanam semenjak zaman dahulu kala di India, Mesir, Yunani dan Rom. Pada masa ini, Timun ditanam hampir di semua negara di dunia. Di Semenanjung, kawasan pengeluar utama ialah Johor, Kelantan, Perak dan Terengganu.

Pada masa ini terdapat dua varieti yang popular ditanam di Malaysia iaitu Timun Hijau Putih dan Timun Susu. Varieti Timun Hijau Putih yang disyorkan untuk ditanam ialah Simpang Pulai kerana penghasilan yang tinggi (15-25 MT/ha) disamping jangkahan ekonomi yang agak baik iaitu sehingga 10 minggu. Iklim negara ini dengan suhu 18-35°C dan taburan hujan 300mm semusim amat sesuai untuk tanaman Timun.

## 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, Timun perlu dikendalikan dengan sebaiknya bermula dari amalan ladang, pengendalian lepas tuai hingga ke peringkat pemasaran. Penuduhan perlu dilakukan pada tahap optimum yang kebiasaannya 5-6 minggu selepas menanam. Buah dipungut dengan memotong tangkalnya pada awal pagi atau lewat petang bagi mengelakkan kecederaan disebabkan suhu siang yang tinggi. Sekiranya simpanan sementara diperlukan, tempoh simpanan buah Timun boleh dipanjangkan sehingga 2 minggu pada suhu rendah 15°C dengan kadar kelembapan relatif 90-95%.

## indeks kematangan

Tahap kematangan Timun dibahagikan kepada tiga (3) indeks berikut :



### Indeks 1

Muda atau belum matang. Terdapat jalur-jalur hijau meliputi sehingga keseluruhan permukaan kulit daripada bahagian pangkal hingga hujung Timun.



### Indeks 2

Matang. Jalur-jalur hijau meliputi sekurang-kurangnya dua pertiga daripada permukaan Timun dan selebihnya berwarna keputih-putihan.



### Indeks 3

Tua atau terlalu matang. Warna hijau kekuningan. Jika dipotong bijinya agak keras dan empulur agak berserat.

## pengelasan gred

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

| Gred    | Spesifikasi   | Kelonggaran (Maksimum)   |
|---------|---|--|
| Premium | Timun dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan berbentuk lurus. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerosakan. | Kematangan ≤5%<br>Segar ≤5%<br>Rosak ≤5%<br>Kecacatan ≤5%<br>Keseragaman saiz ≤5%      |
| 1       | Timun dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan.             | Kematangan ≤5%<br>Segar ≤5%<br>Rosak ≤5%<br>Kecacatan ≤10%<br>Keseragaman saiz ≤10%    |
| 2       | Timun dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan.             | Kematangan ≤10%<br>Segar ≤10%<br>Rosak ≤10%<br>Kecacatan ≤10%<br>Keseragaman saiz ≤10% |

## pengelasan saiz

Bagi Timun, saiz ditentukan oleh panjang dalam unit sentimeter (sm) seperti jadual berikut :

| Saiz   | Kod | Timun Hijau Putih (sm) | Timun Susu (sm) |
|--------|-----|------------------------|-----------------|
| Besar  | L   | > 23                   | > 21            |
| Sedang | M   | 19 - 23                | 19 - 21         |
| Kecil  | S   | < 19                   | < 19            |