



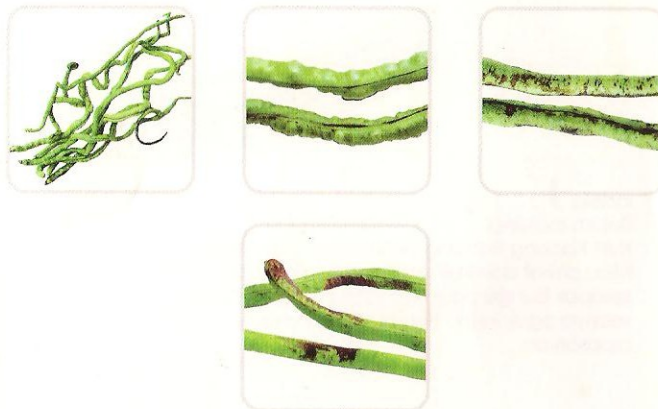
Cukup matang, kelihatan segar, bersih dan bebas dari sebarang kecacatan dan kerosakan fizikal.



X kualiti yang tidak dikehendaki pasaran

Kacang Panjang yang mengalami kecacatan dan rosak.

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

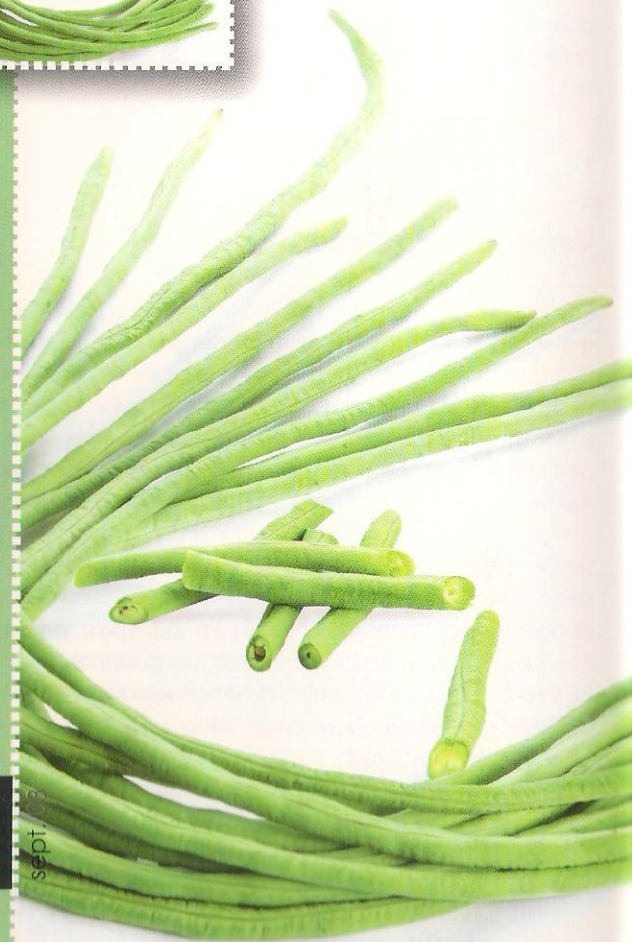


■ Rosak disebabkan oleh haiwan perosak, penyakit dan kecederaan mekanikal yang boleh menjejaskan jangka hayat, pemakanan dan kualiti.



Siri Panduan KUALITI KACANG PANJANG

Standard FAMA: FS010 - 2000



Kacang Panjang

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

KACANG PANJANG atau nama botaninya *vigna unguiculata* (L.) Walp. atau *vigna sesquipedalis* (L.) Fruhw. dari keluarga Leguminosae adalah jenis pokok memanjat yang merupakan antara 10 jenis sayuran utama di Asia. Ia dipercayai berasal dari India dan ditanam di kawasan beriklim tropika di Asia, Afrika Timur, Amerika Tengah, Belanda dan bahagian Selatan dan Tenggara China. Antara nama tempatan lain untuk Kacang Panjang ialah Kacang Belut dan Kacang Perut Ayam.

Antara varieti yang disyorkan untuk ditanaman secara komersial ialah KP1 yang memberi penghasilan yang tinggi (15-20 MT/ha). Ia amat sesuai ditanam di negara ini kerana ia tahan kepada keadaan kering dan hujan yang seimbang. Iklim yang sesuai untuk penanaman Kacang Panjang ialah suhu pada 20-30°C dan taburan hujan antara 138 -168 mm sebulan. Di Semenanjung, ia banyak ditanam di Johor, Perak dan Kelantan.

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, Kacang Panjang perlu dikendalikan dengan sebaiknya bermula dari amalan ladang, pengendalian lepas tuai hingga ke peringkat pemasaran. Penuaian sebaiknya dilakukan pada tahap kematangan yang optimum yang kebiasaannya 45-50 hari selepas ditanam untuk mengelakkan kehilangan berat atau cepat rosak semasa dikendalikan. Penuaian hendaklah dilakukan pada waktu cuaca agak sejuk seperti awal pagi atau lewat petang untuk mengelakkan kecederaan disebabkan suhu tinggi. Bagi tujuan penyimpanan sementara, suhu yang sesuai ialah 10°C pada kadar kelembapan relatif 95%.

indeks kematangan

Tahap kematangan Kacang Panjang dibahagikan kepada tiga (3) indeks berikut :

indeks 1

Belum matang.
Kulit Kacang Panjang berkenaan berwarna hijau pekat dan kelihatan masih terdapat kelopak bunga pada bahagian hujung serta saiznya agak kecil. Kurang sesuai untuk dipasarkan.



indeks 2

Matang.
Kulit Kacang Panjang berkenaan berwarna hijau dan lebih daripada dua pertiga kacang tersebut mengandungi biji dan saiznya sederhana besar. Sesuai untuk dipasarkan.



indeks 3

Terlalu matang.
Kulit Kacang Panjang berkenaan berwarna hijau kekuningan atau keputihan. Bentuk biji jelas kelihatan dan terbonjol. Tidak digalakkan untuk dipasarkan.



spesifikasi gred

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

Gred	Spesifikasi	Kelongsaran (Maksimum)
Premium	Kacang Panjang dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan $\leq 5\%$ Segar $\leq 5\%$ Rosak $\leq 5\%$ Kecacatan $\leq 5\%$ Keseragaman saiz $\leq 5\%$
1	Kacang Panjang 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 $\leq 5\%$ Segar $\leq 5\%$ Rosak $\leq 5\%$ Kecacatan $\leq 10\%$ Keseragaman saiz $\leq 10\%$
2	Kacang Panjang 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 $\leq 10\%$ Segar $\leq 10\%$ Rosak $\leq 10\%$ Kecacatan $\leq 10\%$ Keseragaman saiz $\leq 10\%$

pengelasan saiz

Bagi Kacang Panjang, saiz ditentukan oleh panjang dalam unit sentimeter (cm) seperti jadual berikut :

Saiz	Kod	Panjang (cm)
Panjang	L	> 50
Sedang	M	> 35 – 50
Pendek	S	< 35