

X kualiti yang tidak dikehendaki pasaran

Kangkung yang mengalami kecacatan dan rosak.

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

Siri Panduan KUALITI KANGKUNG

Standard FAMA: FS018 - 2001



Kangkung

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

Kangkung

(*Ipomoea spp.*) adalah jenis sayuran berdaun dari keluarga Convolvulaceae yang kaya dengan zat besi, kalsium, magnesium dan provitamin A dan vitamin C. Ia mempunyai taburan tanaman di Asia, Afrika, Amerika Selatan, Amerika Tengah dan Oceania. Di Malaysia, ia ditanam di seluruh negara terutamanya di kawasan penanaman sayur tanah rendah. Kangkung sesuai ditanam di pelbagai jenis tanah terutama tanah yang kaya dengan bahan organik serta mempunyai saliran yang baik. Kangkung memerlukan air yang banyak untuk tumbesaran.

Terdapat 2 jenis Kangkung yang ditanam secara komersial di negara ini iaitu Kangkung air (*Ipomoea aquatica* Forsk) yang berdaun lebar dan tumbuh liar di dalam parit atau paya, dan Kangkung darat (*Ipomoea reptans* L. Poir) yang berdaun kecil panjang meruncing dan ditanam atas batas.

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.

Kangkung mempunyai kadar pertumbuhan yang cepat dan kebiasaannya dipungut hasilnya 30 hari selepas ditanam. Untuk mencapai tahap kualiti optimum, penuaian dilakukan dengan cermat kerana batang dan daun agak rapuh dan mudah patah. Kangkung dituai dengan mencabut pokok bersama akar supaya ia lebih tahan di pasaran. Kangkung kemudiannya dibasuh, dirapikan, digred, dan dibungkus sebelum dipasarkan. Kangkung yang disimpan dalam bilik sejuk pada suhu 13-15°C dengan kadar kelembapan relatif 90-95% mempunyai jangka hayat sehingga 5-7 hari. Seperti sayur berdaun yang lain, Kangkung teramat sensitif dengan gas etilena dan perlu dielak dari disimpan bersama dengan produk yang mengeluarkan gas etilena terutamanya buah-buahan.

spesifikasi gred

Gred	Spesifikasi	Kelongsaran (Maksimum)
Premium	Kangkung dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan mempunyai bentuk batang dan daun yang baik. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Segar $\leq 5\%$ Rosak $\leq 5\%$ Kecacatan $\leq 5\%$ Keseragaman saiz $\leq 5\%$
1	Kangkung dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan mempunyai bentuk batang dan daun yang baik. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Segar $\leq 5\%$ Rosak $\leq 5\%$ Kecacatan $\leq 10\%$ Keseragaman saiz $\leq 10\%$
2	Kangkung dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan mempunyai bentuk batang dan daun yang baik. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Segar $\leq 10\%$ Rosak $\leq 10\%$ Kecacatan $\leq 10\%$ Keseragaman saiz $\leq 10\%$

pengelasan saiz

Saiz Kangkung ditentukan melalui ukuran panjang daripada hujung daun hingga pangkal akar dalam unit sentimeter (cm) seperti mana jadual berikut:-

Saiz	Kod	Panjang (cm)
Besar	L	> 55
Sedang	M	40 - 55
Kecil	S	< 40

kualiti terbaik

Segar, bersih dan bebas dari sebarang kecacatan dan kerosakan fizikal.



kualiti yang diterima pasaran

Segar dan bersih. Terdapat kecacatan rupa yang minimum dan bebas dari sebarang kerosakan fizikal.

