

SPEKIFIKASI PIAWAIAN DAN GRED NANGKA**Standard FAMA FS016 - 2001****1. SKOP**

Spesifikasi piawaian dan gred ini adalah untuk Nangka atau nama botaninya *Artocarpus heterophyllus* Lam. dari keluarga Moraceae untuk kegunaan segar.

2. DEFINISI TERMA

Bagi tujuan spesifikasi tersebut, terma-terma yang digunakan akan bermaksud :

- 2.1 Kematangan - terdiri daripada empat (4) indeks kematangan seperti berikut :
 - 2.1.1 Indeks 1 - Tidak matang. Keseluruhan permukaan kulit berwarna hijau sepenuhnya. Keadaan duri masih rapat dan tajam.
 - 2.1.2 Indeks 2 - Matang. Sebahagian permukaan kulit berwarna hijau muda atau kuning kehijauan. Duri semakin lebar dan tetapi masih agak tajam.
 - 2.1.3 Indeks 3 - Masak. Permukaan kulit berwarna hijau muda atau kuning kehijauan. Duri semakin lebar dan kurang tajam. Buah mengeluarkan aroma yang agak kuat.
 - 2.1.4 Indeks 4 – Buah ranum - Keseluruhan permukaan kulit berwarna kuning kemerahan. Buah mengeluarkan aroma yang kuat.
- 2.2 Kematangan seragam - Konsainan dianggap seragam jika mempunyai satu indeks atau gabungan indeks yang hampir seperti 2 dan 3, 3 dan 4, dan sebagainya dalam satu-satu lot.
- 2.3 Segar - Buah Nangka yang mempunyai permukaan kulit yang tegar, tidak kecut dan tekstur isi yang pejal (firm).
- 2.4 Kotor - Buah Nangka yang terdapat kesan-kesan bahan asing yang tidak dibersihkan seperti kesan getah, sarang serangga, tanah, daun mati, rumput, sisa-sisa racun perosak dan lain-lain bahan asing.
- 2.5 Kecacatan – Buah Nangka yang mempunyai tanda-tanda yang menjejaskan keseluruhan rupa termasuk kotor, cacat dan cacat rupa.
- 2.6 Cacat - Buah Nangka yang bentuknya tidak normal atau sempurna sepertimana ciri varietinya seperti bengkok dan berbonggol.
- 2.7 Cacat Rupa - Buah Nangka yang umumnya mempunyai tanda-tanda yang mencacatkan rupa luaran dan tidak menarik seperti berbintik, karat,

nyahwarna luar biasa dan kesan parut yang tidak boleh dibersihkan, tetapi tidak menjejaskan menjejaskan isi buah.

- 2.8 Rosak – Sebarang kecederaan atau kerosakan disebabkan oleh serangga atau haiwan perosak, penyakit, kecederaan mekanikal pengendalian yang akan menjejaskan jangkahayat, keseluruhan rupa , pemakanan dan kualiti.

3. KEPERLUAN MINIMUM

- 3.1 Agak bebas daripada rosak disebabkan oleh kecederaan mekanikal, perosak dan penyakit.
- 3.2 Agak bersih dan bebas daripada kecacatan dan sesuai untuk dimakan oleh manusia.
- 3.3 Telah mencapai tahap kematangan yang mencukupi (Indeks 2 dan 3) seperti yang dikehendaki oleh pasaran. Kandungan bahan pepejal larut lebih 10° Brix.

4. PENGELASAN GRED DAN SAIZ

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

Gred	Spesifikasi	Kelonggaran (Maksimum)
Premium	Ia 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%
1	Ia 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%
2	Ia 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%

4.2 Bagi buah Nangka, saiz ditentukan oleh berat dalam unit kilogram (kg) seperti jadual berikut;

Saiz	Kod	Berat (kg)
Lebih besar	XL	>18
Besar	L	> 13 – 18
Sedang	M	> 8 – 13
Kecil	S	6 – 8

Rujukan Standard : Specification for Fresh Jackfruit MS: 1055 (1986)

5. PEMBUNGKUSAN DAN PELABELAN

5.1 Pembungkusan

- 5.1.1 Buah Nangka daripada gred yang sama hendaklah dibungkus menggunakan bekas yang sesuai supaya dapat memberi perlindungan yang optimum daripada kerosakan semasa pengendalian dan pengangkutan.
- 5.1.2 Kertas atau bahan lain yang digunakan untuk membalut atau mengalas hendaklah bersih dan tidak akan menyebabkan kerosakan semasa pengendalian dan pengangkutan.
- 5.1.3 Berat bersih yang dibenarkan bagi satu unit pembungkusan ialah tidak melebihi 30 kg.

5.2 Pelabelan

Tiap-tiap unit pembungkusan hendaklah dilabel yang mengandungi maklumat berikut:

- 5.2.1 Tarikh
- 5.2.2 Nama/Kod Penaman
- 5.2.3 Nama/Kod Pengeksport
- 5.2.4 No.Kad Pengendalian
- 5.2.5 No. Pendaftaran Syarikat
- 5.2.6 Alamat
- 5.2.7 Komoditi
- 5.2.8 Berat Bersih
- 5.2.9 Gred

6. PERSAMPELAN

Bilangan sampel dan kaedah persampelan bagi tujuan pemeriksaan adalah berdasarkan kepada MS 78 "Method of Sampling Fresh Fruits", atau kaedah statistik yang dipersetujui.