

**SPEKIFIKASI PIAWAIAN DAN GRED LONGAN**  
**(REF : PIAWAIAN MALAYSIA MS : )**

1.0 SKOP

Spesifikasi piawaian dan gred ini adalah untuk buah Longan segar atau nama botaninya *Dimocarpus Longan* Lour dari keluarga Sapindaceae yang dipasarkan sebagai longan segar.

2.0 DEFINISI TERMA

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

2.1 *Kematangan* - Terdiri daripada empat (4) indeks seperti berikut:

2.1.1 Belum matang.

Buah longan belum matang. Alur masih hijau. Hampir keseluruhan kulit pudar, bewarna hijau kekuningan, dengan sedikit tompok-tompok coklat. Warna isi buah putih. Kulit buah nipis tetapi keras dan liat.

2.1.2 Matang.

Buah matang(5-6 bulan). Alur bewarna kuning kehijauan dengan tompok-tompok cokelat perang mula melebar. Isi buah lutsinar. Rasa isinya manis.

2.1.3 Masak.

Buah masak(6 bulan). Keseluruhan kulit bewarna kuning keperangan. Kulit menjadi lembut. Isi buah rapat kepada kulit buah. Rasanya manis serta mengeluarkan aroma.

2.1.4 Terlalu Masak

Buah terlalu masak, selepas 6 bulan dari bunga berkembang. Keseluruhan kulit bewarna perang gelap. Kulit menjadi liat dan lekung dari isi. Isi buah bersari dan rasanya mulai tawar.

2.2 Kematangan seragam – konsainan yang mengandungi satu indeks kematangan atau gabungan antara indeks yang terdekat (indeks 2 dan indeks 3).

2.3 *Segar* – buah longan segar mempunyai permukaan kulit yang cerah dan bewarna kuning keperangan. Isi buah bewarna lutsinar, rasa isinya manis serta mengeluarkan aroma.

## 2.4 Kecacatan

2.4.1 *Kotor* – Buah longan yang terdapat kesan-kesan benda asing yang tidak dibersihkan seperti tanah, dan lain-lain bahan asing.

2.4.2 *Cacat* – keadaan buah longan yang tidak sempurna pembentukannya dan tidak menyerupai buah longan yang normal dan lain – lain dimana kesannya tidak sampai ke bahagian isi buah. Kesan ini meliputi lebih 10 % pada permukaan kulit buah.

2.5 *Rosak* – Sebarang kecederaan atau kerosakan disebabkan oleh serangga perosak, penyakit dan kecederaan mekanikal. Pengendalian yang akan menjejaskan jangkahayat simpanan, pemakanan dan kualiti.

## 3.0 KEPERLUAN MINIMUM

3.1 Agak bebas daripada rosak disebabkan oleh kecederaan mekanikal, perosak dan penyakit.

3.2 Agak bebas daripada kotoran, 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 18° brix.

## 4.0 PENGELASAN GRED DAN SAIZ

4.1 Buah longan dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada keadaan dan ciri-ciri gred seperti jadual berikut:-

GRED	SPESIFIKASI	KELONGGARAN(MAKSIMUM)
Premium	Buah Longan dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan matang. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah <i>bebas</i> dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan < 5 % Segar < 5 % Rosak < 3% Kecacatan < 5% Keseragaman saiz < 5%
1	Buah Longan dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan matang. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah <i>agak bebas</i> dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan < 5 % Segar < 5 % Rosak < 5% Kecacatan < 10% Keseragaman saiz < 10%
2	Buah Longan dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih dan matang. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah <i>agak bebas</i> dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan < 10 % Segar < 10 % Rosak < 5 % Kecacatan < 10% Keseragaman saiz < 10%

- 4.2 Longan ditentukan samada melalui berat dalam unit gram (gm), bilangan buah setiap kilogram (kg) atau garispusat (mm) sepertimana jadual berikut;

Saiz	Kod	Berat buah per biji(gm)	Garispusat (mm)	Bil buah per kg
Besar	L			
Sedang	M			
Kecil	S			

## 5.0 PEMBUNGKUSAN DAN PELABELAN

### 5.1 Pembungkusan

Buah longan daripada gred yang sama hendaklah dibungkus menggunakan kotak yang sesuai supaya dapat memberi perlindungan yang optima daripada kerosakan semasa pengendalian dan pengangkutan.

- 5.2 Kertas atau bahan yang digunakan untuk membalut atau mengalas hendaklah bersih dan tidak akan menyebabkan kerosakan semasa pengendalian dan pengangkutan.

- 5.3 Berat bersih yang dibenarkan bagi satu unit pembungkusan ialah tidak melebihi 10 kg.

### 5.4 Pelabelan.

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

- 5.4.1 Tarikh:
- 5.4.2 Nama/Kod Penanam
- 5.4.3 Nama/Kod pengeksport/ Kod pengimport
- 5.4.4 No. Kad Pengenalan
- 5.4.5 No. Pendaftaran syarikat
- 5.4.6 Alamat
- 5.4.7 Komoditi
- 5.4.8 Berat bersih
- 5.4.9 Gred

## 6.0 PERSAMPELAN

Bilangan sampel dan kaedah persampelan bagi tujuan pemeriksaan adalah berdasarkan kepada MS 1187 "Method of Sampling For Fresh Vegetables", atau kaedah statistik yang dipersetujui.

## **Indeks kematangan**

### **Indeks 1**



Buah belum matang. Alur masih hijau. Hampir keseluruhan kulit pudar, bewarna hijau kekuningan, dengan sedikit tompok-tompok coklat. Warna isi buah putih. Kulit buah nipis tetapi keras dan liat.

### **Indeks 2**



Buah matang (5-6 bulan). Alur bewarna kuning kehijauan dengan tompok-tompok coklat perang mula melebar. Isi buah lutsinar. Rasa isinya manis.

### **Indeks 3**



Buah masak (6 bulan). Keseluruhan kulit bewarna kuning keperangan. Kulit menjadi lembut dengan tompok-tompok coklat perang melebar. Isi buah rapat kepada kulit buah. Rasanya manis serta mengeluarkan aroma.

#### **Indeks 4**



Buah terlalu masak (selepas 6 bulan). Keseluruhan kulit bewarna perang gelap. Kulit menjadi liat dan lekung dari isi. Isi buah bersari dan rasanya mulai tawar.

#### **Kualiti terbaik**

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



#### **Kualiti yang diterima pasaran**

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



**Kualiti yang tidak dikehendaki pasaran**

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



Rosak disebabkan oleh haiwan perosak, penyakit dan kecederaan mekanikal yang boleh menjejaskan jangkahayat pemakanan dan kualiti

