

PACKING HOUSE

(Bangsal Pascapanen)



Kementerian Pertanian
Direktorat Jenderal Hortikultura
Direktorat Budidaya dan Pascapanen Sayuran
dan Tanaman Obat
2012

Pendahuluan

Penanganan pascapanen sayuran merupakan aspek dan kegiatan penting untuk mempertahankan kualitas, menurunkan kehilangan hasil, meningkatkan daya simpan, memudahkan penyimpanan dan distribusi.

Penerapan pascapanen sayuran yang baik perlu didukung oleh teknologi penanganan pascapanen yang memadai dan sarana bangsal pascapanen (*packing house*) dengan mengakomodasikan kondisi lapangan, kearifan lokal dan kepentingan petani/pelaku usaha.

Bangsal pascapanen adalah suatu bangunan tempat menangani kegiatan pascapanen hasil sayuran sejak dipanen sampai pengemasan dan siap didistribusikan ke pasar tujuan (UU No. 13/2010)

Persyaratan Teknis

A. Lokasi

- o Dekat dengan lahan pertanian atau sumber pasokan
- o Punya akses jalan yang bisa dilewati kendaraan roda empat
- o Lokasi bebas cemaran, berada didaerah yang stabil dan bebas banjir.
- o Lokasi sesuai dengan peruntukkannya, tidak ada pertentangan dengan rencana pemanfaatan dan penataan lahan)
- o Lokasi tidak bermasalah, dan tidak berpotensi konflik

B. Bangunan

1. Tata Ruang

- o Mempunyai beberapa ruangan sesuai proses
- o Susunan bagian ruangan diatur sesuai urutan proses penanganan
- o Ukuran ruangan sesuai dengan fungsi dan kapasitas produksi



2. Lantai

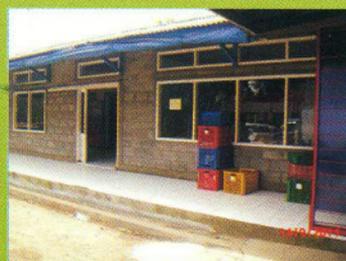
- Lantai tidak licin dan tidak mudah retak, serta mudah dibersihkan
- Kemiringan lantai harus cukup ke arah pembuangan air.
- Lantai ruangan lebih tinggi dari halaman

3. Dinding

Tidak mudah mengelupas dan mudah dibersihkan

4. Pintu, Jendela dan Ventilasi

- Terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan tidak menimbulkan kontaminasi dan reaksi dengan produk dan mudah dibuka ditutup
- Jumlah cukup untuk menjamin pertukaran udara



5. Penerangan

Bisa diperoleh melalui cahaya di luar jendela, atap transparan atau lampu

6. Sumber Energi

- Harus tersedia dalam jumlah cukup (dari PLN atau generator)
- Tersedia jaringan listrik atau instalasi listrik untuk lampu penerangan dan keperluan alat-alat penanganan pascapanen

C. Fasilitas

1. Tersedia sumber dan jaringan air bersih dengan volume dan jumlah cukup.
2. Tersedia sarana pencuci tangan serta bak pencucian
3. Jumlah toilet sesuai dengan jumlah pekerja (1 toilet untuk 20 orang pekerja)
4. Tersedia sarana penanganan sampah (organik dan non organik)
5. Tersedianya lahan parkir yang memadai untuk bongkar muat produk

D. Peralatan

1. Harus bersih dan mudah dibersihkan
2. Permukaan peralatan yang berhubungan langsung dengan produk tidak boleh berkarat dan tidak mudah mengelupas.
3. Timbangan dikalibrasi secara berkala
4. Jenis peralatan sesuai dengan komoditas yang ditangani, antara lain:
 - o Meja kerja
 - o Alat sortasi dan grading
 - o Alat angkut dalam ruangan
 - o Wadah/kontainer atau keranjang plastik
 - o Alat timbang
 - o Alat pengemasan
 - o Alat potong



E. Bahan Perlakuan

1. Bahan kimia yang ditambahkan dalam proses penanganan tidak boleh membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan
2. Penggunaan bahan kimia mengikuti petunjuk pada label produk yang telah terdaftar

Operasionalisasi Bangsa Pascapanen

A. Penerimaan Produk

1. Harus dilakukan di tempat yang terlindung
2. Produk ditimbang dan dicatat
3. Produk ditempatkan dalam wadah dengan memperhatikan sifat dan karakteristiknya

B. Proses Penanganan

1. Sortasi: memisahkan yang cacat, tidak utuh, tidak sehat dan rusak
2. *Trimming*: membuang bagian yang tidak diinginkan
3. Pembersihan/Pencucian
4. Pengeringan
5. *Grading*: pengkelasan
6. *Curing*: pelayuan, biasa dilakukan pada produk umbi, ubi dan rhizoma.



(2)



(3)



(5)

C. Pengemasan dan Pelabelan

1. Kemasan harus mampu melindungi dan mempertahankan mutu produk
2. Bahan kemasan aman
3. Pelabelan dapat dilakukan pada satuan produk atau langsung pada produk
4. Label tidak mudah lepas, luntur, atau rusak, mudah terlihat dan terbaca
5. Label memuat informasi identitas produk (nama/jenis, nama dan alamat perusahaan produk, volume/ukuran/berat, mutu/kelas, dll);

inventori dan informasi produk (asal lokasi lahan usaha tani, waktu panen, dll).



D. Penyimpanan: untuk produk serta bahan dan peralatan

E. Demeliharaan

1. Bangunan dan peralatan harus bersih dan setiap kerusakan langsung diperbaiki
2. Lingkungan terjaga kebersihannya sesuai K3,
3. Penggunaan bahan kimia harus sesuai aturan.

F. Pengangkutan dan Distribusi

1. Angkutan yang tidak berpendingin harus mempunyai ventilasi yang cukup
2. Produk yang dimuat harus sesuai kapasitas dan mempertimbangkan ketinggian tumpukan
3. Pendistribusian harus dicatat

