

OBSERVASI PENANGANAN AWAL BAHAN PANGAN DI PASAR MODERN DAN TRADISIONAL KOTA MALANG

Sri Susilowati, Teknologi Hasil Pertanian, Pertanian, Universitas Katolik Widya Karya Malang
email: sr_susilowati@widyakarya.ac.id

Abstrak

Konsumen dalam memilih komoditas pertanian akan mempertimbangkan Kesegaran sebagai komponen yang penting. Sekarang konsumen makin bertambah pengetahuannya apalagi dengan adanya teknologi informasi yang canggih. Konsumen mengerti bahwa bahan pangan yang tidak segar pasti mempunyai nilai gizi rendah dibanding dengan yang masih segar. Sehingga konsumsi bahan pangan yang segar memberi garansi yang lebih baik dalam memenuhi gizi konsumen. Cara pasca panen yang dilakukan mulai perlakuan pendinginan, sortasi dan grading, pencucian, perendaman, blanching, peeling dan pengemasan. Konsumen mempunyai ukuran permintaan yang berbeda pada bahan yang dibeli. Konsumen kelas atas, pertimbangan lebih pada mutu daripada harga sehingga petani dapat menjual dengan harga lebih mahal sebagai berpengaruh pada biaya tambahan untuk penanganan agar mutunya selalu baik. Konsumen lain yang memilih lebih ke harga sehingga petani menjual hasil pertanian tanpa tindakan penanganan pasca panen yang memerlukan biaya dengan mutu produksi tidak sebaik bahan yang ditangani secara maksimal.

Tujuan penelitian untuk menentukan tahapan-tahapan awal penanganan pasca panen produk hasil pertanian dan aktivitas pedagang di Pasar tradisional dan modern, sedangkan metoda penelitian menggunakan pendekatan penelitian kualitatif. Metode penelitian pada prinsipnya menggunakan metode survei. Survei adalah penelitian yang mengambil sampel dari salah satu populasi sebagai alat pengumpulan data yang pokok. Berdasarkan hasil penelitian di pasar Pasar Modern dan tradisional Kota Malang semua telah melakukan tahapan-tahapan pasca panen.

Penanganan pasca panen yang benar pada Pasar Modern dan tradisional akan menentukan kualitas produk pangan.

Kata kunci: tradisional, modern, pasca panen, kualitas

1. PENDAHULUAN

Konsumen dalam memilih komoditas pertanian akan mempertimbangkan Kesegaran sebagai komponen yang penting. Sekarang konsumen makin bertambah pengetahuannya apalagi dengan adanya teknologi informasi yang canggih. Konsumen mengerti bahwa bahan pangan yang tidak segar pasti mempunyai nilai gizi rendah dibanding dengan yang masih segar. Sehingga konsumsi bahan pangan yang segar memberi garansi yang lebih baik dalam memenuhi gizi konsumen.

Usaha untuk mempertahankan kesegaran awal bahan baku, sekurangnya yang bisa dilakukan supaya produk tetap segar, layak, tidak memar, tidak busuk, awet sehingga umur simpannya akan lebih panjang.

Cara pasca panen yang dilakukan mulai perlakuan pendinginan, sortasi dan grading,

pencucian, perendaman, blanching, peeling dan pengemasan. Konsumen mempunyai ukuran permintaan yang berbeda pada bahan yang dibeli. Konsumen kelas atas, pertimbangan lebih pada mutu daripada harga sehingga petani dapat menjual dengan harga lebih mahal sebagai berpengaruh pada biaya tambahan untuk penanganan agar mutunya selalu baik. Konsumen lain yang memilih lebih ke harga sehingga petani menjual hasil pertanian tanpa tindakan penanganan pasca panen yang memerlukan biaya dengan mutu produksi tidak sebaik bahan yang ditangani secara maksimal.

Tujuan penelitian untuk menentukan tahapan-tahapan awal penanganan pasca panen produk hasil pertanian dan aktivitas pedagang di Pasar tradisional dan modern, sedangkan metoda penelitian menggunakan pendekatan penelitian kualitatif.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini penulis mempergunakan metode penelitian kualitatif, dengan kajiannya adalah metode evaluasi formatif yaitu melihat dan mengkaji pelaksanaan serta program, mencari umpan balik untuk memperbaiki pelaksanaan program yang dimaksud, (Sinagarimbun dan Sofian Efendi, 2008).

Metode penelitian pada prinsipnya menggunakan metode survei. Survei adalah penelitian yang mengambil sampel dari salah satu populasi sebagai alat pengumpulan data yang pokok (Singarimbun dan Effendi, 2008).

Penelitian kualitatif akan menggunakan teknik cuplikan atau contoh yang bersifat selektif dengan menggunakan pertimbangan berdasarkan konsep teoritis yang digunakan. Selain itu teknik sampling adalah teknik yang digunakan untuk memilih atau memfokuskan permasalahan agar pemilihan sampel/contoh lebih mengarah pada tujuan penelitian. Penelitian ini tidak menentukan jumlah contoh, tetapi peneliti menentukan sejumlah sumber untuk diwawancarai guna mendapatkan informasi tentang permasalahan yang sedang diamati.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendinginan awal / precooling.

Precooling mempunyai tujuan untuk menghilangkan secepat mungkin sisa panas dari lapang atau kebun. Muchtadi (2009), mengungkapkan bahwa pendinginan awal pada bahan ditujukan untuk menghilangkan secepat mungkin sisa panas dari ladang / kebun yang terbawa oleh bahan setelah bahan dipanen agar respirasinya menurun. Pada pasar modern buah nanas, setelah diterima dari suplaier segera dipindahkan ke tempat yang teduh dan agar terhindar dari sinar matahari untuk menghilangkan sisa panas kemudian proses precooling dilakukan pada temperatur rendah di ruang penyimpanan selama 1-2 jam.



Gambar 1. Sistem precooling di Pasar modern

Sedangkan pada pasar tradisional buah nanas diterima pedagang segera dipindahkan ke tempat yang teduh dan terhindar dari sinar matahari untuk menghilangkan sisa panas pada suhu ruang. Kedua pasar melakukan precooling hanya yang membedakan pada pasar modern menggunakan suhu rendah berkisar 10-15oC sedang pasar tradisional menggunakan suhu ruang.



Gambar 2. Sistem precooling di Pasar tradisional

Sortasi Bahan

Sortasi bahan adalah untuk memisahkan bahan yang baik dan bahan yang sudah mengalami penurunan mutu. Sortasi dilakukan untuk memisahkan bahan yang baik dengan bahan yang sudah mengalami penurunan mutu, dapat dilakukan secara manual dengan menggunakan tangan, ayakan atau menggunakan mesin berjalan / conveyor belt (Astawan, 2004). Dipasar modern sortasi bahan dilakukan dengan metode gabungan ada yang disortasi menggunakan mesin dan ada yang disortasi dengan cara manual.



Gambar 3. Sistem sortasi di Pasar modern

Sortasi bahan dipasar tradisional dilakukan secara manual dengan memilah menggunakan tenaga manusia



Gambar 4. Sistem sortasi di Pasar modern

Sortasi dilakukan pada kedua pasar, yang membedakan hanya pada pasar modern sudah menggunakan alat.

Pencucian / pembersihan

Pencucian / pembersihan merupakan proses penanganan pada produk pangan dengan tujuan untuk menghilangkan debu, tanah, sisa – sisa pestisida, dan kotoran yang melekat pada bahan pangan. Pencucian dapat dilakukan dengan pencucian basah yaitu dengan menggunakan air tergenang atau air mengalir atau dengan pencucian kering yang menggunakan kain atau lap bersih (Hariyani, 2009). Pada komoditas sayuran;

a) Kangkung yang dijual dipasar modern ini telah melakukan pencucian basah untuk menghilangkan tanah & kotoran yang berada diakar, batang dan daun kangkung

b) Pencucian basah juga dilakukan pada sayuran dan buah lainnya untuk menghilangkan debu & kotoran yang menempel



Gambar 5. Hasil Sistem sortasi di Pasar modern



Gambar 6 Hasil Sistem sortasi di Pasar tradisional

Kangkung , sayuran daun lain dan buah dipasar tradisional juga telah melakukan pencucian dengan cara pencelupan ke dalam wadah agar tanah yang berada pada tanah terangkat.

Pencucian yang ditemukan di kedua pasar semuanya menggunakan air (pencucian basah) yang didapatkan pada pencucian sayuran, buah-buahan dan produk pangan yang lain.

Grading

Grading bertujuan untuk memilah bahan sesuai kelasnya. Grading dilakukan berdasarkan ukuran, warna tingkat kemasakan, kualitas dan bentuk. Dengan adanya grading akan memudahkan konsumen dalam memilih bahan yang diinginkan. Di pasar modern grading berdasarkan;

a) Ukuran: Ukuran wortel yang ditempatkan sesuai dengan ukuran dari kecil, sedang, besar.

b) Warna : Penempatan warna pada paprika digolongkan warna merah, kuning dan hijau

c) Bentuk & tingkat kemasakan: Pemisahan tomat berdasarkan tingkat kematangan yang ditandai dengan muda (wana hijau), matang (warna merah). Apel pemisahan berdasarkan bentuk varietas



Gambar 7. Hasil Sistem grading di Pasar modern

a) Warna : Pemilihan warna pada jeruk nipis merupakan indikator kemasakan pada jeruk nipis yang memiliki serat air yang terkandung pada warna jeruk nipis.

b) Bentuk & tingkat kemasakan : bentuk & tingkat kemasakan timun juga sangat terlihat jelas pada gambar di pasar tradisional yang memudahkan para konsumen memilih dan mengefisiensikan waktu berbelanja.



Gambar 8. Hasil Sistem grading di Pasar tradisional

Grading dilakukan pada komoditi sejenis (Gambar 7 dan 8), akan memudahkan konsumen untuk menentukan bahan yang akan dibelinya

sesuai dengan kemampuan belinya karena dengan ukuran produk yang besar seperti tomat mempunyai harga jual yang tinggi dibanding yang berukuran kecil

Degreening/ Pemeraman

Wirakusuma (2000), menyatakan bahwa degreening merupakan satu tahapan untuk menghilangkan warna hijau, biasanya terjadi pada buah-buahan klimaterik karena hijau merupakan indikator buah yang belum sehingga pedagang melakukan cara untuk mematangkan buah secara cepat dengan berbagai perlakuan.

Pemeraman buah dalam suatu wadah dan dibungkus dengan kain atau terpal adalah cara degreening yang dilakukan secara tradisional. Saat ini degreening dilakukan dengan penyemprotan hormon pemasakah buah seperti etilen. Pisang hasil degreening yang dilakukan di pasar modern dibungkus dengan kertas kardus untuk mempercepat pematangan



Gambar 9. Hasil Sistem pemeraman di Pasar modern

Dipasar tradisional buah jeruk yang dalam proses diperam dalam keranjang, di tutup dan setelah warna kulit kuning merata dipindahkan untuk dipajang



Gambar 10. Hasil Sistem pemeraman di Pasar tradisional

Dengan meletakkan produk pada suhu yang lebih tinggi dari suhu lingkungan membuat bahan pertanian menjadi lebih cepat matang, terlihat pada buah pisang dibungkus dengan kertas kardus untuk memberikan suasana hangat pada pisang sehingga kematangannya dapat dipercepat.

Dressing.

Dressing salah tahapan yang bila dilakukan bertujuan untuk menutupi atau membuang bagian bahan yang sudah membusuk (Hariyani, 2009).

Pada pasar modern tahapan dressing pada jagung pertama dengan membuang pangkal dan batang jagung dengan menyisakan kulit jagung.

Proses dressing kedua dengan membuang kulit untuk memudahkan konsumen mengkonsumsi tanpa mengupas terlebih dahulu. Proses kedua jagung ini dilakukan untuk memikat para konsumen dalam memilih jagung, serta kedua pilihan jagung tersebut sudah dibungkus secara rapi dan sesuai dengan berat dari jagung.



Gambar 11. Hasil Sistem dressing di Pasar modern

Dipasar tradisional sangat terlihat dari kualitas perbedaan cara mengupas & memotong kulit serta batang yang tidak rapi dan masih menyisakan tongkol & batang jagung, akan tetapi konsumen dapat memilih sesuai selera tanpa dibungkus.



Gambar 12. Hasil Sistem dressing di Pasar tradisional

Dressing yang dilakukan pedagang salah satunya bertujuan agar konsumen tau tentang mutu barang yang dijual, terlihat bahwa jagung

(Gambar 11 dan 12) didressing sebagian untuk menunjukkan bahwa jagung masih segar

Peeling

Peeling dilakukan pada bahan seperti tangkai buah pisang yang sudah berwarna gelap yang dipotong untuk menunjukkan pada konsumen bahwa bahan tersebut masih segar dan tidak layu. Peeling juga dilakukan seperti perajangan sayur yang bertujuan untuk memudahkan konsumen melakukan pengolahan selanjutnya (Koswara, 2004).



Gambar 13. Hasil Sistem peeling di Pasar modern



Gambar 14. Hasil Sistem peeling di Pasar tradisional

Peeling yang ditemukan di Pasar modern dan tradisional pada buah labu siam karena merupakan bahan pangan yang mengandung getah.

Pengemasan

Pengemasan merupakan tahap akhir yang diterapkan pada produk pangan sebelum produk tersebut sampai ke konsumen. Pengemasan merupakan bertujuan untuk mewadahi bahan agar bahan bersih, bebas dari kontaminan, tidak terkontaminasi mikroba, tidak tercecer, mudah dibawa dan memperbaiki penampilan (Apriyance, 2014).

Pengemasan yang dilakukan di pasar modern sebagian besar menggunakan plastik wrap pada sayur dan buah, menggunakan sterofoam untuk mengemas apel agar sedikit mengalami kerusakan mekanis akibat benturan, serta plastic untuk cabe. Hal ini dilakukan dipasar modern agar menarik perhatian konsumen dan menjaga agar produk pangan tetap bersih dan terlihat higienis.



Gambar 15. Hasil Sistem pengemasan di Pasar modern

Dipasar tradisional pengemasan sebagian besar menggunakan plastik & kantong kresek/ low density polyethylene untuk semua bahan



Gambar 14. Hasil Sistem pengemasan di Pasar tradisional

Pengemas buatan yang dipakai sangat bervariasi baik bentuk, komponen penyusun, ukuran, seperti terlihat pada pengemas berbagai macam bahan.

Kemasan modern seperti jaring-jaring sterofoam yang digunakan pada apel dan pear agar tidak mengalami kerusakan mekanis berupa akibat benturan atau gesekan.

Display

Di pasar modern pemajangan/display mencirikan khas dari pasar modern yaitu rapi, mudah dilihat dan mudah diambil untuk meningkatkan daya tarik konsumen.



Gambar 17. Hasil Sistem display di Pasar modern

Display yang dilakukan di Pasar tradisional juga merupakan penyajian barangan dagangan

dari berbagai model salah satunya digantung yang menyebabkan para pembeli susah untuk menjangkaunya, dan penataan sayur yang berada dalam rak masing-masing tetapi penyusunannya yang kurang rapi dan menandakan pasar tradisional pada umumnya



Gambar 18. Hasil Sistem display di Pasar modern

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian di pasar Pasar Modern dan tradisional Kota Malang semua telah melakukan tahapan-tahapan pasca panen.

Penanganan pasca panen yang benar pada Pasar Modern dan tradisional akan menentukan kualitas produk pangan.

5. REFERENSI

Apriyance, P. 2014. Teknologi Pengolahan Daging. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung.

Astawan, M, dan T. Wresdiyati. 2004. Diet Sehat dengan Makanan Berserat. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.

Hariyani, N, 2009. Tanaman Hortikultura. Panen, Pasca Panen dan Penanganannya. Jurusan teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Dr. Soetomo Surabaya.

Koswara, Sutrisno, 2004. Teknologi Pengolahan Umbi-umbian, Bagian 5 : Pengolahan Ubi Jalar. IPB : Bogor

Muchtadi, D. 2009. Prinsip Teknologi Pangan. Sumber Protein. Alfabeta Bandung. Bandung.

Singarimbun, M dan S. Effendi. 1995.
Metode Penelitian Survei. LP3ES, Jakarta.
Wirakusuma. 2000. Buah Dan Sayur Untuk
Terapi. Swadaya.Jakarta.