

GOOD HANDLING PRACTICES (GHP)/ PENANGANAN PASCA PANEN YANG BAIK

**PELATIHAN VOKASI PASCA PANEN &
PENGOLAHAN HASIL BUAH DAN SAYUR 2024**

**Elvina Herdiani
N. Ida Farida
BBPP Lembang**

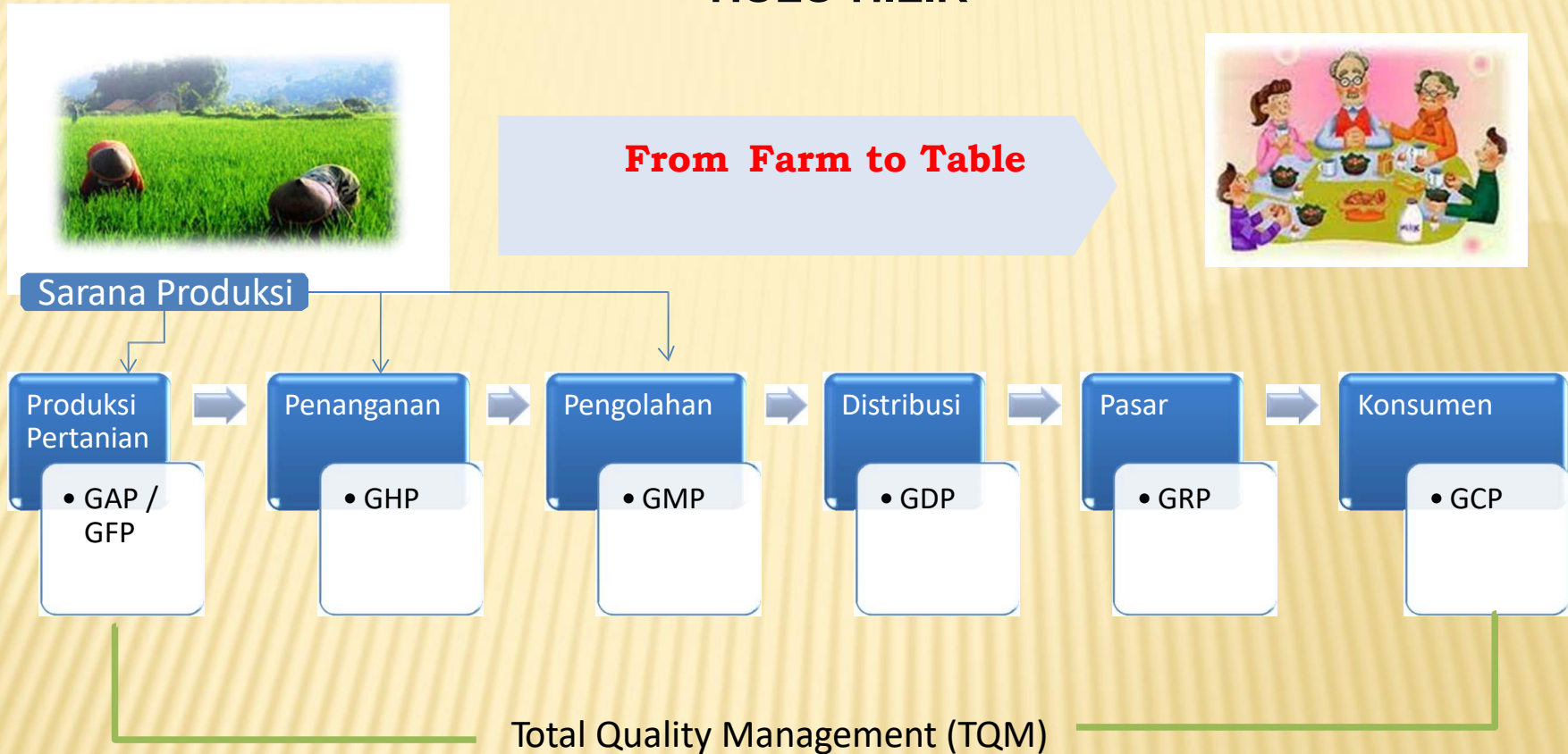
TUJUAN PEMBELAJARAN :

PESERTA DAPAT MEMAHAMI :

- 1. Latar Belakang, Tujuan dan Pengertian GHP**
- 2. Persyaratan Manajemen**
- 3. Persyaratan Fasilitas**
- 4. Persyaratan Proses Penanganan**



STANDARDISASI PRODUK HASIL PERTANIAN HULU-HILIR



GAP/GFP = Good Agriculture/Farming Practices
GHP = Good Handling Practices
GMP = Good Manufacturing Practices

GDP = Good Distribution Practices
GRP = Good Retailing Practices
GCP = Good Consumption Practices

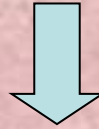
PASCA PANEN ?



Suatu kegiatan yang bertujuan :

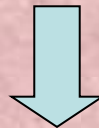
1. Mempertahankan mutu produk segar agar tetap prima sampai ke tangan konsumen,
2. Menekan losses atau kehilangan karena penyusutan dan kerusakan,
3. Memperpanjang daya simpan dan meningkatkan nilai ekonomis hasil pertanian.

GHP



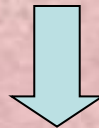
PEDOMAN UMUM

dalam melaksanakan pasca panen hortikultura secara **BAIK DAN BENAR**



Kehilangan dan Kerusakan Hasil

DAPAT DITEKAN SEMINIMAL



menghasilkan produk yang bermutu
atau **MEMENUHI STANDAR MUTU YANG BERLAKU**
YAITU STANDAR NASIONAL INDONESIA (SNI).

PERSYARATAN MANAJEMEN

1. SPESIFIKASI PRODUK DAN PENANGANAN

- Proses penanganan, pengemasan dan penyimpanan harus dicatat.
- Produk yang telah sesuai standar harus dicek oleh supervisor, pemanen dan manager, kemudian dikonfirmasi kepada pelanggan.

2. IDENTIFIKASI DAN KETELUSURAN PRODUK

- Setiap produk siap kirim harus diberi kode identitas dan catatan (tgl panen, identitas lot, pengemas & tgl kirim & tujuan produk dikirim serta asal produk dari blok ttt.).

3. PERSONIL

- Sehat (bebas luka, penyakit kulit atau hal lain yang diduga dapat mengakibatkan pencemaran).
- Mencuci tangan sebelum bekerja
- Tidak makan dan minum, merokok, meludah atau melakukan pekerjaan yang mencemari.



4. TRAINING

- Petugas sortasi dan grading harus bersertifikat.
- Staf pemanen harus dilatih
- Seluruh staf harus sudah diinstruksikan untuk melaksanakan prinsip-prinsip hygiene personil.





B. FASILITAS

1. Lokasi
2. Bangunan

LOKASI



DUSTY PLACE



FLOODING POND



ANIMAL FARM



TOXIC SITE

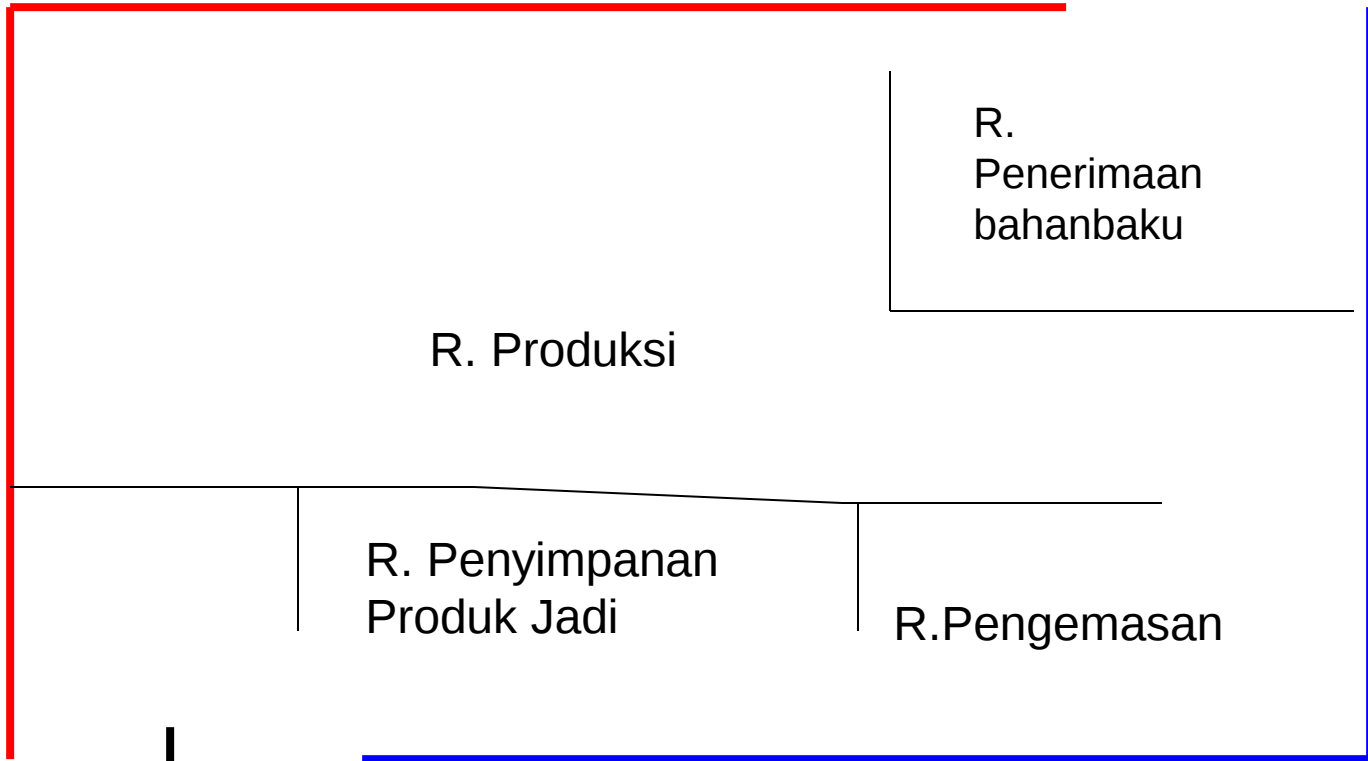


RUBBISH

2. **BANGUNAN**

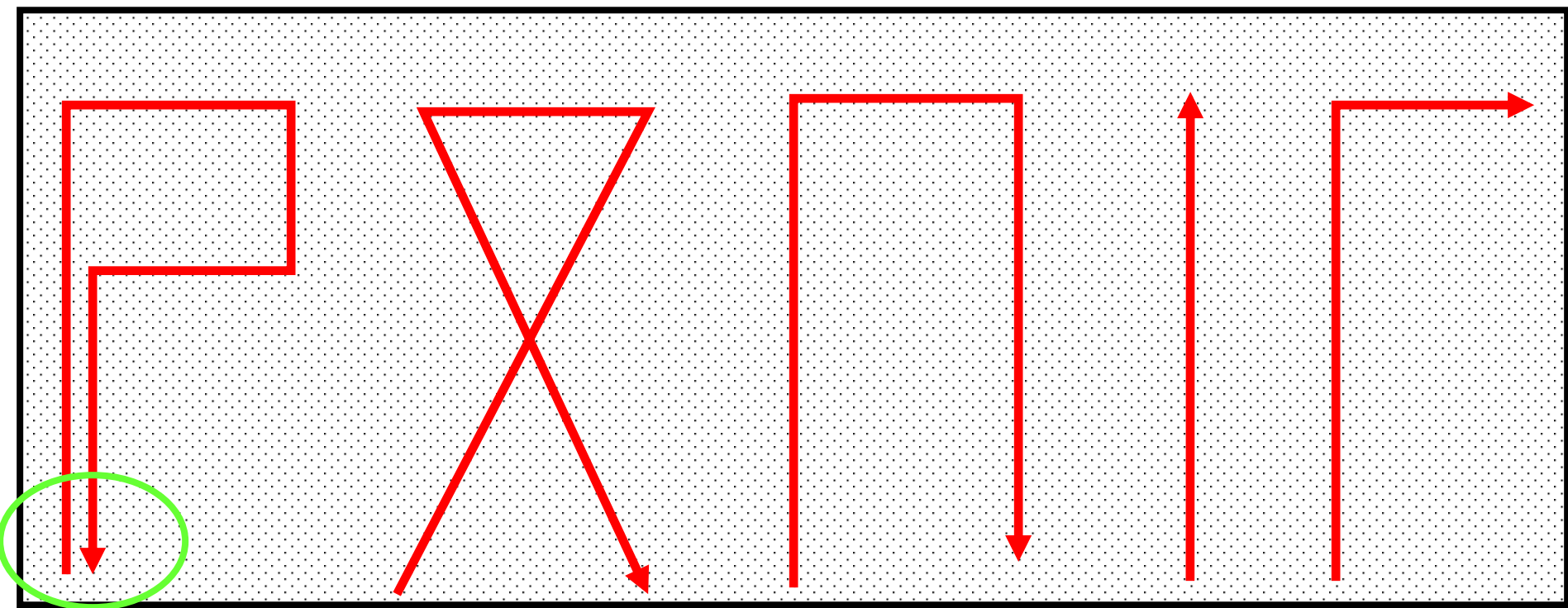
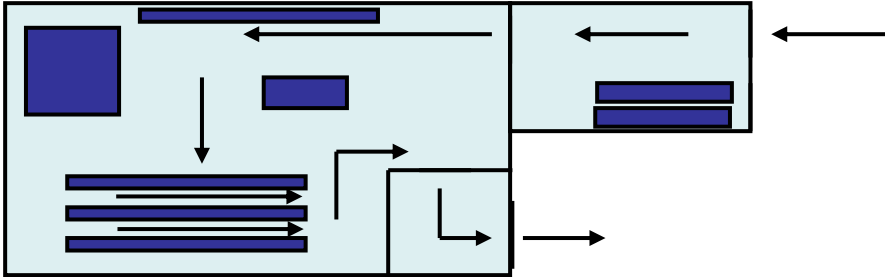
- Berdasarkan perencanaan (tehnik dan hygiene (mudah dibersihkan, mudah dilaksanakan tindak sanitasi & dipelihara).
- Mencegah kontaminasi silang
- Lampu ruangan harus diberi pelindung, terang & memenuhi persyaratan kesehatan.

↓
MASUK
(Bahan Baku)



↓
KELUAR (Produk Olahan)

Diagram Alir Produk



Buruk

Buruk

Baik

**Sangat
baik**

**Sangat
baik**



3. **FASILITAS SANITASI**

- Tersedia air bersih, sarana pembuangan, toilet dan wastafel.

4. **ALAT PENANGANAN**

- Alat dan perlengkapan yang dipergunakan berdasar perencanaan yang memenuhi persyaratan teknis dan higiene.



RUANG LINGKUP GHP meliputi



- 1. Pengumpulan**
- 2. Sortasi**
- 3. Pembersihan/ pencucian/ pelilinan**
- 4. Grading/pengkelasan**
- 5. Pengemasan**
- 6. Pelabelan**
- 7. Pemeraman/ripening**
- 8. Penyimpanan**
- 9. Standarisasi mutu**
- 10. Pengangkutan**
- 11. Sarana dan Prasarana**
- 12. Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3) dan pengelolaan lingkungan**
- 13. Pengawasan dan pembinaan**



1. PENGUMPULAN

- **LOKASI HARUS DEKAT DENGAN TEMPAT PEMANENAN**, agar tidak terjadi penyusutan atau penurunan kualitas akibat pengangkutan dari dan ke tempat penampungan yang terlalu lama/jauh.
- **PERLAKUAN/TINDAKAN PENANGANAN DAN SPESIFIKASI WADAH** yang digunakan harus **DISESUAIKAN** dengan sifat dan karakteristik komoditi hortikultura yang ditangani.





PENGUMPULAN HASIL PANEN

TEMPAT YANG TEDUH DAPAT MENGURANGI PANAS LAHAN DAN PENGUAPAN AIR



2. SORTASI

- Sortasi dilakukan dengan tujuan untuk memisahkan komoditas yang dipanen dalam bentuk normal dan baik (tidak mengalami kerusakan fisik)
- Penundaan sortasi akan memperbesar kebusukan
- Dilakukan di tempat yang terhindar sinar matahari



Manfaat Sortasi

- Menghindari adanya produk tercampur dengan benda lain
- Dapat menarik para pembeli
- Meningkatkan harga jual

SORTASI TOMAT



YANG BUSUK



YANG BAGUS

a. Gunakan standar baku mutu air (standar air minum) untuk mencuci

b. Pencucian dapat menurunkan panas lapang atau berfungsi sebagai *pre cooling*.

c. Pencucian buah, umbi dan rimpang biasanya dilakukan bersama dengan penyikatan.

d. Pengeringan dapat dilakukan dengan menggunakan alat penirisan (spinner) atau hembusan angin ke arah komoditas yang telah dicuci.

3. PEMBERSIHAN/ PENCUCIAN



PENCUCIAN DENGAN TEKNOLOGI



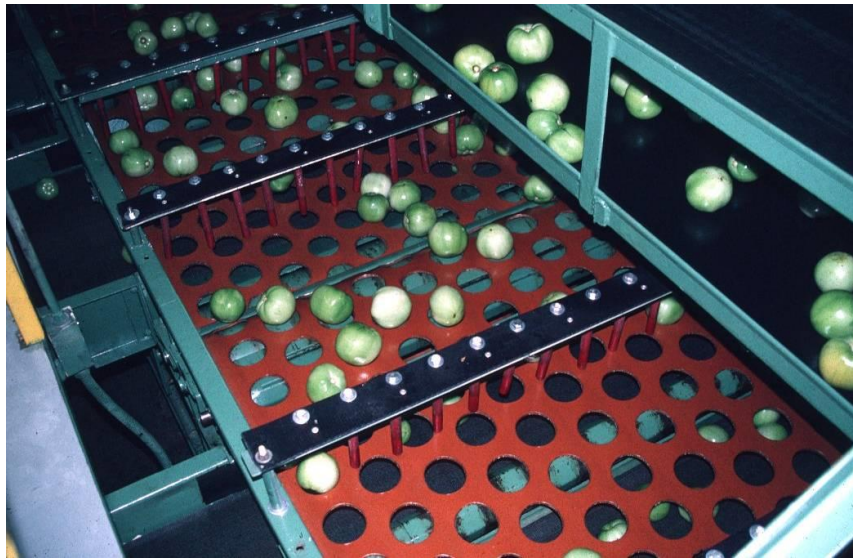
A photograph of a large pile of fresh strawberries with green leaves, arranged in a circular shape on a white, textured surface. The strawberries are bright red and appear ripe. The text is overlaid on the center of the pile.

4. GRADING

Grading adalah memisahkan dan menggolongkan komoditas berdasarkan tingkatan mutu seperti ukuran, warna, dan lain-lain

Manfaat grading

- Memberikan motivasi kepada para petani karena harga yang relatif lebih tinggi.
- Menghindarkan terjadinya kecewa kepada pembeli.
- Meningkatkan penghasilan
- Memudahkan dalam pengepakan
- Memudahkan penaksiran pendapatan.



GRADING BERDASARKAN UKURAN



GRADING BERDASARKAN WARNA/TINGKAT KEMATANGAN



KEGIATAN SORTASI DAN GRADING DI *PACKING HOUSE*

Grading/Pengkelasan

- Bawang Merah ada 2 ukuran besar dan kecil , mutu A dan B

Ukuran	Diameter Umbi (cm)	Bobot bersih (g)
Besar	1,5 - 3	15-30
Kecil	< 1,5	< 15

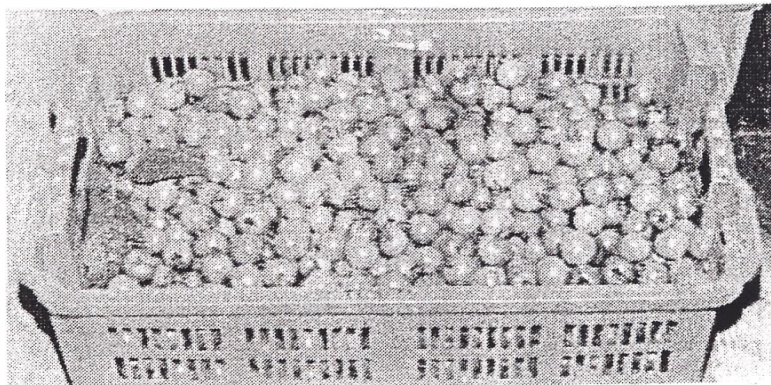
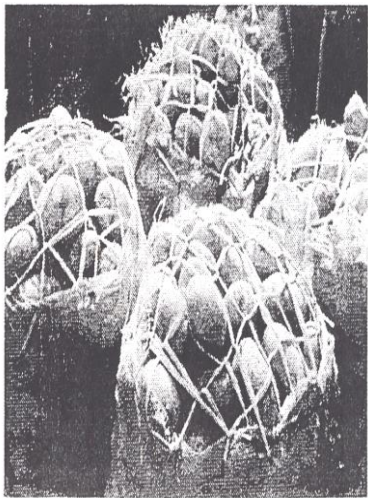
Syarat Mutu

Parameter	Satuan	Persyaratan	
		Mutu A	Mutu B
Kesamaan varietas	-	seragam	seragam
Ketuaan	-	tua	Cukup tua
Kekerasan	-	keras	Cukup keras
Diameter	cm	>2	0,5-2
Kerusakan maks	%	2,5	5
Busuk maks	%	< 0,5	1
Kotoran	%	Tdk ada	Tdk ada

5. PENGEMASAN

- Pengemasan adalah untuk melindungi/ mencegah komoditi dari kerusakan mekanis, menjaga kebersihan
- Menciptakan daya tarik bagi konsumen
- Memberikan nilai tambah produk
- Memperpanjang daya simpan produk.
- Bahan kemasan harus disesuaikan dengan jenis produk atau komoditi. Pengemasan yang umum digunakan diantaranya karton/box, kotak kayu, keranjang bambu, keranjang plastik, kantong plastik, jaring/net, dll.





Contoh Pengemasan Komoditas Hortikultura



KEGIATAN PENGEMASAN DENGAN BERBAGAI MACAM JENIS KEMASAN



PRODUK BARU DARI NNZ, KEMASAN
ORGANIK DG PLA COVERDARI BAHAN
DAUN PALEM (PMA 2006)



BROKOLI JGN DIKEMAS
DENGAN ES, CUKUP DIKEMAS
PLASTIK



PEMANENAN, PENGUMPULAN, SORTASI, GRADING, PENGEMASAN

6. PELABELAN

- a. Label produk hortikultura harus memenuhi ketentuan yang disebut dengan Peraturan Pemerintah (PP No. 69 Tahun 1999) tentang "Pelabelan dan Periklanan Pangan".
- b. Label makanan harus dibuat dengan ukuran, kombinasi warna dan/atau bentuk yang berbeda untuk tiap jenis produk, agar mudah dibeda-bedakan.
- c. Pelabelan diberikan pada luar kemasan. Pelabelan berisi nama komoditi dan kelas mutunya, nama produsen, alamat produsen, tanggal produksi dan tanggal kadaluarsa serta berat bersih.





CONTOH PELABELAN

7. PEMERAMAN

Pemeraman/ripening adalah proses untuk merangsang pematangan buah atau sayuran agar matang merata dengan menggunakan bantuan gas karbit atau etilen dan suhu yang digunakan berkisar 18-28°C.

KERUSAKAN SELADA (BINTIK KUNING) KARENA ETILEN



8. PENYIMPANAN

- Untuk mempertahankan daya simpan komoditi
- Melindungi produk dari kerusakan
- Terkait erat dengan kebijakan distribusi dan pemasaran
- Penyimpanan dapat dilakukan dengan menggunakan suhu rendah, pengendalian atmosfer hipobarik, dan pelapisan dengan lilin



PENYIMPANAN / PENANGANAN SEGERA

- Pendinginan pendahuluan (precooling) pada buah-buahan, utk mengurangi penguapan. Temperatur sekitar 8 ° c - 10°c optimum 13° c – 15 ° c dlm waktu 1-2 jam dapat tahan 2-3 minggu
- Kelembaban 85 % - 90 % dapat tahan 4- 6 minggu Ruangan bersih dan ventilasi baik.

Ruang Simpan (baik di gudang maupun selama proses pengangkutan ke pasar)

- Sanitasi ruang simpan: bebas hama dan penyakit gudang
- Suhu ruang simpan (untuk menghambat laju transpirasi dan respirasi)
- Kelembaban udara ruang simpan (untuk menghambat laju transpirasi)
- Komposisi udara ruang simpan (untuk menghambat laju respirasi)

9. TRANSPORTASI

- Perhatikan sifat/karakteristik jenis produk yang diangkut, lamanya perjalanan, serta alat/sarana pengangkutan yang digunakan.
- Terhindar dari sinar matahari secara langsung



9. TRANSPORTASI

- Kondisi udara (terutama suhu dan kelembaban) di dalam alat pengangkut juga perlu dijaga
- Dijaga dari kemungkinan terjadi benturan, gesekan dan tekanan yang terlalu berat sehingga dapat menimbulkan kerusakan atau menurunnya mutu produk tersebut





10. STANDARISASI MUTU



Contoh SNI tentang syarat mutu cabai merah segar adalah sbb :

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan		
			Mutu I	Mutu II	Mutu III
1	Keseragaman warna	%	Merah > (95)	Merah > (95)	Merah > (95)
2	Keseragaman /	%	Seragam (98)	Seragam (96)	Seragam (95)
	Bentuk	%	Normal (98)	Normal (96)	Normal (95)
3	Keseragaman ukuran :				
	Cabai merah besar				
	a. Panjang	Cm	12 – 14	9 – 11	<9
	b. Garis tengah pangkal	Cm	1.5 – 1.7	1.3 – < 1.5	<1.3
	Cabai merah keriting				
	a. Panjang	Cm	>12 – 17		<10
	b. Garis tengah pangkal	Cm	>1.3 – 1.5	10 – <12 1.0 – <1.3	<1.0



10. STANDARISASI MUTU



Lanjutan :

No	Jenis Uji	Satuan	Persyaratan		
			Mutu I	Mutu II	Mutu III
4	Kadar Kotoran	%	1	2	3
5	Tingkat kerusakan dan busuk	%	0	1	2
	a. Cabai merah besar	%	0	1	2
	b. Cabai merah keriting				



11. SARANA DAN PRASARANA



Adanya **SARANA** yang mendukung, yaitu :

1. Peralatan untuk pembersihan
2. Peralatan untuk grading
3. Peralatan untuk sortasi
4. Peralatan untuk pelabelan
5. Peralatan untuk pengemasan



Adanya **PRASARANA** yang mendukung, yaitu ;

1. Bangunan untuk tempat pengumpulan
2. Bangunan untuk melakukan sortasi dan grading
3. Dan lain-lain



12. KEAMANAN DAN KESELAMATAN KERJA (K3) dan PENGELOLAAN LINGKUNGAN

- Keselamatan para pekerja harus selalu diperhatikan
- Lingkungan harus selalu dijaga, misalnya limbah sortasi kubis jangan dibuang sembarangan, namun dapat digunakan menjadi bahan baku pembuatan kompos.



13. PENGAWASAN DAN PEMBINAAN

- Pengawasan harus selalu dilakukan untuk mengontrol kualitas dari komoditas yang dihasilkan
- Bila terdapat kekurangan dalam pelaksanaannya, dapat dilakukan pembinaan

TUGAS

- Jelaskan kondisi penanganan pasca panen buah dan sayuran di wilayah kerja Bapak/Ibu, apakah sudah sesuai dengan prinsip-prinsip GHP (persyaratan manajemen, lokasi, fasilitas, sarana prasarana & K3)?
- Jelaskan upaya yang akan dilakukan Bapak/Ibu untuk memperbaiki kondisi tersebut!

SEKIAN

Terima Kasih

