

RSNI3

Rancangan Standar Nasional Indonesia 3

Durian

Apabila diketahui RSNI ini mengandung hak kekayaan intelektual, pihak yang berkepentingan diminta untuk memberikan informasi beserta data pendukung (pemilik hak kekayaan intelektual, bagian yang terkena kekayaan intelektual, alamat pemberi hak kekayaan intelektual, dan lain-lain)

Daftar Isi

Daftar Isi	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Pengkelasan	3
5 Persyaratan mutu.....	3
6 Keseragaman ukuran.....	4
7 Toleransi.....	4
8 Pengambilan contoh	5
9 Metode uji	5
10 Pengemasan.....	6
11 Penandaan dan pelabelan	6
12 Higiene	7
Lampiran A (informatif) Tampilan buah	8
Lampiran B (informatif) Kerusakan fisiologis pada buah	9
Bibliografi.....	10
Tabel 1 - Persyaratan khusus durian	4
Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan bobot per buah	4
Gambar A. 1 - Buah Utuh	8
Gambar A. 2 - Buah belah	8
Gambar A. 3 - Duri dempet.....	8
Gambar B. 1 - Ujung buah terbakar (tip burn)	9
Gambar B. 2 - Daging buah mengeras	9
Gambar B. 3 - Inti juring berair	9

Prakata

SNI 4482:202X, Durian, yang dalam bahasa Inggris berjudul Durian, merupakan standar revisi dari SNI 4482:2013, Durian. Standar ini disusun dengan jalur pengembangan sendiri dan ditetapkan oleh BSN Tahun 202X.

Standar ini disusun dan dirumuskan dengan tujuan sebagai berikut:

1. Melindungi konsumen, produsen buah dan pelaku usaha;
2. Meningkatkan daya saing;
3. Mengikuti perkembangan teknologi; dan
4. Menyesuaikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Perubahan dalam standar ini meliputi :

1. Perubahan nama famili;
2. Perubahan ruang lingkup;
3. Penyesuaian acuan normatif
4. Perubahan dan penambahan istilah dan definisi;
5. Penyesuaian persyaratan mutu
6. Perubahan keseragaman ukuran;
7. Penyesuaian pengemasan;
8. Penyesuaian penandaan dan pelabelan; dan
9. Penyesuaian ketentuan residu pertisida, cemaran logam berat, higiene, metode pengambilan contoh dan metode pengujian mengacu pada ketentuan peraturan perundang-undangan.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-15 Hortikultura. Standar ini telah dibahas melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus yang diselenggarakan secara gabungan rapat luring-daring pada tanggal 29 Agustus 2024 di Padang, yang dihadiri oleh para pemangku kepentingan (*stakeholders*) terkait, yaitu perwakilan dari pemerintah, pelaku usaha, konsumen, dan pakar. Standar ini telah melalui tahap jajak pendapat pada tanggal sampai dengan dengan hasil akhir disetujui menjadi SNI

Untuk menghindari kesalahan dalam penggunaan dokumen dimaksud, disarankan bagi pengguna standar untuk menggunakan dokumen SNI yang dicetak dengan tinta berwarna.

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari Standar ini dapat berupa hak kekayaan intelektual (HAKI). Namun selama proses perumusan SNI, Badan Standardisasi Nasional telah memperhatikan penyelesaian terhadap kemungkinan adanya HAKI terkait substansi SNI. Apabila setelah penetapan SNI masih terdapat permasalahan terkait HAKI, Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab mengenai bukti, validitas, dan ruang lingkup dari HAKI tersebut.

Durian

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan mutu, pengemasan, dan pelabelan buah durian (*Durio spp*).

Standar ini berlaku untuk varietas komersial durian dari famili *Malvaceae* yang dipasarkan untuk konsumsi segar setelah penanganan dan pengemasan. Durian untuk kebutuhan industri atau olahan tidak termasuk dalam standar ini.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan Standar ini. Untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Untuk acuan tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan atau amendemennya).

SNI 0428, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

AOAC Official Method 972.25, *Lead in food. Atomic absorption spectrophotometric method*

AOAC Official Method 999.11, *Lead, cadmium, copper, iron and zinc in foods. Atomic absorption spectrophotometry after dry ashing*

CXC 44, *Code of practice for packaging and transport of fresh fruit and vegetables*

EN 15662. *Foods of plant origin. Determination of pesticide residues using GC-MS and/or LC-MS/MS following acetonitrile extraction/partitioning and clean-up by dispersive SPE - QuEChERS-method*

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini berlaku.

3.1 utuh

buah dengan tangkai buah, memiliki bentuk sesuai karakteristik varietas dan tidak cacat yang memengaruhi penampilan umum

CATATAN Gambar buah utuh dapat dilihat pada Lampiran A, Gambar A.1.

3.2 cacat

kerusakan fisik pada buah

3.3

cacat kecil

sedikit kerusakan fisik pada permukaan buah yang tidak memengaruhi mutu dan penampilan buah secara umum

3.4

segar

keadaan buah dalam kondisi optimum yang belum menunjukkan tanda-tanda kerusakan

3.5

layak konsumsi

buah tidak busuk atau rusak

3.6

bersih

buah bebas dari kotoran dan benda asing lainnya

3.7

busuk

buah yang berbau tidak sedap dan tidak mencerminkan bau khas durian

3.8

bebas dari hama dan penyakit

buah tidak terkontaminasi hama dan penyakit dan/atau mengalami kerusakan yang diakibatkan oleh hama dan penyakit

3.9

bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang ekstrem

buah bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang mencolok dalam penanganan

3.10

bebas dari kelembapan eksternal yang abnormal

buah bebas dari kerusakan fisik atau kimia akibat penyimpanan pada lingkungan yang mengalami perubahan kelembapan yang sangat tinggi

3.11

pengkelasan

penggolongan buah berdasarkan mutu buah dengan mempertimbangkan toleransi yang ditentukan

3.12

kualitas super

durian memiliki penampilan sesuai dengan karakteristik varietas dan bebas dari kerusakan

3.13

kualitas baik

durian memiliki penampilan sesuai dengan ciri varietas/tipe komersial, dengan cacat kecil yang tidak memengaruhi penampilan umum dan isi buah

3.14

kode ukuran

penggolongan buah berdasarkan bobot buah

3.15

daging buah (*pulp*)

bagian dari buah yang dikonsumsi

CATATAN Gambar daging buah (*pulp*) dapat dilihat pada Lampiran A, Gambar A.2.

3.16

daging buah mengeras

karakteristik daging buah yang mengeras setelah buah mencapai masak fisiologis karena mengalami gangguan selama pertumbuhan dan perkembangan buah

CATATAN Gambar daging buah mengeras dapat dilihat pada Lampiran B, Gambar B.1.

3.17

ujung buah terbakar (*tip burn*)

karakteristik ujung buah yang berubah warna menjadi cokelat atau cokelat tua

CATATAN Gambar ujung buah terbakar dapat dilihat pada Lampiran B, Gambar B.2.

3.18

inti juring berair (*water core or wet core*)

bagian tempat menempel daging mengalami kelebihan kandungan air dan berpengaruh pada daging buah

CATATAN Gambar inti juring berair dapat dilihat pada Lampiran B, Gambar B.3.

3.19

juring terisi penuh (*fertile locule*)

penampilan luar juring buah yang menunjukkan terisi sempurna dengan daging buah

3.20

juring

ruang tempat biji dan daging buah

3.21

kerusakan mekanis

kerusakan yang terjadi akibat benturan selama proses pemanenan dan penanganan pasca panen

3.22

kerusakan fisiologis

kerusakan yang terjadi akibat adanya penyimpangan fisiologis selama proses perkembangan buah

4 Pengkelasan

Durian diklasifikasikan menjadi 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:

- kelas super;
- kelas I; dan
- kelas II.

5 Persyaratan mutu

5.1 Persyaratan umum

Untuk semua kelas mutu buah, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah:

- a. utuh;
- b. segar;
- c. bersih serta tidak ada gejala busuk;

- d. bebas dari kerusakan fisiologis;
- e. bebas dari hama dan penyakit;
- f. bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang ekstrem;
- g. bebas dari kelembapan eksternal yang abnormal, kecuali pengembunan sesaat setelah pemindahan dari tempat penyimpanan dingin;
- h. bebas dari aroma dan rasa selain khas durian;
- i. residu pestisida dan cemaran logam berat sesuai dengan ketentuan perundang-undangan; dan
- j. buah dipanen setelah mencapai umur masak fisiologis berdasarkan karakteristik varietas dan lokasi tanam.

5.2 Persyaratan khusus

Persyaratan khusus durian sesuai dengan ketentuan seperti Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan khusus durian

Kelas mutu	Persyaratan
Kelas super	<ul style="list-style-type: none"> - Durian harus memiliki kualitas super - Minimum 5 juring terisi penuh - Bebas dari kerusakan mekanis yang memengaruhi penampilan umum produk
Kelas I	<ul style="list-style-type: none"> - Durian harus memiliki kualitas baik - Minimum 4 juring terisi penuh - Kerusakan mekanis maksimum 10% dari total permukaan buah dan tidak memengaruhi isi buah - Duri berkembang sempurna dan tidak ada ujung duri yang dempet (Lampiran A, Gambar A.3) atau terbelah
Kelas II	<ul style="list-style-type: none"> - Durian yang tidak memenuhi syarat untuk dimasukkan ke dalam kelas yang lebih tinggi, tetapi memenuhi persyaratan umum yang ditentukan pada 5.1 - Minimum 3 juring terisi penuh - Kerusakan mekanis maksimum 15% dari total permukaan buah dan tidak memengaruhi isi buah

6 Keseragaman ukuran

Keseragaman ukuran ditentukan berdasarkan bobot per buah sesuai Tabel 2.

Tabel 2 - Kode ukuran berdasarkan bobot per buah

Kode ukuran	Bobot (kg)
1	> 4
2	> 3 s.d. 4
3	> 2 s.d. 3
4	> 1 s.d. 2
5	0.5 s.d. 1

7 Toleransi

7.1 Toleransi mutu

7.1.1 Kelas super

Batas toleransi mutu yang diperbolehkan tidak memenuhi ketentuan mutu kelas super, maksimum 5% dari jumlah atau berat buah tetapi masih termasuk dalam kelas I.

7.1.2 Kelas I

Batas toleransi mutu yang diperbolehkan tidak memenuhi ketentuan mutu kelas I, maksimum 10% dari jumlah atau berat buah tetapi masih termasuk dalam kelas II.

7.1.3 Kelas II

Batas toleransi mutu yang diperbolehkan tidak memenuhi ketentuan mutu kelas II, maksimum 10% dari jumlah atau berat buah tetapi masih memenuhi persyaratan umum.

7.2 Toleransi ukuran

Untuk semua kode ukuran, batas toleransi ukuran yang diperbolehkan adalah 10% berdasarkan jumlah atau berat buah di atas atau di bawah kisaran ukuran yang ditentukan.

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh mengacu pada SNI 0428.

9 Metode uji

9.1 Metode uji persyaratan umum

Pengujian 5.1 poin a sampai dengan h dilakukan dengan cara organoleptik oleh petugas yang kompeten.

9.2 Metode uji residu pestisida

Cara uji residu pestisida mengacu pada EN 15662.

9.3 Metode uji cemaran logam berat

Cara uji cemaran logam berat mengacu pada AOAC 972.25 dan AOAC 999.11.

9.4 Metode uji persyaratan khusus

Pengujian sesuai syarat khusus dilakukan dengan cara visual.

9.5 Metode uji keseragaman ukuran

9.5.1 Prinsip

Uji keseragaman ukuran dilakukan dengan mengukur bobot buah. Pengukuran bobot buah menggunakan alat ukur.

9.5.2 Peralatan

Alat ukur disesuaikan dengan kebutuhan.

9.5.3 Cara kerja

Timbang bobot tiap buah.

9.5.4 Cara menyatakan hasil uji

Hasil penimbangan bobot buah dikelompokkan sesuai dengan kode ukuran.

10 Pengemasan

10.1 Keseragaman

Isi setiap kemasan durian harus seragam dan berasal dari varietas, kelas mutu, ukuran, dan tingkat kematangan yang sama. Durian yang tampak dari setiap kemasan atau yang curah harus mencerminkan keseluruhan isi.

10.2 Kemasan

Kemasan harus memenuhi syarat mutu, higiene, ventilasi dan ketahanan untuk menjamin kesesuaian penanganan dan pengiriman untuk mempertahankan mutu. Kemasan harus bebas dari benda dan aroma asing.

Bahan yang digunakan sebagai kemasan harus bersih dan memiliki mutu yang cukup untuk mencegah kerusakan eksternal maupun internal buah. Penggunaan bahan-bahan terutama kertas atau label spesifikasi buah yang dicetak masih dimungkinkan dengan menggunakan tinta atau lem yang tidak beracun.

Durian harus dikemas sesuai dengan CXC 44.

11 Penandaan dan pelabelan

11.1 Kemasan konsumen

Penandaan dan pelabelan pada kemasan harus sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

11.2 Kemasan bukan eceran

Setiap kemasan harus disertai tulisan pada sisi yang sama, mudah dibaca dan tidak dapat dihapus, serta tampak dari luar dan ditunjukkan pada dokumen yang menyertai pengiriman barang.

Pelabelan sekurang-kurangnya mencantumkan:

- nama produk dan varietas buah;
- nama dan alamat perusahaan eksportir dan importir, pengemas dan atau pengumpul;
- asal buah;
- kelas;
- kode ukuran; dan
- bobot buah dalam setiap kemasan.

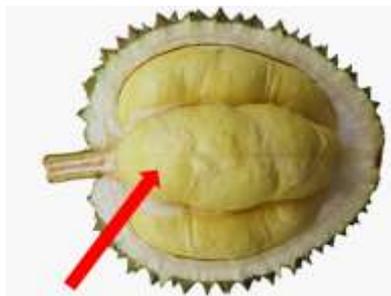
12 Higiene

Durian harus memenuhi syarat higiene sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Lampiran A
(informatif)
Tampilan buah



Gambar A. 1 - Buah utuh



Gambar A. 2 – Daging buah



Gambar A. 3 - Duri dempet

Sumber: Balai Pengujian Standar Instrumen Tanaman Buah Tropika, 2024

Lampiran B
(informatif)
Kerusakan fisiologis pada buah



Gambar B.1 - Daging buah mengeras

Sumber: Balai Pengujian Standar Instrumen Tanaman Buah Tropika, 2024



Gambar B.2 - Ujung buah terbakar (*tip burn*)



Gambar B.3 – Inti juring berair

Sumber: Sobir, 2024

Bibliografi

- [1] ASEAN Stan 1:2006, Rev.1-2012 *ASEAN Standard for Durian*
- [2] CODEX STAN 317-2014, *Standard for durian*
- [3] Martin Cheek. The Validation of two New Family Names in Malvales: *Durionaceae and Brownlowiaceae*. Kew Buletin 61:443
- [4] Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 53/Permentan/KR.040/12/2018 tentang *Keamanan dan Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan*
- [5] Peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2023 tentang *Label Pangan Segar*
- [6] Peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2024 tentang *Batas Maksimal Cemaran dalam Pangan Segar di Peredaran*

Informasi perumus SNI

[1] Komite Teknis Perumusan SNI

Komite Teknis 65-15 Hortikultura

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis Perumusan SNI

Ketua : Husnain
Wakil Ketua : Sobir
Sekretaris : Astri Windia Wulandari
Anggota : Tarkus Suganda
Hotman Fajar Simanjuntak
Hendra Gunawan
Ulus Pirmawan
Rosana Ariany Harahap
Andreas Susanto
Mohamad Maulud
Kiran Rahal

[3] Konseptor Rancangan SNI

Yunimar
Dewi Fatria
Titin Purnama
Kuswandi
Fitriana Nasution
Nini Marta
Mega Andini
Yosi Zendra Joni
Noflindawati
Sri Yuliaty
Ni Luh Putu Indriyani
Awang Maharijaya
I Ketut Kari
Catur Dian Mirzada

[4] Sekretariat Pengelola Komite Teknis Perumusan SNI

Pusat Standardisasi Instrumen Hortikultura – Badan Standardisasi Instrumen Pertanian,
Kementerian Pertanian