

BEDAH SNI PRODUK UNGGULAN DAERAH

Workshop Perumusan SNI, Makassar 25 Oktober 2017

SNI 6128:2015

BERAS

Workshop Perumusan SNI, Makassar 25 Oktober 2017

Ruang lingkup :

SNI ini menetapkan ketentuan tentang persyaratan mutu, penandaan dan pengemasan semua jenis beras yang diperdagangkan untuk konsumsi.

Klasifikasi :

Beras digolongkan kedalam 4 kelas mutu yaitu:

Premium, yaitu beras dengan mutu terbaik

Mutu 1, yaitu beras dengan mutu baik 1

Mutu 2, yaitu beras dengan mutu baik 2

Mutu 3, yaitu beras dengan mutu baik 3

Tabel 1. Syarat mutu beras

| KOMPONEN MUTU | SATUAN | KELAS MUTU | | | |
|---------------------------|--------------|------------|--------|---------|----------|
| | | PREMIUM | MEDIUM | | |
| | | | MUTU I | MUTU II | MUTU III |
| Derajat sosoh | Min. (%) | 100 | 95 | 90 | 80 |
| Kadar air | Maks. (%) | 14 | 14 | 14 | 15 |
| Beras kepala | Min. (%) | 95 | 78 | 73 | 60 |
| Butir patah | Maks. (%) | 5 | 20 | 25 | 35 |
| Butir menir | Maks. (%) | 0 | 2 | 2 | 5 |
| Butir merah | Maks. (%) | 0 | 2 | 3 | 3 |
| Butir kuning/rusak | Maks. (%) | 0 | 2 | 3 | 5 |
| Butir kapur | Maks. (%) | 0 | 2 | 3 | 5 |
| Benda asing | Maks. (%) | 0 | 0.02 | 0.05 | 0.2 |
| Butir gabah | butir/100 gr | 0 | 1 | 2 | 3 |

PENJELASAN SNI DAN SYARAT MUTU BERAS

Beras adalah hasil utama yang diperoleh dari proses penggilingan gabah hasil tanaman padi (*Oriza sativa L.*) yang seluruh lapisan sekamnya terkelupas dan seluruh atau sebagian lembaga dan lapisan bekatulnya telah dipisahkan baik berupa butir beras utuh, beras kepala, beras patah maupun menir.

(padi – sekam – lembaga dan bekatul = beras utuh/kepala/patah menir.)

Beras Premium adalah beras dengan mutu terbaik sesuai SNI beras

Beras Medium adalah beras dengan mutu sesuai SNI beras

PENJELASAN SNI DAN SYARAT MUTU BERAS

Derajat sosoh adalah tingkat terlepasnya lapisan perikarp, testa, aleuron dan lembaga dari butir beras pecah kulit. Dalam standar mutu beras, derajat sosoh hanya diperbolehkan minimum 80%. Tidak boleh lebih kecil dari 80%. Derajat sosoh 0% adalah beras yang tidak disosoh sama sekali sedangkan derajat sosoh 100% adalah penyosohan yang melepas seluruh lapisan perikarp, testa, aleuron dan lembaga dari butir beras pecah kulit. Derajat sosoh dihitung dengan metoda pewarnaan dengan methylen blue (metode kualitatif). Derajat sosoh dipersyaratkan dalam beras karena menentukan tingkat putihnya warna beras, penampakan yang memang disukai konsumen untuk beras sosoh. Tahapan penyosohan menentukan derajat sosoh beras.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT MUTU BERAS

Kadar air adalah jumlah kandungan air didalam butir beras yang dinyatakan dalam satuan persen dari berat beras yang mengandung air tersebut (berat basah). Kadar air pada beras merupakan faktor mutu utama karena menentukan masa simpan beras. Kadar air penting dlm standar beras karena menentukan kondisi kritis dimana mikroorganismenya dapat tumbuh dan merusak beras. Dalam SNI beras, kadar air harus $\leq 14\%$ untuk mutu premium, medium 1 dan 2, sedangkan medium 3 dipersyaratkan $\leq 15\%$. Kadar air diukur dgn menggunakan “air oven method”. Bila % kadar air beras tidak memenuhi persyaratan SNI maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan pemanenan, pengeringan dan/atau penyimpanan gabah/beras.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT MUTU BERAS

Beras kepala : butir beras dengan ukuran ≥ 0.8 bagian dari butir beras utuh. Beras kepala disyaratkan dalam SNI beras karena menentukan tingkat keutuhan beras setelah proses penggilingan. Penggilingan yang terlalu keras akan menghasilkan butir patah dan menir yg banyak \rightarrow beras seperti hancur dgn butiran yang lebih kecil ukurannya. Beras kepala disyaratkan $\geq 95\%$ utk mutu premium dan $\geq 78\%$, 73% dan 60% untuk mutu medium 1, 2 dan 3. Pengukuran kadar beras kepala dilakukan secara manual. Bila persentase beras kepala tidak memenuhi persyaratan standar maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan pemanenan, perontokan, pengeringan, penggilingan storage gabah, penggilingan dan/atau penyosohan.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT MUTU BERAS

Butir patah adalah butir beras dengan ukuran > 0.2 sampai < 0.8 bagian dari butir beras utuh, yaitu ukuran antara beras kepala dan menir. Kandungan butir patah menunjukkan ketidak utuhan beras, beras terlihat seperti hancur. Dalam SNI, butir patah disyaratkan tidak boleh lebih dari 5% untuk mutu premium serta 20%, 25% dan 35% masing masing untuk mutu medium I, II dan III. Pengukuran kadar beras kepala dilakukan secara manual. Bila persentase beras kepala tidak memenuhi persyaratan standar maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan pemanenan, perontokan, pengeringan, penggilingan, storage gabah, penggilingan dan/atau penyosohan.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT MUTU BERAS

Butir menir adalah butir beras dengan ukuran < 0.2 bagian butir beras utuh, yaitu ukuran butiran beras yang lebih kecil dari ukuran butir patah. Kandungan menir menunjukkan ketidak utuhan beras, beras terlihat seperti sangat hancur. Dalam SNI, menir disyaratkan tidak boleh ada butir patah (0%) untuk mutu premium serta 2%, 2% dan 5% masing masing untuk mutu medium I, II dan III. Pengukuran menir dilakukan secara manual. Bila persentase beras kepala tidak memenuhi persyaratan standar (terlalu banyak menir) maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan pemanenan, perontokan, pengeringan, penggilingan, storage gabah, penggilingan dan/atau penyosohan.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT MUTU BERAS

Butir merah adalah butir beras yang berwarna merah/coklat akibat faktor genetik. Kandungan butir merah menunjukkan adanya jenis campuran sehingga beras tidak tampak putih. Dalam SNI, mutu beras premium tidak diperbolehkan adanya butir merah (0%) sedangkan untuk mutu medium I, II dan III masih diperbolehkan masing masing hingga maksimum 2%, 2% dan 3%. Pengukuran butir merah dilakukan secara manual. Bila persentase butir merah tidak memenuhi persyaratan standar maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan pemanenan, perontokan, pengeringan, storage gabah dan/atau penggilingan yaitu dengan menghindari tercampurnya beras dengan varietas warna merah.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT MUTU BERAS

Butir kuning atau rusak adalah butir beras yang berwarna kuning, kuning kecoklatan, atau kuning semu akibat proses fisik atau aktifitas mikroorganismenya. Dalam syarat mutu beras premium tidak diperbolehkan adanya butir kuning. Sedangkan untuk syarat mutu beras medium butir kuning masih diperbolehkan hingga 2%, 3% dan 5% masing masing untuk mutu medium I, II dan III. Pengukuran butir kuning/rusak dilakukan secara manual. Bila persentase butir kuning/rusak tidak memenuhi persyaratan standar maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan pemanenan, pengeringan, storage gabah dan storage beras.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT MUTU BERAS

Butir mengapur adalah beras yang berwarna/tampak seperti kapur (*chalky*) dan bertekstur lunak/rapuh yang disebabkan oleh faktor fisiologis. Dalam syarat mutu beras premium tidak diperbolehkan adanya butir kapur/mengapur. Sedangkan untuk syarat mutu beras medium butir mengapur masih diperbolehkan hingga 2%, 3% dan 5% masing masing untuk mutu medium I, II dan III. Pengukuran butir mengapur dilakukan secara manual. Bila persentase butir mengapur tidak memenuhi persyaratan standar maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan budidaya, pemanenan dan pengeringan.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT MUTU BERAS

Benda asing adalah benda benda selain butiran beras yang terdapat dalam beras seperti butiran batu kecil, sekam atau benda lain. Benda asing menunjukkan tingkat pencemaran beras atau tidak bersihnya proses pengolahan beras. Dalam syarat mutu beras premium tidak diperbolehkan adanya benda asing. Sedangkan untuk syarat mutu beras medium I, II dan III benda asing masih diperbolehkan masing masing sebesar 0.02%, 0.05% dan 0.2%. Pengukuran kadar benda asing ini dilakukan secara manual. Bila persentase benda asing tidak memenuhi persyaratan standar maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan perontokan, pengeringan, penggilingan, penyosohan dan pengemasan.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT MUTU BERAS

Butir gabah adalah butiran padi yang sekamnya belum terkupas. Butiran gabah tidak diinginkan karena akan mengganggu palatabilitas/rasa nasi. Selain itu, butir gabah, menunjukkan tingkat kebersihan dan kesempurnaan proses pengolahan beras. Dalam syarat mutu beras premium tidak diperbolehkan adanya butir gabah. Sedangkan untuk syarat mutu beras medium butir gabah masih diperbolehkan 1%, 2% dan 3% masing masing untuk mutu medium I, II dan III. Butiran gabah dilakukan secara manual. Bila persentase butir gabah tidak memenuhi persyaratan standar maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan penggilingan serta proses pemisahan gabah .

ANALISA PROSES DAN PEMENUHAN PERSYARATAN SNI BERAS

| TAHAP PROSES | SYARAT UMUM | DRJAT SOSOH | KDR AIR | BERAS KPALA | BUTIR PATAH | MENIR | BUTIR MERAH | BUTIR KUNING | BUTIR KAPUR | BENDA ASING | BUTIR GABAH |
|-------------------|-------------|-------------|---------|-------------|-------------|-------|-------------|--------------|-------------|-------------|-------------|
| Budi daya | √ | - | - | - | - | - | - | - | √ | - | - |
| Pemanaan | - | - | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | - | - |
| Perontokan | - | - | - | √ | √ | √ | √ | - | - | √ | - |
| Penge- ringan | √ | - | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | - |
| Storage gabah | √ | - | √ | √ | √ | √ | √ | √ | - | - | - |
| Penggi- lingen | √ | - | - | √ | √ | √ | √ | - | - | √ | √ |
| Penyo- sohan | √ | √ | - | √ | √ | √ | - | - | - | √ | - |
| Penge- masan | √ | - | - | - | - | - | - | - | - | √ | - |
| Storage beras | √ | - | √ | - | - | - | - | √ | - | - | - |

Workshop Perumusan SNI, Makassar 25 Oktober 2017

SNI 3920:2013

JAGUNG

Workshop Perumusan SNI, Makassar 25 Oktober 2017

Ruang lingkup :

SNI ini menetapkan ketentuan tentang persyaratan mutu dan metoda uji pada jagung pipilan yg dipasarkan untuk konsumsi dan bahan baku industri pangan

Klasifikasi

Jagung digolongkan kedalam 4 kelas mutu yaitu mutu I, mutu II, mutu III dan mutu IV dngan persyaratan seperti pada Tabel Persyaratan mutu Jagung

Tabel 2. Syarat mutu jagung

| KOMPONEN MUTU | SATUAN | PERSYARATAN MUTU | | | |
|------------------|-----------|------------------|---------|----------|----------|
| | | MUTU I | MUTU II | MUTU III | MUTU III |
| Kadar air | Maks. (%) | 14 | 14 | 14 | 15 |
| Butir rusak | Maks. (%) | 2 | 4 | 6 | 8 |
| Butir warna lain | Maks. (%) | 1 | 3 | 7 | 10 |
| Butir pecah | Maks. (%) | 1 | 2 | 3 | 3 |
| Kadar kotoran | Maks. (%) | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Aflatoxins | Maks. (%) | 5 | 5 | 15 | 20 |

PENJELASAN SNI DAN SYARAT JAGUNG

Jagung adalah jagung pipilan hasil tanaman jagung (*Zea mays* L.) berupa biji kering yang telah dilepaskan dan dibersihkan dari tongkolnya

Kadar air jumlah kandungan air dlm jagung yg dinyatakan dalam presentase dari berat basah. Kadar air pada jagung merupakan faktor mutu utama → menentukan kondisi kritis dimana mikroorganismenya dapat tumbuh dan merusak jagung. Dalam SNI jagung, kadar maksimum **14%** untuk mutu I, II dan III serta tidak boleh melebihi **15%** untuk mutu IV. Kadar air diukur dgn menggunakan “air oven method”. Bila % kadar air beras tidak memenuhi persyaratan SNI maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan pemanenan, pengeringan dan/atau penyimpanan gabah/beras

PENJELASAN SNI DAN SYARAT JAGUNG

Butir rusak adalah jagung yang utuh maupun pecah yang mengalami kerusakan mekanis, biologis, fisik maupun enzimatik. Kerusakan mekanis atau fisik dapat berupa pecahan yang ≤ 0.6 bagian jagung utuh. Kerusakan biologis dapat berupa jagung yang rusak karena mikroorganisme atau serangga. Kerusakan enzimatik dapat berupa jagung yg telah berkecambah dan kering, rusak keriput dll. Persentase butir rusak yg tinggi menunjukkan kualitas buruk dari jagung. Dalam SNI jagung, butir rusak disyaratkan tidak boleh lebih dari 2% untuk mutu I, 4% untuk mutu II, 6% untuk mutu III dan 8% untuk mutu IV. Bila persentase butir rusak tidak memenuhi persyaratan standar maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan budidaya, pemanenan, pemipilan, pengeringan atau penyimpanan

PENJELASAN SNI DAN SYARAT JAGUNG

Butir warna lain adalah jagung yang berwarna lain dari warna aslinya yang disebabkan oleh faktor genetis atau tercampurnya varietas lain. Dalam standar mutu jagung, butir warna lain dipersyaratkan tidak boleh lebih dari 1% untuk mutu I, 3% untuk mutu II, 7% untuk mutu III dan 10% untuk mutu IV. Persentase butir warna lain diukur dengan pemisahan manual sejumlah sampel. Bila persentase butir warna lain tidak memenuhi persyaratan standar maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan pemilihan benih (yang satu warna), pemanenan, pemipilan, dan/atau pengeringan

PENJELASAN SNI DAN SYARAT JAGUNG

Butir pecah adalah jagung yang pecah selama penanganan pasca panen dgn ukuran ≤ 0.6 ukuran jagung utuh. Butiran pecah terjadi karena perlakuan selama pasca panen terutama perlakuan fisik/mekanis yang dpt berinteraksi dgn penyebab biologis maupun enzimatis. Butir pecah dianggap sebagai cacat mutu karena tidak mencerminkan butir jagung utuh. Dalam SNI, butir pecah dipersyaratkan tidak boleh lebih dari 1% untuk mutu I , 2% untuk mutu II serta 3% untuk mutu III dan IV. Butir pecah diukur secara manual dengan memisahkan butiran yang berukuran ≤ 0.6 ukuran jagung utuh dari contoh pengukuran. Jika persentase butir pecah tidak memenuhi persyaratan SNI maka perbaikan dapat dilakukan di tahapan budidaya, pengeringan dan/ atau pemipilan

PENJELASAN SNI DAN SYARAT JAGUNG

Kadar kotoran adalah kandungan benda seperti butir-an tanah, batu kerikil/kecil, pasir, sisa batang, tongkol jagung, klobot dan biji/butir/benda lain selain jagung. Kadar kotoran menunjukkan kebersihan fisik selama penanganan pasca panen. Tingginya kadar kotoran umumnya disebabkan oleh penanganan yang kurang baik. Dalam SNI jagung, kadar kotoran disyaratkan tidak boleh lebih dari 1% untuk mutu I dan mutu II, 3% untuk mutu III mutu IV. Kadar kotoran dihitung secara manual dengan memisahkan kotoran yang ada dari contoh pengukuran. Jika persyaratan persentase kadar kotoran tidak memenuhi persyaratan standar maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan pelepasan klobot, pemipilan dan/atau pengeringan.

ANALISA PROSES DAN PEMENUHAN PERSYARATAN SNI JAGUNG

| TAHAP PROSES | BEBAS HAMA | BEBAS BAU | KADAR AIR | BUTIR RUSAK | BUTIR WARNA LAIN | BUTIR PECAH | KADAR KOTORAN | AFLA-TOXINS |
|------------------|------------|-----------|-----------|-------------|------------------|-------------|---------------|-------------|
| Budidaya | √ | - | - | √ | √ | - | - | - |
| Pemanenan | √ | - | √ | √ | √ | - | - | √ |
| Pelepasan klobot | - | - | √ | - | - | - | √ | √ |
| Pemipilan | - | - | √ | √ | √ | √ | √ | - |
| Pengeringan | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| Pengemasan | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Penyimpanan | √ | √ | √ | √ | - | - | - | √ |

SNI 3175:1992 ed. 2012

KENTANG SEGAR

Workshop Perumusan SNI, Makassar 25 Oktober 2017

Ruang lingkup :

Standar ini meliputi definisi, istilah, klasifikasi/ penggolongan, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan pengemasan kentang segar.

Klasifikasi :

Kentang segar digolongkan kedalam 4 ukuran berat:

| | |
|--------------|---------------------|
| Kecil | 50 gram kebawah |
| Sedang | 51 – 100 gram |
| Besar | 101 – 300 gram |
| Sangat besar | 301 gram atau lebih |

Menurut mutunya, kentang segar diklasifikasikan

kedalam 2 jenis mutu: Mutu I
 Mutu II

Tabel 3. Syarat mutu kentang segar

| JENIS UJI | SATUAN | PERSYARATAN MUTU | |
|--------------------------|-----------|------------------|-------------------|
| | | MUTU I | MUTU II |
| Keseragaman warna/bentuk | - | Seragam | Seragam |
| Keseragaman ukuran | - | Seragam | Seragam |
| Kerataan permukaan | - | Rata | Tidak disyaratkan |
| Kadar kotoran | Maks. (%) | 1 | 2 |
| Kentang cacat | Maks. (%) | 1 | 1 |
| Ketuaan kentang | - | tua | Cukup tua |

PENJELASAN SNI DAN SYARAT KENTANG SEGAR

Kentang segar adalah umbi batang dari tanaman kentang (*Solanum tuberosum*, LINN) dalam keadaan utuh, bersih dan segar

Keseragaman warna dan bentuk adalah keseragaman warna kulit: kuning atau merah, warna daging: putih, kuning, putih kekuning-kuningan atau kuning keputih-putihan. Bentuk: bulat, lonjong, bulat lonjong, atau lonjong bulat. Yang dimaksud dengan keseragaman ukuran ialah ukuran yang seragam sesuai dengan penggolongan 4 macam ukuran berat pada kentang segar. Keseragaman ini lebih menentukan kualitas dalam penggunaan kentang selanjutnya.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT KENTANG SEGAR

Toleransi di atas dan di bawah ukuran berat masing-masing 5% (bobot/bobot) maksimum. Di luar batas toleransi dianggap tidak seragam. Pengukuran dilakukan secara manual dengan memilah kentang berdasarkan mutu dan ketidakseragaman bentuk dan warna. Bila persyaratan keseragaman warna dan bentuk tidak memenuhi persyaratan SNI maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan penyiapan lahan, pemilihan jenis/ukuran indukan bibit, penanaman, pemanenan dan sortasi.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT KENTANG SEGAR

Keseragaman ukuran berat adalah ukuran yang seragam sesuai dengan penggolongan 4 macam ukuran berat (kecil, sedang besar dan sangat besar). Keseragaman ini lebih menentukan kualitas dalam penggunaan kentang selanjutnya. Toleransi di atas dan di bawah ukuran berat masing-masing 5% (bobot/bobot) maksimum. Di luar batas toleransi dianggap tidak seragam. Pengukuran dilakukan secara manual dengan memilah kentang berdasarkan ukuran berat. Bila persyaratan keseragaman warna dan bentuk tidak memenuhi persyaratan standar maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan penyiapan lahan, pemilihan jenis/ukuran indukan bibit, penanaman, pengendalian hama dan gulma, pemanenan dan sortasi.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT KENTANG SEGAR

Kerataan permukaan kentang - bila kentang mempunyai benjolan > 1 cm maka kentang dianggap tidak rata. Bila contoh kentang dengan benjolan > 1 cm jumlahnya lebih dari 10% maka contoh disebut tidak rata. Kerataan permukaan ini lebih menentukan kualitas dalam penggunaan kentang selanjutnya. Pengukuran dilakukan secara manual dengan memilah kentang berdasarkan kriteria kerataan permukaan. Bila persyaratan kerataan permukaan tidak memenuhi persyaratan SNI maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan penyiapan lahan, penanaman dan sortasi.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT KENTANG SEGAR

Kotoran adalah semua bahan bukan kentang seperti tanah, pasir, batang, daun dan sebagainya. Kadar kotoran menunjukkan tingkat kebersihan fisik kentang segar selama produksi. SNI mempersyaratkan kandungan kotoran maksimum 1% dari berat kentang untuk mutu I dan 2% untuk mutu II. Perhitungan dilakukan secara manual dgn memisahkan kotoran yang ada. Bila persyaratan kadar kotoran tidak memenuhi SNI maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan penanaman, sortasi dan pembersihan.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT KENTANG SEGAR

Kentang cacat adalah kentang yang berpenyakit, berhama, bertunas, pecah, berubah warna, bermata dalam atau karena kerusakan lain, kecuali bila cacat tersebut dapat dihilangkan dengan pengupasan biasa dan hasil terkupas tidak kurang 90% dari berat kentang. Toleransi dalam SNI terhadap kentang yang berpenyakit % (bobot/bobot) maksimal 1% untuk Mutu I dan 2% untuk Mutu II. Secara keseluruhan, toleransi dalam SNI terhadap kentang cacat maksimal 5% untuk Mutu I dan 10%. Bila persyaratan kentang cacat tidak memenuhi SNI maka kemungkinan perbaikan dapat dilakukan di tahapan penanaman, pengendalian hama dan gulma, pemanenan, sortasi, pengemasan dan storage.

PENJELASAN SNI DAN SYARAT KENTANG SEGAR

Ketuaan kentang sifat yang ditunjukkan oleh kulit kentang yang tidak mudah mengelupas. Kentang segar dianggap tua bila bila kulit kentang kuat dan tidak lebih dari 5% berat kentang dalam partai mempunyai kulit yang mengelupas lebih dari $\frac{1}{4}$ bagian permukaannya. Sedangkan bila kulit kentang cukup kuat dan tidak lebih dari 10% berat kentang dalam partai mempunyai kulit yang mengelupas lebih dari $\frac{1}{4}$ bagian permukaannya maka kentang dianggap cukup tua. Ketuaan menggambarkan kematangan fisiologis kentang. Dalam SNI, syarat mutu I kentang harus tua, sedangkan mutu II kentang tingkat ketuaan kentang adalah cukup tua. Bila persyaratan ketuaan kentang belum memenuhi persyaratan SNI maka perbaikan dapat dilakukan pada tahapan waktu pemanenan, sortasi, pembersihan dan storage.

ANALISA PROSES DAN PEMENUHAN PERSYARATAN SNI KENTANG SEGAR

| TAHAP PROSES | UKURAN BERAT | SERAGAM WARNA/ BENTUK | KERATAAN PERMUKAAN | KADAR KOTORAN | KENTANG CACAT | KETUAAN KENTANG |
|------------------------------|--------------|-----------------------|--------------------|---------------|---------------|-----------------|
| Penyiapan lahan/lokasi | √ | √ | √ | - | - | - |
| Pemilihan jenis/ukuran bibit | √ | √ | - | - | - | - |
| Penanaman | √ | √ | √ | - | √ | - |
| Pests / weeds control | √ | - | - | - | √ | - |
| Pemanenan/ waktu | √ | √ | - | √ | √ | √ |
| Sortasi | √ | √ | √ | √ | √ | √ |
| Pembersihan | - | - | - | √ | - | √ |
| Pengemasan | - | - | - | - | √ | - |
| Storage | - | - | - | - | √ | √ |

SNI 3165:2009

JERUK KEPROK

Workshop Perumusan SNI, Makassar 25 Oktober 2017

Ruang lingkup :

Standar ini menetapkan ketentuan tentang mutu, ukuran, toleransi, penampilan, pengemasan, pelabelan, rekomendasi dan higienis pada buah jeruk keprok (*Citrus sinensis* (L) Osbeck).

Standar ini berlaku untuk varietas komersial dari jeruk keprok (*Citrus sinensis* (L) Osbeck) famili *Rutaceae* yang dipasarkan sebagai konsumsi segar setelah penanganan pasca panennya. Jeruk keprok bagi kebutuhan industri/olahan tidak termasuk dalam ketetapan standar ini.

Ketentuan mengenai mutu

Untuk semua kelas buah jeruk keprok, ketentuan minimum yang harus dipenuhi adalah:

- utuh;
- padat (*firm*);
- penampilan segar;
- layak dikonsumsi;
- bersih, bebas dari benda asing;
- bebas dari memar;
- bebas dari hama dan penyakit.
- bebas dari kerusakan akibat suhu rendah dan/atau tinggi;
- bebas dari kelembaban eksternal yang abnormal,
- bebas dari aroma dan rasa asing

Buah harus dipetik secara hati-hati dan telah mencapai tingkat kematangan yg tepat sesuai dengan kriteria ciri varietas dan atau jenis komersial dan lingkungan tumbuhnya. Perkembangan dan kondisi jeruk keprok harus memungkinkan untuk mendukung penanganan dan pengangkutan hingga sampai ke tujuan dalam kondisi yang diinginkan.

Ketentuan kematangan

Padatan terlarut total daging buah minimum 8 °Brix. Warna buah harus menunjukkan ciri varietas dan atau tipe komersial serta lokasi tanam. Perlakuan pengku-ningan kulit buah (*degreening*) tidak diperbolehkan. Pelilinan boleh → tidak menyebabkan perubahan mutu dan sifat buah dan sesuai syarat keamanan pangan.

Pengkelasan

Jeruk keprok digolongkan dalam 3 (tiga) kelas mutu, yaitu:

kelas super; Jeruk keprok bermutu paling baik (super) yaitu mencerminkan ciri varietas/tipe komersial, bebas dari kerusakan kecuali kerusakan sangat kecil

kelas A; Jeruk keprok bermutu baik yaitu mencerminkan ciri varietas/tipe komersial, dengan kerusakan kecil yang diperbolehkan sebagai yaitu:

- sedikit penyimpangan pada bentuk;
- sedikit penyimpangan pada warna kulit;
- sedikit penyimpangan pada kulit terkait dengan pembentukan buah;
- sedikit bekas luka/cacat pada kulit akibat mekanis.

total area yang mengalami penyimpangan/cacat ≤ 10 % total luas permukaan buah dan penyimpangan tersebut tidak boleh mempengaruhi mutu daging buah.

kelas B

Jeruk keprok bermutu baik yaitu mencerminkan ciri varietas/tipe komersial, dengan kerusakan kecil yang diperbolehkan sebagai berikut:

- sedikit penyimpangan pada bentuk;
- sedikit penyimpangan pada warna kulit;
- sedikit penyimpangan pada kulit terkait dgn pembentukan buah;
- sedikit bekas luka/cacat pada kulit akibat mekanis.

Total area yg mengalami penyimpangan / cacat ≤ 15 % dari total luas permukaan buah dan penyimpangan tersebut tidak boleh mempengaruhi mutu daging buah.

Ketentuan mengenai ukuran

Kode ukuran ditentukan berdasarkan diameter maksimum buah, sesuai dengan Tabel 5.

Tabel 4 - Kode ukuran berdasarkan diameter

| KODE UKURAN | DIAMETER (mm) |
|-------------|---------------|
| 1 | > 70 |
| 2 | 61 – 70 |
| 3 | 51 – 60 |
| 4 | 40 – 50 |

Toleransi mutu

Kelas super : $\leq 5\%$ dari jumlah atau berat tidak masuk kelas super tapi termasuk dalam kelas A

Kelas A : $\leq 10\%$ dari jumlah atau berat tidak masuk kelas A tapi termasuk dalam kelas B

Kelas B : $\leq 10\%$ dari jumlah atau berat tidak masuk kelas B tapi masih memenuhi persyaratan minimum.

Toleransi ukuran

Untuk semua kelas, batas toleransi ukuran yang diberikan adalah 10 % berdasarkan jumlah atau bobot di atas atau di bawah kisaran ukuran yang ditentukan.

Residu pestisida

Jeruk keprok harus memenuhi syarat maksimum residu pestisida sesuai dengan SNI 7313:2008.

Cemaran logam berat

Jeruk keprok harus memenuhi syarat maksimum cemaran logam berat sesuai dengan Lampiran A. SNI 3162:2009

Higienis

Jeruk keprok dianjurkan untuk memenuhi syarat higienis sesuai dengan prinsip dasar higienis makanan (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, CAC/RCP 53-2003) atau ketentuan lainnya yang relevan.

Jeruk keprok harus memenuhi syarat mikrobiologi sesuai dengan ketentuan standar mikrobiologi untuk makanan (CAC/GL 21-1997) atau ketentuan lainnya yang relevan.

TERIMA KASIH

Workshop Perumusan SNI, Makassar 25 Oktober 2017

Teungku A.R. Hanafiah

email : teungkuh@gmail.com
hteungku@gmail.com

HP/WA : 081219980564