

PENANGANAN HASIL KEMBANG KOL *FRESH CUT* DI PT ASC DESA SUKAMANAH KECAMATAN MEGAMENDUNG KABUPATEN BOGOR

¹Irva Anis Sa'adah, ^{2*}Dayang Berliana, ²Analianasari

¹Mahasiswa, ²Dosen Program Studi Agribisnis, Politeknik Negeri Lampung

Politeknik Negeri Lampung Jalan Soekarno-Hatta No. 10 Rajabasa, Bandar Lampung, Telp

(0721)703995, Fax: (0721)787309

email¹: irva.anissa8@gmail.com

email^{2*}: dayang@polinela.ac.id

email²: analianasari@polinela.com

Abstract

Cauliflower is a horticultural crop that has high productivity and good business prospects. The handling of yield is a series of activities aimed at slowing down the quality of the product. Cauliflower has characteristics of wilting, high respiration rates, susceptible to temperature changes, so good handling is needed. The purpose of this paper is to analyze product handling and fresh cut cauliflower returns procedures. The analytical method used is a flow chart as a tool explaining product handling and return procedures. Handling of fresh cut cauliflower includes receiving raw materials, storage, sorting and trimming, cutting, packaging, storage of finished products and distribution. Fresh cut cauliflower returns procedures are carried out in the presence of complaint information, inspection by QA (quality assurance), notification to PT ASC management and product withdrawal agreement, sales staff contact the store, record the number of products that can be exchanged and destroy (dispose of) the product which is not suitable for consumption.

Keywords: *fresh cut, cauliflower, handling, returns*

Ringkasan

Kembang kol merupakan tanaman hortikultura yang memiliki produktivitas yang tinggi dan prospek usaha yang baik. Penanganan hasil merupakan serangkaian kegiatan yang ditujukan untuk memperlambat penurunan mutu produk. Kembang kol memiliki karakteristik mudah layu, tingkat respirasi tinggi, rentan terhadap perubahan suhu, sehingga diperlukan penanganan yang baik. Tujuan penyusunan penulisan ini untuk menganalisis penanganan produk dan prosedur retur kembang kol *fresh cut*. Metode analisis yang digunakan adalah diagram alir sebagai alat bantu yang menjelaskan penanganan produk dan prosedur retur. Penanganan kembang kol *fresh cut* meliputi kegiatan penerimaan bahan baku, penyimpanan, sortasi dan *trimming*, pemotongan, pengemasan, penyimpanan produk jadi dan pendistribusian. Prosedur retur kembang kol *fresh cut* dilakukan dengan adanya informasi keluhan, pemeriksaan oleh bagian QA (*quality assurance*), pemberitahuan kepada manajemen PT ASC dan adanya kesepakatan penarikan produk, bagian staf penjualan menghubungi store, mencatat jumlah produk yang dapat ditukar dan memusnahkan (membuang) produk yang sudah tidak layak konsumsi.

Kata Kunci: *fresh cut, kembang kol, penanganan, retur*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan hasil pertanian salah satunya adalah pertanian hortikultura. Subsektor hortikultura merupakan

komponen penting dalam pembangunan pertanian yang terus berkembang dari waktu ke waktu. Komoditas hortikultura terdiri dari tanaman florikultura, tanaman obat, tanaman

buah dan tanaman sayuran (Suswono, 2013). Kembang kol merupakan bagian dari tanaman sayuran yang tinggi produktivitasnya, berbentuk bunga dan dapat hidup di dataran tinggi.

Kembang kol merupakan sayuran yang dapat dipanen dengan sekali panen dan berbentuk

produk kembang kol *fresh cut*. Produk kembang kol *fresh cut* yang tidak sesuai permintaan menyebabkan produk mengalami komplain dan retur barang yang dilakukan oleh pihak *customer*.

Data komplain dan retur kembang kol (*fresh cut*) di PT ASC dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Data komplain dan retur kembang kol (*fresh cut*) di PT ASC

No	Bulan	Jenis Komplain	Jumlah Retur (kg)	Persentase (%)
1.	Desember	Kehitaman	5	3.76
2.	Januari	Kehitaman, terdapat hama, memar	45	33.83
3.	Februari	Kehitaman, <i>trimming</i> , bulir besar, <i>out of spec</i>	83	62.41
Jumlah			133	100

Sumber: Divisi Produksi PT ASC, 2019

bunga yang berukuran kecil-kecil. Kembang kol umumnya memiliki laju respirasi dan produksi etilen yang lebih tinggi dibandingkan sayuran lainnya yang menyebabkan umur simpan produk pendek sehingga diperlukan penanganan pascapanen yang tepat. Pemilihan penanganan pascapanen harus disesuaikan dengan karakter dan sifat biologis jenis sayurannya yakni sistem metabolisme, pola respirasi dan sifat fisiknya (Samad, 2006).

PT ASC merupakan perusahaan yang bergerak dibidang agribisnis dengan memproduksi sayuran segar baik dalam bentuk utuh (*whole*), sudah dipotong (*fresh cut*) maupun siap konsumsi (*mixed salad*). Kembang kol *fresh cut* merupakan sayuran yang telah dilakukan penanganan dengan melakukan sortasi dan *trimming*, dipotong dengan panjang potongan 4-5 cm dan diameter bunga 3-4 cm. Penanganan kembang kol *fresh cut* pada PT ASC dilakukan secara manual, sehingga dapat menyebabkan produk yang tidak sesuai dengan permintaan *customer* seperti ketidaksesuaian ukuran, kerusakan produk, dan terdapat hama pada

Tabel 1 menunjukkan data komplain dan retur di PT ASC selama 3 bulan terakhir. Pada bulan Desember diketahui jumlah produk kembang kol *fresh cut* yang diretur sebanyak 5 kg, Januari 45 kg dan Februari 83 kg. Sehingga dapat diketahui bahwa komplain dan retur meningkat setiap bulannya. Persentase terjadinya retur dari jumlah produk yang dikirim pada bulan Desember 2018 diketahui sebesar 0.32%. Persentase retur yang belum mencapai 1% perlu diperhatikan karena pada bulan Januari 2019 dan Februari 2019 mengalami peningkatan, sehingga persentase terjadinya retur kembang kol *fresh cut* juga meningkat. Peningkatan retur dapat merugikan perusahaan sehingga diperlukan penanganan kembang kol *fresh cut* yang tepat untuk meminimalisir terjadinya retur barang.

Tujuan penulisan ini adalah untuk menganalisis penanganan produk kembang kol *fresh cut* di PT ASC dan menganalisis penanganan kembang kol *fresh cut* yang dikembalikan (*return*) di PT ASC.

ISI

Metodologi Pelaksanaan

Data diperoleh dari hasil Praktik Kerja Lapangan yang dilakukan pada tanggal 4 Maret 2019 sampai 3 Mei 2019 di PT ASC. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah pengambilan data primer dan data sekunder. Data primer yaitu pengambilan data atau informasi yang diperoleh dengan cara mengadakan wawancara kepada pihak-pihak yang terkait. Data sekunder yaitu pengambilan data yang diperoleh dari dokumen-dokumen, catatan-catatan, maupun arsip-arsip perusahaan dan juga literatur yang berasal dari jurnal, internet dan juga penelitian terdahulu.

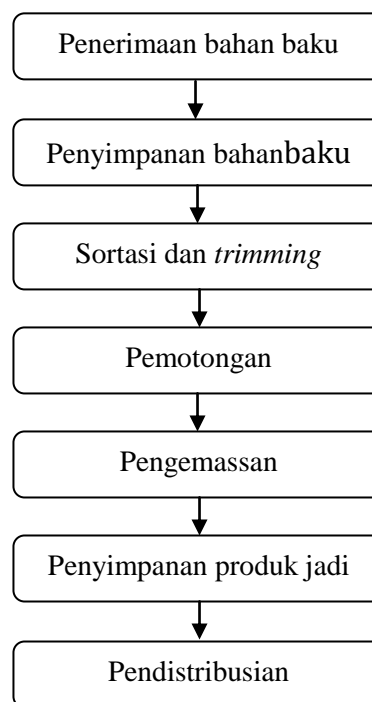
Metode analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif. Analisis deskriptif kualitatif merupakan metode yang bertujuan memberikan penjelasan mengenai subjek secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat subjek tertentu (Suryana, 2010). Metode yang digunakan dalam tujuan pertama menggunakan metode analisis deskriptif yang menjelaskan tahapan penanganan produk kembang kol *fresh cut* dengan menggunakan diagram alir dan pada tujuan kedua menggunakan alat analisis *check sheet* sebagai pengendalian dalam pelaksanaan penanganan kembang kol *fresh cut*.

Hasil dan Pembahasan

Penanganan produk kembang kol *fresh cut*

Prinsip dasar penanganan produk merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan dalam tahapan dan waktu sesingkat mungkin untuk menghantarkan produk ketangan konsumen dalam keadaan segar (Suswono, 2013). Alur

penanganan kembang kol *fresh cut* yang dilakukan pada PT ASC dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur penanganan kembang kol *fresh cut*

1. Penerimaan bahan baku

Penerimaan bahan baku merupakan kegiatan menerima kembang kol dari mitra tani maupun mitra beli. Kembang kol yang diterima adalah produk yang telah memenuhi standar yang telah disepakati antara perusahaan dengan mitra.

Bagian penerimaan sayur melakukan pengendalian mutu dan keamanan pangan dengan cara memverifikasi sayuran masuk. Bagian penerimaan sayur (bunga kol) melakukan copy PO (*purchase order*) yang diterima dari bagian pembelian kepada *supplier* (mitra tani/beli) untuk selanjutnya disalin dalam formulir penerimaan sayur. Bagian penerimaan sayur juga menerima surat jalan (SJ) dari sopir/mitra beli dan

melakukan pencatatan pada formulir penerimaan barang mengenai kondisi kendaraan.

Sayur (kembang kol) yang diterima oleh bagian penerimaan melakukan pemeriksaan atas kuantitas ataupun kualitas sayur yang diambil atau dikirim oleh mitra tani/beli disesuaikan dengan standar dan spesifikasi bahan baku warna, tekstur, jenis, ukuran dan kesegaran sayur yang telah ditetapkan. Pengadaan kembang kol pada mitra dilakukan 2 kali dalam seminggu dengan jumlah setiap pemesanan ± 336 kg. Kembang kol yang diterima perusahaan memiliki kriteria ukuran diameter 500 gram sampai 1.200 gram dan 1 kg berisi 1-2 buah dengan kriteria penampilan bahan baku berwarna putih susu, bunga tidak mekar, tidak bintik, tidak busuk dan memiliki rendemen 80%, serta hama yang diperhatikan dalam kembang kol adalah ulat dan cacing.

Pemeriksaan dilakukan secara visual untuk mengetahui ada atau tidaknya material dan campuran jenis sayur. Jika kualitas tidak sesuai dengan spesifikasi produk, maka produk akan dikembalikan sebagai BS (barang sisa) kepada mitra. Apabila kuantitas tidak sesuai antara yang tertera pada SJ (surat jalan) dengan timbangan pada PT ASC maka penerimaan barang disesuaikan dengan timbangan perusahaan, sedangkan jika kuantitas tidak sesuai antara SJ dengan PO maka penerimaan akan ditunda sampai diperoleh informasi mengenai kapasitas sayur yang diterima.

2. Penyimpanan bahan baku

Bahan baku (kembang kol) yang telah dilakukan pemeriksaan pada tahap penerimaan selanjutnya disimpan pada gudang penyimpanan bahan baku (*raw material*). Penyimpanan

kembang kol dilakukan dalam *krat box* minimal berjarak 50 cm dari dinding, dan dikelompokkan sesuai dengan jenisnya. Ruangan ini dilengkapi dengan pendingin ruangan yang memiliki suhu berkisar antara 4°C sampai 8°C. Pengaturan suhu bertujuan untuk mengurangi deteriorasi (penurunan mutu). Apabila suhu ruang penyimpanan bahan baku tidak stabil produk kembang kol akan dipindahkan pada ruang penyimpanan bahan jadi, sehingga apabila kondisi suhu ruang penyimpanan bahan baku tidak dilakukan pemeriksaan secara teratur dapat menyebabkan kembang kol cepat mengalami kerusakan.

3. Sortasi dan *trimming*

Kegiatan sortasi dan *trimming* bahan baku (kembang kol) dilakukan secara manual dengan melihat kondisi fisik bunga kol. Kegiatan ini dilakukan dengan cara memisahkan bahan baku (sayur) berdasarkan jenisnya, ukuran, bentuk dan bobot sesuai dengan spesifikasi atau persyaratan dari pelanggan serta menghilangkan bagian yang tidak diperlukan atau rusak.

kegiatan sortasi dan *trimming* pada produk kembang kol dilakukan dengan memotong dan membuang bagian yang tidak diperlukan menggunakan pisau, melakukan pemeriksaan secara visual kondisi sayuran yang telah dibersihkan untuk mengetahui ada tidaknya material lain yang menempel di permukaan sayur. Hasil bahan baku (kembang kol) yang telah dibersihkan diperiksa kembali dengan cara melepaskan helaian daun untuk melihat ada atau tidaknya material lain di bagian sayur.

4. Pemotongan

Kembang kol yang akan dipotong memiliki warna putih sampai kuning (tidak boleh ada

bintik), tekstur tidak lembek, hanya aroma kembang kol dan rasa kembang kol masih *fresh*. Pemotongan kembang kol yang dilakukan secara manual menggunakan pisau khusus untuk kembang kol. Standar yang ditetapkan oleh perusahaan yang disesuaikan dengan permintaan konsumen untuk kembang kol *fresh cut* yaitu panjang potongan 4-5 cm dan diameter bunga 3-4 cm. Pada tahap ini, terdapat beberapa hasil pemotongan yang tidak sesuai dikarenakan panjang dan diameter yang diperoleh berdasarkan perkiraan bukan pengukuran hasil pemotongan secara keseluruhan. Bagian kembang kol yang dibuang saat pemotongan yaitu bagian batang, daun dan bagian busuk lainnya serta harus bebas dari hama (cacing dan ulat).

5. Pengemasan

Pengemasan adalah proses perlindungan produk dari gangguan faktor luar yang dapat mempengaruhi umur simpan produk dengan menggunakan bahan tertentu (Aminudin, 2010).

Pengemasan produk kembang kol dengan memasukkan produk kedalam plastik berukuran 25 cm x 40 cm dengan jenis plastik berukuran 25 cm x 40 cm dengan jenis plastik *polypropylene* (PP) atau plastik *polietilen* (PE). PE merupakan kemasan yang transparan dan bervariasi, mudah dibentuk, lemas, tahan terhadap asam, basa, alkohol, deterjen, untuk menyimpan beku (-50°C) transmisi gas cukup tinggi untuk makanan beraroma, serta kedap air dan uap. PP merupakan bahan kemas yang ringan, mudah dibentuk, transparan, kekuatan tarik lebih besar dari PE, lebih kaku dari PE, tahan suhu tinggi (150°C) terutama untuk makanan yang sterilisasi, tahan dengan asam kuat, basa dan minyak (Taufik, 2018). Kembang kol yang telah dimasukkan dalam plastik kemas selanjutnya

ditimbang dengan menggunakan timbangan digital seberat 1 kg per kemasan. Setelah itu, kemasan kembang kol direkatkan menggunakan mesin *sealer*.

Kembang kol yang telah dikemas kemudian diberi label. Pelabelan merupakan atribut produk yang memberikan keterangan kepada produk maupun kemasan yang digunakan sebagai identitas produk (Suswono, 2013). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan Pasal 3 Ayat 2 menyatakan bahwa label berisikan keterangan pangan mencakup: nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia, tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa (Presiden Republik Indonesia, 1999).

Produk kembang kol *fresh cut* yang telah dikemas selanjutnya diberi label yang berisi tentang identitas produk yang mencakup label *production date* dan *expired date*, nama perusahaan dan nama *customer* pada kemasan plastik.

6. Penyimpanan produk jadi

Kembang kol *fresh cut* yang telah dikemas selanjutnya disimpan terlebih dahulu dalam ruang penyimpanan produk jadi (*end storage room*) untuk mengamankan produk sampai produk dikirim. Penyimpanan kembang kol yang baik dilakukan pada ruang pendingin dengan suhu 0°C-5°C, persentase kadar air (RH) 90%-95%, oksigen (O₂) 2% dan karbondioksida (CO₂) 5% (Taufik, 2018). Pada ruang *end storage room* yang memiliki suhu ruang paling rendah antara 1°C sampai 4°C sehingga ruang ini cukup baik

untuk penyimpanan produk karena dapat menghambat kerusakan produk dan menjaga kesegaran produk. Penyimpanan produk pada ruang penyimpanan disimpan dengan jarak 10 cm diatas lantai, penataan produk diatur berdasarkan kode produk dan kode pelanggan.

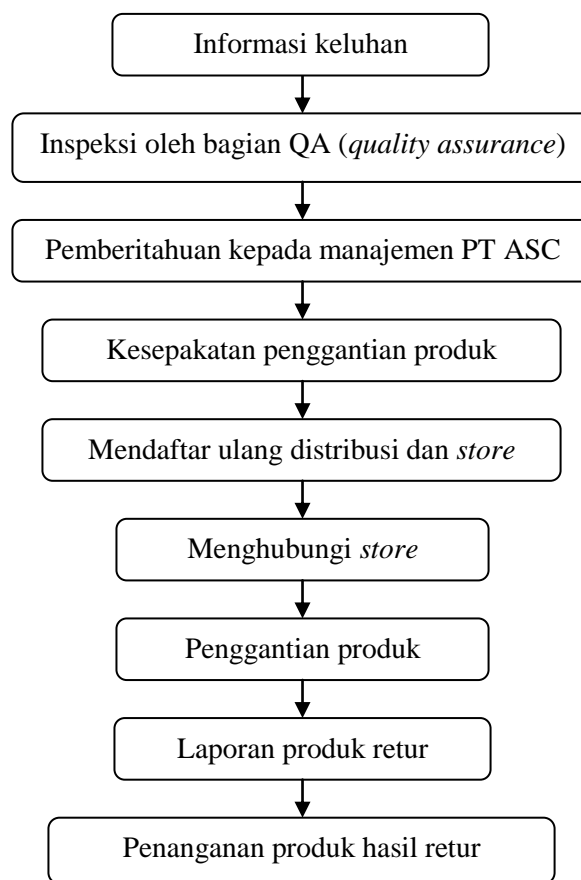
7. Pendistribusian

Pendistribusian produk kembang kol *fresh cut* pada PT ASC dilakukan setiap hari dengan menggunakan mobil truk *box* engkel yang dilengkapi temperatur 1°C sampai 4°C. kapasitas muatan mobil truk *box* engkel maksimal muatan 2000 kg/2 ton. Produk yang akan dimuat ditempatkan diruang serah terima untuk diperiksa ulang kode produk dan kode pelanggan agar tidak terjadi kesalahan pengiriman produk. Setelah pemeriksaan ulang, petugas serah terima membuat surat jalan (SJ) sebanyak 4 rangkap untuk dibawa bagian distribusi yang selanjutnya diberikan kepada *customer* sebagai dokumen pengecekan ulang saat penerimaan produk (kembang kol *fresh cut*). Surat jalan (SJ) berisikan tanggal distribusi, nama *customer*, kode barang, nama barang, berat barang yang didistribusikan, harga dan keterangan barang diterima atau tidak diterima.

Prosedur retur kembang kol *fresh cut*

Retur pembelian dan retur penjualan dalam suatu usaha akan ada ketika barang telah diperjual belikan tetapi pembeli melakukan komplain dengan alasan tertentu dan

mengembalikan barang. Alur prosedur retur produk kembang kol *fresh cut* Gambar 2.



Gambar 2. Alur prosedur retur kembang kol *fresh cut*

Prosedur retur kembang kol *fresh cut* pada PT ASC yaitu:

1. Keluhan pelanggan mengenai produk akan diterima oleh bagian penjualan melalui telepon, fax dan email. Penggantian produk diserahkan kepada bagian produksi.
2. Produk yang akan ditarik dipastikan terlebih dahulu oleh bagian QA (*quality assurance*) bahwa produk tersebut tidak memenuhi persyaratan. Syarat untuk kembang kol *fresh cut* yaitu panjang potongan 4-5 cm dan diameter bunga 3-4 cm, memiliki warna putih sampai kuning (tidak boleh ada bintik),

- tekstur tidak lembek, hanya aroma kembang kol dan rasa kembang kol masih *fresh*.
3. Pemberitahuan kepada manajemen PT ASC tentang permintaan retur. Penarikan dilakukan atas perintah dari instansi teknis berwenang yang disampaikan langsung oleh direktur utama kepada *marketing manager* atau atas perintah lain yang diputuskan oleh manajemen PT ASC.
 4. Penggantian produk dilakukan apabila terdapat kesepakatan untuk mengganti produk yang disebabkan adanya keluhan dari *customer* mengenai mutu ataupun kualitas produk.
 5. Bagian penjualan mendaftarkan ulang distribusi dan *store* dari produk yang bermasalah dengan menugaskan staff penjualan untuk melakukan penarikan berdasarkan daftar distribusi dari *store*.
 6. Staff penjualan menghubungi *store* untuk menjelaskan alasan penarikan produk untuk kemudian produk ditarik dan dilakukan pencatatan jumlah produk yang dapat ditarik dan produk yang tidak dapat ditarik.
 7. Jumlah produk yang dapat ditarik kemudian dilakukan penggantian terhadap produk yang ditarik (*recovery product*) agar pelanggan tidak dirugikan.
 8. Hasil penarikan produk selanjutnya dibuat laporan oleh manajer produksi kepada direktur utama. Laporan pengembalian berisi tanggal pengembalian, nama *customer*, produk yang dikembalikan, nomor surat jalan (SJ), dan keterangan sebab pengembalian barang.
 9. Produk dari hasil penarikan yang sudah tidak layak konsumsi selanjutnya dimusnahkan dengan membuang produk atau apabila masih layak untuk dikonsumsi maka produk dijual dengan harga yang lebih rendah dari harga yang ditawarkan pada *store*.
- PT ASC dalam meminimalisir terjadinya *return* barang yaitu dengan melakukan pengendalian kualitas. Pengendalian kualitas yang dilakukan yaitu dengan menggunakan lembar pemeriksaan (*check sheet*). *Check sheet* atau lembar pemeriksaan merupakan alat pengumpulan data yang disajikan dalam bentuk tabel yang berisi data jumlah barang yang diproduksi, jenis ketidaksesuaian dan jumlah yang dihasilkan (Fakhri, 2010). Lembar pemeriksaan (*check sheet*) pada PT ASC dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Lembar pemeriksaan (*check sheet*) pada PT ASC

Nama Produk:	Customer:		Tgl Produksi:	
	Kesesuaian		Temuan	Tindakan Koreksi
Indikator Penilaian	Sesuai	Tidak		
Sortasi bahan baku (Semua temuan benda asing harus dicatat dan diperhatikan)				
Suhu air (Suhu air maksimal 15 ⁰ C untuk sayuran daun, sayuran potong, jagung rebus, pasta)				
Sortasi sebelum kemas (Sortasi dilakukan dengan baik, 100% disortasi)				
Suhu produk sebelum <i>delivery</i> (Suhu produk maksimal 10 ⁰ C)				

Sumber: Divisi Produksi PT ASC, 2019

Tabel 2 menunjukkan Lembar pemeriksaan (*check sheet*) pada PT ASC. Informasi yang terdapat pada lembar pemeriksaan yaitu: nama produk, *costumer*, tanggal produksi dan indikator penilaian (sortasi bahan baku, suhu air, sortasi sebelum kemas dan suhu produk sebelum *delivery*). Lembar pemeriksaan (*check sheet*) perusahaan belum mencantumkan jumlah produk, sehingga perlu ditambahkan informasi mengenai jumlah produk agar dapat diketahui tingkat permasalahan yang terjadi pada tahap produksi melalui jumlah produk dan jumlah temuan.

KESIMPULAN

Penanganan produk kembang kol *fresh cut* di PT ASC dilakukan dengan baik, akan tetapi masih terdapat beberapa kegiatan yang dilakukan belum memperhatikan SOP dan standar produk yang telah ditetapkan. Penanganan produk terdiri dari kegiatan penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, sortasi dan *trimming*, pemotongan, pengemasan, penyimpanan produk jadi dan pendistribusian atau pengiriman produk.

Prosedur retur produk dilakukan dengan adanya informasi mengenai keluhan, pemeriksaan produk oleh bagian QA (*quality assurance*) bahwa produk tidak sesuai persyaratan, pemberitahuan kepada manajemen PT ASC, adanya kesepakatan antara perusahaan dan *customer* tentang penggantian produk yang tidak sesuai dengan penarikan kembali produk, selanjutnya bagian staff penjualan menghubungi store untuk menjelaskan penarikan produk, jumlah produk yang ditarik dicatat dan diganti atau ditukar dengan produk baru diwaktu yang sama setelah produk ditarik, serta membuang produk yang sudah tidak layak konsumsi.

REFERENSI

- Aminudin. 2010. Kajian Pengemasan Brokoli (*Brassica oleracea L. Var. Italic*) Secara Atmosfir Termodifikasi Dikombinasikan Dengan Top Icing Selama Transportasi. Trans Media Pustaka. Bogor.
- Fakhri, F. Al. 2010. Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Di PT Masscom Grahpy Dalam Upaya Mengendalikan Tingkat Kerusakan Produk Menggunakan Alat Bantu Statistik. Fakultas Ekonomi Universitas Diponegoro. Semarang. 70.
- Presiden Republik Indonesia. 1999. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan. <http://jdih.pom.go.id/showpdf>. diakses Pada Juli 2019.
- Samad, M. Y. 2016. Pengaruh Penanganan Pasca Panen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura. Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia, 8 (1), 31–36.
- Suryana. 2010. Metodologi Penelitian Model Praktis Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif. 18. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/2373180cdc81868cf15105c621273.pdf. diakses Pada Juli 2019.
- Suswono. 2013. Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 73/Permentan/Ot.140/7/2013 Tentang Pedoman Panen, Pascapanen, Dan Pengelolaan Bangsal Pascapanen Hortikultura Yang Baik. (967), 5–51.
- Taufik, Y. 2018. Pengemasan Produk Hortikultura Segar. Direktorat Jendral Hprtikultura. Kementrian Pertanian. Jakarta.

jurnal sa.docx

2 menit yang lalu



11%

Risiko dari plagiarisme

MEDIUM

Parafrase

1%

Kutipan salah

0%

Concentration



Bagikan

Deep

\$ 1.00

Monetize

View report

\$ 2.63