

# **TEKNIK PANEN DAN PASCAPANEN SELADA KERITING (*Lactuca sativa* L.) DI SERENITY FARM BANDUNG**

**Oleh**

**Mega Apsari**

## **RINGKASAN**

Tanaman selada merupakan salah satu tanaman hortikultura yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Kandungan zat gizi yang terdapat dalam 100 gram (g) selada yaitu: 1,2 g protein, 0,2 g lemak, 2,9 g karbohidrat, 22 mg Ca, 25 mg P, 0,5 mg Fe, 162 mg vitamin A, 0,04 mg vitamin B1 dan 8 mg vitamin C. Dalam kegiatan budidaya selada pengetahuan petani di Indonesia tentang penanganan panen dan pascapanen masih kurang memadai, sehingga kualitas yang dihasilkan masih kurang optimal akibat terjadinya kesalahan baik pada saat proses panen maupun pascapanen. Proses panen dan pascapanen merupakan bagian penting dalam proses budidaya untuk mempertahankan mutu dan kualitas pada produk pertanian. Panen merupakan rangkaian kegiatan hasil budidaya dengan berdasarkan umur, waktu, dan cara yang sesuai dengan karakter suatu produk. Pascapanen yaitu kegiatan yang dilakukan setelah pemanenan hingga siap untuk dikonsumsi. Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mempelajari proses panen dan pascapanen selada keriting (*Lactuca sativa* L.) di Serenity Farm Bandung. Penyusunan tugas akhir berdasarkan data yang didapat dari Praktik Kerja Lapangan yang dilaksanakan pada 20 Februari – 16 Juli 2023 di Serenity Farm Bandung. Selada keriting dipanen pada umur 45 HST. Proses pascapanen selada keriting meliputi pengumpulan ke tempat *packing house*, sortasi, pengemasan, dan pendistribusian. Panen selada dilakukan dengan cara memotong langsung bagian pangkal batang tanaman dengan menggunakan pisau, kemudian diletakkan ke dalam keranjang dan di alasi dengan kertas supaya tidak rusak atau kotor, kemudian hasil panen diangkut ke *packing house*. Tahap selanjutnya yaitu proses sortasi yang dilakukan dengan cara membuang bagian daun yang rusak dan membersihkan bagian daun yang kotor. Selanjutnya yaitu proses pengemasan, dilakukan dengan menimbang selada keriting seberat 250 gram, kemudian dimasukkan ke dalam plastik kemas, selanjutnya bagian ujung plastik di *sealer* dan dikumpulkan ke dalam keranjang. Tahap akhir proses panen dan pascapanen yaitu proses pendistribusian, sayuran yang sudah melalui tahap pengemasan kemudian dimasukkan ke dalam mobil selanjutnya didistribusikan ke supermarket atau suplayer.