

# **PANEN DAN PASCAPANEN BAYAM JEPANG (*Spinacia oleracea* L.) DI SERENITY FARM BANDUNG**

**Oleh**

**Solami**

## **RINGKASAN**

Bayam Jepang merupakan tanaman yang masih tergolong baru dan belum dibudidayakan secara umum, sehingga masih banyak masyarakat dan petani yang belum mengetahui kandungan gizi dan manfaat yang diperoleh pada komoditas bayam Jepang. Bayam Jepang memiliki nilai gizi tinggi yaitu kandungan zat besi (Fe) 22%, vitamin C 27%, dan 10% kalsium (Ca), protein 2,9 g, lemak 0,4 g, dan karbohidrat 3,6 g per 100 g bayam Jepang. Bayam Jepang merupakan komoditas hortikultura yang mudah rusak dan harus dipasarkan dalam keadaan segar, oleh karena itu diperlukan penanganan panen dan pascapanen yang tepat. Panen dan pascapanen merupakan bagian penting dalam proses budidaya untuk menjaga mutu dan kualitas produk. Panen merupakan kegiatan memetik hasil yang dilakukan setelah tanaman cukup umur, pemanenan termasuk salah satu tahapan yang harus dilakukan dengan benar agar kualitas produk tetap terjaga. Pascapanen adalah kegiatan dari mulai setelah panen sampai komoditas dapat dikonsumsi dalam keadaan segar atau untuk persiapan pengolahan berikutnya. Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk mempelajari proses panen dan pascapanen bayam Jepang (*Spinacia oleracea* L.) di Serenity Farm Bandung. Bayam Jepang dipanen setelah berumur 35 HST dengan kriteria daun berwarna hijau tua dan terasa kaku. Berdasarkan data yang didapat hasil panen bayam Jepang dua kali tanam yaitu 526 kg. Proses panen bayam Jepang di Serenity Farm dengan cara di potong ujung pangkal batang bayam Jepang dengan menggunakan pisau, kemudian bayam Jepang dikumpulkan dan dimasukkan kedalam keranjang untuk memudahkan pengangkutan ke tempat *packing house*. Tahap selanjutnya yaitu sortasi, grading, pengemasan, dan pemasaran. Hasil panen yang telah disortasi dan dikelompokkan berdasarkan ukuran, kemudian ditimbang dengan bobot 250 gram setelah itu, dimasukkan kedalam plastik kemasan. Kemudian sayuran dimasukkan kedalam mobil untuk didistribusikan ke supermarket atau suplayer di daerah Bandung dan sekitarnya.