

PANEN DAN PASCAPANEN TANAMAN PAKCOY (*Brassica rapa* subsp. *chinensis*) DI KOPERASI PONDOK PESANTREN AL-ITTIFAQ KABUPATEN BANDUNG

Oleh

Vera Adelia

RINGKASAN

Penduduk setempat menyukai produk sayuran yang disebut dengan pakcoy, karena batang dan daunnya lebih besar dibandingkan sawi biasa, membuat sawi pakcoy lebih sering digunakan dalam berbagai resep masakan. Pakcoy (*Brassica rapa* subsp. *chinensis*) merupakan jenis tanaman sayuran yang termasuk dalam famili Brassicaceae, karena nilai gizi yang tinggi, pakcoy merupakan makanan yang sangat baik dikonsumsi untuk menjaga gaya hidup sehat. Setelah kegiatan budidaya, tanaman pakcoy akan dipanen sesuai dengan kriteria yang tepat, kriteria pakcoy yang siap panen yaitu bagian pangkal batang sehat, daun tumbuh subur serta bewarna hijau segar. Berbagai prosedur yang dikenal dengan panen digunakan dalam produksi pertanian untuk mengumpulkan dan mengambil buah dari hasil panen yang akan didistribusikan baik secara langsung ke distributor atau pelanggan langsung. Pemanenan dilakukan setelah sawi pakcoy berumur 35 hingga 40 hari setelah tanam, sedangkan *baby pakcoy* dipanen ketika berumur 25 hari setelah tanam. Pemanenan dilakukan dengan cara memetik pangkal daunnya menggunakan gunting atau dicabut langsung dengan akarnya dari dalam tanah. Tujuan dari penulisan tugas akhir ini yaitu, untuk mempelajari proses panen dan penanganan pascapanen tanaman pakcoy. Metode yang digunakan dalam pengambilan data dalam pembuatan penulisan tugas akhir ini adalah dengan metode observasi, praktik kerja lapang, wawancara, dokumentasi dan studi literatur. Setelah kegiatan pemanenan dilakukan, selanjutnya kegiatan hasil panen di lanjutkan dengan tindak penanganan pascapanen, dimana komoditas yang dipanen harus melalui tahap pencucian, pengeringan atau penirisan, sortasi, pengemasan dan pelabelan. Dalam satu kemasan seberat 255 g berisi 5 - 6 *baby pakcoy*. Pengemasan pada pakcoy biasa dilakukan dengan memberikan selotip sayuran fresh dengan berat 155 g perikatan.