

PENGENDALIAN PROSES PANEN DAN PASCAPANEN BAYAM MERAH ORGANIK PADA FAM ORGANIK TENJOLAYA KABUPATEN BOGOR

Nyoman Reki Listiani¹, Sri Handayani², Analiasari²

¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis, ²Dosen Program Studi Agribisnis
Politeknik Negeri Lampung Jl. Soekarno-Hatta No. 10 Rajabasa, Bandar Lampung

Telp. (0721) 70399, Fax (0721) 787309

email¹ : nyomanrekilistiani10@gmail.com

email² : sri.handayani84@polinela.ac.id

email² : analiasari@polinela.ac.id

Abstrak

Pengendalian Proses panen dan pascapanen bayam merah organik pada Fam Organik Tenjolaya akan memberikan kualitas yang baik sampai ke konsumen, kegiatan tersebut perlu dilakukan sebagai salah satu cara peningkatan hasil panen dan pascapanen usaha bayam merah organik. Tujuan penulisan adalah mendefinisikan prosedur kegiatan pascapanen bayam merah organik, dan mengidentifikasi titik kritis panen dan pascapanen bayam merah organik pada Fam Organik Tenjolaya. Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan partisipasi aktif dalam berbagai kegiatan yang dilaksanakan Fam Organik Tenjolaya, sedangkan metode analisis data yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil dan pembahasan diperoleh bahwa : (1) pengendalian proses panen bayam merah organik terdiri dari pencabutan hasil, pewadahan atau penempatan hasil panen, pengumpulan di tempat pembersihan, dan perlakuan khusus. Pengendalian proses pascapanen bayam merah organik terdiri dari penerimaan, pembersihan, sortasi, pengemasan, pengangkutan (2) menentukan titik kritis bayam merah organik pada Fam Tenjolaya Bogor yaitu kebersihan alat yang digunakan, ketajaman alat, dan waktu pada proses panen dan pascapanen dilakukan dengan cepat dan hati - hati.

Kata kunci : organik, bayam merah, pengendalian panen dan pascapanen

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara agraris dengan mayoritas penduduknya merupakan petani. Negara agraris menjadikan Indonesia memiliki wilayah yang luas serta kaya akan lahan yang subur untuk bertani. Ketahanan pangan bertujuan untuk memenuhi ketersediaan pangan masyarakat di Indonesia. yang

tercermin dalam ketersediaan pangan yang cukup. Peningkatan jumlah permintaan pangan dan bahan makanan produk hortikultura, yaitu sayuran daun (Handayani, 2019).

Panen adalah kegiatan terakhir yang dilakukan dengan pengumpulan hasil dari kegiatan budidaya atau usaha tani, tetapi panen merupakan awal dari kegiatan

KARYA ILMIAH MAHASISWA [AGRIBISNIS]

pascapanen melakukan persiapan untuk penyimpanan dan pemasaran. Tujuan kegiatan panen adalah mengumpulkan bayam merah dari lahan penanaman yang sudah dipanen.

Pascapanen merupakan tindakan atau perlakuan yang diberikan pada hasil pertanian hortikultura setelah kegiatan panen sampai komoditas berada di tangan konsumen. Penanganan pascapanen disebut sebagai pengolahan primer merupakan istilah yang digunakan untuk semua perlakuan mulai dari kegiatan panen sampai komoditas sayuran hortikultura dapat dikonsumsi segar atau persiapan pengolahan berikutnya (Winarno, 2001).

Tanaman hortikultura adalah kegiatan bercocok tanam meliputi sayur, buah, dan tanaman hias. Sayuran bayam merah merupakan tanaman hortikultura yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, karena memiliki nilai gizi yang sangat penting bagi kesehatan manusia, yaitu sebagai sumber vitamin dan mineral. Masyarakat sudah mulai sadar pentingnya

pola hidup sehat dengan cara hidup sehat dan langkah tersebut dimulai dengan mengkonsumsi makanan yang sehat. Masyarakat meningkatkan jumlah konsumsi produk organik karena memiliki kandungan gizi yang tinggi dan bebas dari zat kimiawi (Handayani, 2018).

Permasalahan yang dihadapi Fam Organik Tenjolaya untuk komoditas bayam merah organik yaitu adanya kerusakan produk pada saat proses panen akibat batang menjadi patah, daun bayam merah mengalami kerusakan (robek) dan proses pascapanen pembersihan dan penyortiran masih terdapat kutu dan ulat yang masih menempel pada bayam merah, sehingga membuat bayam merah mengalami pengembalian atau retur penjualan dan bayam merah yang mengalami kerusakan akan mengurangi jumlah hasil panen bayam merah organik, sehingga Fam Organik mengalami kerugian dari kerusakan produk. Data penjualan bayam merah organik yang diproduksi oleh Fam Organik Tenjolaya Bogor dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1. Penjualan bayam merah organik Fam Organik Tenjolaya Agustus-September 2019.

No	Bulan	Produksi (200 gram)	Retur Penjualan (200 gram)	Persentase (%)
1	Agustus	752	58	8
2	September	872	84	10

Tabel 1 dapat dilihat bahwa pada bulan Agustus sampai dengan September 2019 bayam merah yang dipanen dari lahan budidaya untuk diproduksi agar dapat memenuhi permintaan pasar yang banyak, selanjutnya produk yang sudah dipanen dan sudah dikemas akan didistribusikan ke toko-toko yang sudah menjalin kerjasama dengan perusahaan.

Informasi yang didapatkan dari manajer kebun di Fam Organik Tenjolaya dijelaskan bahwa bayam merah organik yang di pasarkan di toko dan *swalayan* yang menjalin mitra kerjasama dengan Fam Organik Tenjolaya yaitu, total buah segar thamrin, kemala *organic*, toko sayur box, total veteran, total buah segar pajajaran, total buah segar kalimalang, total buah segar Wolter Monginsidi, dan PT M.S. Pada bulan Agustus sampai dengan September terjadi pengembalian barang atau produk sayuran bayam merah organik. Bulan Agustus produk bayam merah yang dikembalikan sebanyak 58 gram dan bulan September produk bayam

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara metode wawancara, partisipasi aktif, dan observasi lapang serta berperan aktif dalam kegiatan yang dilakukan pada Fam Organik Tenjolaya. Data yang digunakan

merah yang dikembalikan sebanyak 84 gram. Jumlah retur tersebut dapat dipersentasekan yaitu sebanyak 8 - 10%, Produk bayam merah yang mengalami retur harus diganti oleh Fam Organik sebanyak produk yang mengalami kerusakan.

Permasalahan tersebut apabila tidak diselesaikan dengan baik maka akan berdampak pada kerjasama perusahaan atau proses distribusi produk. Penanganan pascapanen yang baik diharapkan dapat menyelesaikan permasalahan yang dihadapi untuk meningkatkan kualitas bayam merah organik.

Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan Laporan Tugas Akhir Mahasiswa ini adalah mendefinisikan prosedur kegiatan pascapanen bayam merah organik Pada Fam Organik Tenjolaya Bogor dan mengidentifikasi titik kritis panen dan pascapanen bayam merah organik pada Fam Organik Tenjolaya Bogor

dalam penulisan tugas akhir adalah data primer dan data sekunder.

Data primer yang diperoleh dari wawancara dilakukan dengan cara diskusi tanya jawab kepada pembimbing lapang, dan karyawan, partisipasi aktif dengan mengikuti langsung kegiatan yang dilakukan Fam Organik Tenjolaya yang

berhubungan dengan panen sampai dengan pascapanen bayam merah organik, observasi lapang dilakukan secara langsung dengan melakukan pengamatan lapang berkaitan dengan objek yang akan diamati.

Data sekunder biasanya didapatkan dari instansi-instansi terkait, buku, jurnal, dan literature. Data sekunder yang diperoleh dari pihak kedua berupa visi dan misi Fam Organik, Sejarah Fam Organik, dan data yang berhubungan dengan objek yang dikaji.

Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan dalam penyusunan Laporan Tugas Akhir Mahasiswa yaitu metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif digunakan untuk menjawab tujuan pertama yaitu mendefinisikan prosedur kegiatan pascapanen bayam merah organik pada Fam Organik Tenjolaya Bogor, dan tujuan kedua yaitu mengidentifikasi titik kritis pada sayuran bayam merah organik pada Fam Organik Tenjolaya Bogor.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Prosedur kegiatan pascapanen bayam merah organik

Kegiatan penanganan pascapanen bayam merah organik yang dilakukan pada Fam Organik Tenjolaya adalah

kegiatan pascapanen yang dilakukan setelah adanya kegiatan panen. Tujuan penanganan pascapanen adalah untuk mengurangi terjadinya susut hasil, menekan tingkat kerusakan meningkatkan daya simpan dan daya guna komoditas pertanian (Nugraha, 2012).

Tahapan kegiatan pascapanen dimulai dengan penerimaan bayam merah organik dari tenaga kerja yang bertugas memanen, pembersihan, sortasi, pengemasan dan pengangkutan. Tahapan dilakukan pada penanganan pascapanen bayam merah organik yang diproduksi Fam Organik kegiatan penanganan dilakukan secara manual tanpa alat.

a. Penerimaan

Penerimaan adalah proses pengumpulan bayam merah organik yang diterima dari hasil panen yang dilakukan oleh tenaga kerja Fam Organik Tenjolaya Bogor. Kegiatan ini merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengumpulkan hasil panen semua jenis sayuran yang diproduksi Fam Organik Tenjolaya, kemudian dibawa ke tempat pembersihan atau *packing house* . .

b. Pembersihan

Pembersihan bayam merah organik dilakukan pada saat bayam merah organik telah diterima atau sudah

dikumpulkan di box panen. Kegiatan pembersihan dilakukan untuk menghilangkan kotoran, ulat, kutu-kutu kecil yang menempel pada daun bayam merah organik dan akar bayam merah organik dipotong ± 3 cm. Pembersihan dilakukan dengan cara manual.

c. Sortasi

Sortasi adalah kegiatan pascapanen yang bertujuan untuk memisahkan produk yang layak untuk dapat dijual dan tidak layak dijual agar diperoleh produk yang seragam bentuk, warna, dan ukuran (Setyabudi dkk, 2007). Kegiatan sortasi ini dilakukan dengan cara memisahkan bayam merah organik yang tidak cacat, berwarna merah pekat, tidak ada kutu yang menempel, ulat yang menempel yang dapat mengakibatkan kerusakan pada daun bayam merah organik.

d. Pengemasan

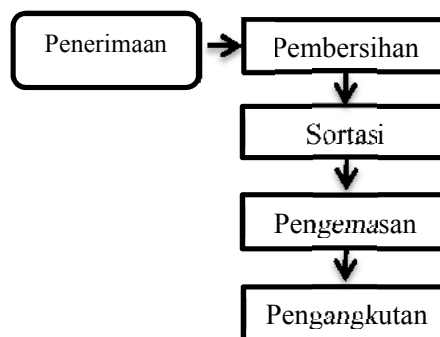
Pengemasan dilakukan untuk melindungi bayam merah dari pengaruh lingkungan seperti matahari dan udara. Pengemasan merupakan hal yang harus diperhatikan dalam pemasaran produk sayuran pertanian di swalayan, hal ini sesuai dengan penelitian Sutarni, dkk (2017) menyatakan bahwa kemasan

Titik kritis panen dan pascapanen bayam merah organik

produk pertanian organik yang dijual di swalayan di Bandar Lampung yang dikemas rapi lebih disukai oleh konsumen sehingga, produk yang sudah dikemas terlihat rapih dan menarik. Kemasan yang dilengkapi dengan label juga mendorong konsumen lebih menyukai atau lebih preferensi terhadap pembelian produk. Label merupakan tanda pengenal dari sebuah produk,

e. Pengangkutan

Faktor pengangkutan yang perlu diperhatikan adalah fasilitas angkutannya, jarak yang ditempuh atau lama perjalanan, kondisi jalan dan kondisi lingkungan selama pengangkutan, dan Pengangkutan dilakukan menggunakan mobil box tertutup. Tahapan kegiatan pengendalian pascapanen dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram alir tahap penanganan pascapanen Bayam Merah Organik

1. Panen

Panen merupakan kegiatan akhir dari proses budidaya tanaman dan

KARYA ILMIAH MAHASISWA [AGRIBISNIS]

merupakan awal dari kegiatan pascapanen untuk pemanfaatan lebih lanjut. Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 73/Permentan/OT.140/7/2013 Tentang pedoman panen, pascapanen, dan pengelolaan bangsa pascapanen hortikultura yang baik menyebutkan bahwa kegiatan panen meliputi kegiatan pencabutan hasil, pewadahan/penempatan, pengumpulan di tempat pembersihan, dan perlakuan khusus. Panen merupakan suatu kegiatan untuk mengambil atau pemungutan hasil produksi tanaman dan merupakan tahap awal pada proses pascapanen (Sri Rahayu, 2014).

a. Pencabutan Hasil Bayam Merah

Pencabutan hasil panen bayam merah organik dilakukan dengan menentukan produk sayuran yang sudah siap panen dan proses pemanenan tidak dibutuhkan alat bantu. Pemanenan dilakukan dengan cara mencabut bayam merah sampai akar tercabut. Tempat yang digunakan untuk menepati atau mewedahi hasil panen menggunakan wadah yang bersih dan dalam kondisi yang baik.

b. Pewadahan/Penempatan Hasil Panen

Pewadahan atau penempatan sayuran bayam merah organik dilakukan

agar saat membawa sayuran yang sudah dipanen ketempat pembersihan lebih mudah. pemilihan wadah atau box keranjang sesuai dengan kapasitas bayam merah yang dipanen. Box keranjang yang digunakan untuk mewedahi tidak perlu ditutup karena dapat merusak bayam merah. Wadah yang digunakan untuk menempatkan bayam merah berbentuk box keranjang dan box tidak perlu ditutup karena dapat merusak bayam merah

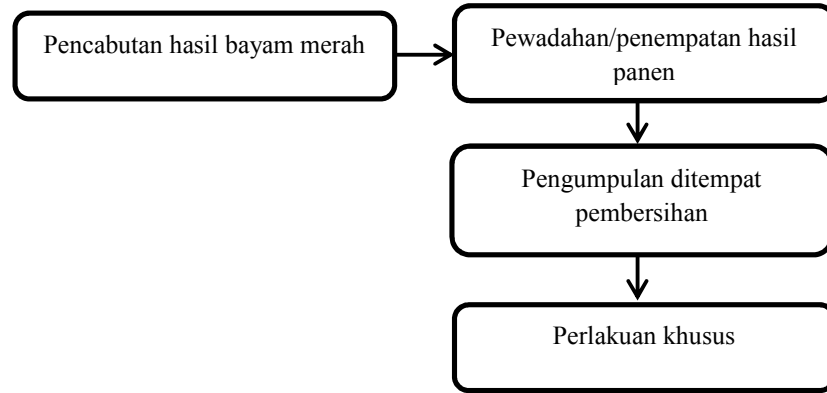
c. Pengumpulan ditempat pembersihan

Pengumpulan sayuran bayam merah organik ditempat yang bersih sehingga tidak adanya gangguan dan pencemaran yang terjadi. Tempat pengumpulan bayam merah organik tertutup atau beratap sehingga tidak terkena sinar matahari secara langsung agar sayuran tidak layu dan terjaga kesegarannya.

d. Perlakuan khusus

Perlakuan yang dilakukan pada sayuran bayam merah organik dengan memberikan air pada sayuran yang masih berada didalam box keranjang, gunanya agar sayuran tidak layu.

Tahapan pelaksanaan kegiatan panen bayam merah organik pada Fam Organik Tenjolaya dapat dilihat pada Gambar 2



Gambar 2. Diagram alir tahap kegiatan panen

Titik kritis panen dilakukan dengan usaha dapat mengantisipasi terjadinya kerusakan pada proses panen dan pascapanen bayam merah organik. Bayam merah organik yang di tanam dan memasuki umur panen pada 15-20 hari

setelah bayam merah dipindahkan kemedia tanah atau dipindahkan dari tempat persemaian ke lahan tanam budidaya bayam merah organik Fam Organik Tenjolaya

Tabel 2. Titik kritis kegiatan panen bayam merah organik pada Fam Organik Tenjolaya

No	Panen	Titik Kritis
1	Pencabutan hasil bayam merah	Waktu panen bayam merah organik 15 hari setelah tanam
2	Pewadahan	Kebersihan box keranjang
3	Pengumpulan di tempat pembersihan	Tempat pengumpulan bayam merah organik beratap
4	Perlakuan khusus	Menyiram bayam merah yang masih didalam box dengan air

Tabel 2 menunjukan bahwa titik kritis yang terjadi pada kegiatan panen bayam merah organik pada Fam Organik

Tenjolaya Bogor, yaitu kegiatan panen (1) pencabutan hasil dengan titik kritis waktu panen bayam merah organik 15 hari

setelah tanam, (2) pewadahan dengan titik kritis kebersihan box keranjang (3) pengumpulan di tempat pembersihan dengan titik kritis tempat pengumpulan bayam merah harus beratap, (4) perlakuan khusus dengan titik kritis menyiram bayam merah yang masih didalam box dengan air dan memotong akar bayam merah menggunakan gunting

1. Pascapanen

Pascapanen merupakan rangkaian kegiatan yang dimulai dari pengumpulan hasil panen, proses penanganan pascapanen hingga produk siap diantarkan ke konsumen. Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 73/Permentan/OT.140/7/2013 tentang pedoman panen, pascapanen, dan pengelolaan bangsal pascapanen hortikultura yang baik, kegiatan pascapanen meliputi kegiatan bongkar muat, *precooling*, *trimming*, penyortiran, pembersihan, pengeringan, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, dan pengangkutan.

a. Bongkar Muat

Bongkar muat dilakukan untuk memindahkan produk hasil panen dari lahan tempat pengumpulan ke tempat yang lebih baik tujuan pemindahan ini agar tidak terjadi kerusakan pada sayuran dan sayuran tidak terkena sinar matahari secara langsung.

b. Penyejukan(*Pre Cooling*)

Penyejukan (*Pre Cooling*) merupakan upaya untuk menghilangkan

panas lapang pada produk yang baru dipanen. Penyejukan (*precooling*) dengan cara menyiram sayuran bayam merah dengan air mengalir agar tidak layu dan terjaga kesegarannya.

c. Perompesan(*Trimming*)

Perompesan yaitu kegiatan memisahkan atau membuang bagian produk yang tidak diinginkan seperti memotong tangkai, membuang daun, akar, dan bagian tertentu yang tidak diperlukan.

d. Penyortiran

Penyortiran merupakan kegiatan pemilahan hasil panen yang baik dan pemilihan hasil panen yang rusak atau cacat, dan benda asing lainnya. Penyortiran dilakukan dengan hati-hati agar hasil panen tidak rusak. Penyortiran tidak menggunakan alat atau mesin hanya menggunakan tangan.

e. Pembersihan

Pembersihan produk sayuran bayam merah organik dilakukan untuk menghilangkan kotoran-kotoran yang menempel pada sayuran. Pembersihan menggunakan alat kuas, sikat, gunting dan menggunakan air mengalir. Pembersihan atau pencucian sayuran dengan air mengalir akan membantu sayuran menjadi lebih bersih karena parasite dapat terlepas dari sayuran sehingga resiko tertempelnya kembali akan lebih berkurang (Suryani, 2012).

f. Pengerinan

Pengerinan yaitu perlakuan untuk menghilangkan air sisa pencucian yang masih menempel pada bayam merah. Alat yang digunakan mengeringkan bayam merah ini menggunakan jaring dan cara pengerinan sayuran bayam merah hanya diangin-anginkan sampai tidak ada air yang menempel.

g. Pengemasan

Pengemasan merupakan kegiatan untuk mawadahi atau membungkus produk sayuran dengan karakteristik produk. Pengemasan produk hortikultura dapat dilakukan secara manual maupun mekanis tergantung dari jumlah dan jenis produk hortikultura yang bersangkutan.. Kemasan bayam merah organik berbahan plastik.

h. Pelabelan

Pelabelan merupakan keterangan tertulis yang diberikan pada kemasan produk sayuran bayam merah organik sebagai informasi mengenai identitas produk sayuran yang dapat dilihat oleh konsumen bayam merah organik.

i. Penyimpanan

Penyimpanan merupakan kegiatan untuk mengamankan sayuran bayam merah organik sebelum dikirim kepada mitra kerjasama Fam Organik. Kondisi wadah harus bersih dan dalam keadaan baik, penyimpanan dilakukan untuk

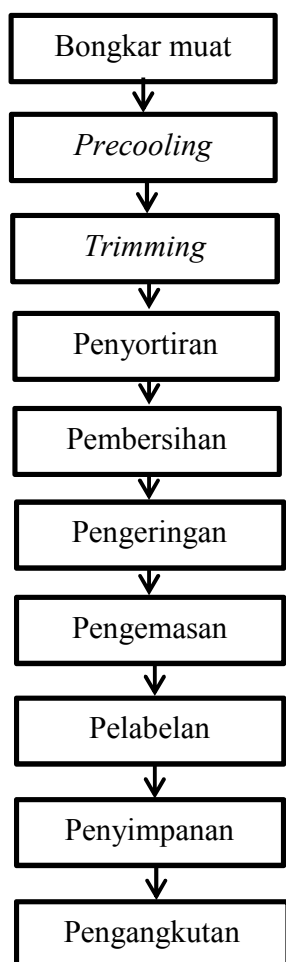
menjaga kelembaban dan kesegaran produk sayuran. Tempat penyimpanan menggunakan *streafoam* putih yang berisi botol es sehingga produk selalu terjaga kesegarannya.

j. Pengangkutan (distribusi)

Pengangkutan merupakan upaya memindahkan produk dari tempat pengumpulan sementara ketempat mitra kerjasama atau konsumen. Faktor pengangkutan perlu diperhatikan adalah fasilitas angkutan, jarak tempuh, kondisi jalan, dan perlakuan bongkar muat yang dilakukan saat sampai lokasi mitra.

Titik kritis pascapanen dilakukan dengan usaha dapat mengantisipasi terjadinya kerusakan yang mengakibatkan susut hasil pada proses pascapanen bayam merah organik

Tahapan kegiatan pascapanen dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Diagram alir tahap kegiatan pascapanen

Titik kritis pascapanen dilakukan dengan usaha dapat mengantisipasi terjadinya kerusakan yang mengakibatkan susut hasil pada proses pascapanen yang mengakibatkan kerugian hasil. Titik kritis bayam merah organik dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3 menunjukkan bahwa titik kritis yang terjadi pada kegiatan pascapanen bayam merah organik pada

Fam Organik Tenjolaya Bogor, yaitu kegiatan pascapanen (1) bongkar muat dengan titik kritis kebersihan alat angkut dan waktu pemindahan dilakukan dengan cepat, (2) *precooling* tidak ada titik kritis, (3) *trimming* dengan titik kritis ketajaman, dan kebersihan alat,

(4) penyortiran dengan titik kritis memisahkan bayam merah yang rusak, cacat, dan benda asing yang menempel pada bayam merah, (5) pembersihan dengan titik kritis membersihkan bayam merah organik dengan air dan kebersihan alat yang digunakan, (6) pengeringan dengan titik kritis kebersihan jaring dan waktu pengeringan selama 5-10 menit, (7) pengemasan dengan titik kritis kebersihan plastik kemasan dan waktu pengemasan dilakukan hati-hati, (8) pelabelan tidak ada titik kritis, (9) penyimpanan dengan titik kritis kebersihan box *streafoam* putih dan waktu penyimpanan dilakukan dengan cepat dan hati-hati, (10) pengangkutan dengan titik kritis bayam merah dimasukan ditata dengan rapi didalam box agar tidak tertimpa dan mengalami kerusakan.

Tabel 3. Titik kritis kegiatan pascapanen bayam merah

No	Pascapanen	Titik kritis
1	Bongkar muat	Kebersihan alat angkut bongkar muat dan waktu pemindahan dilakukan dengan cepat
2	<i>Precooling</i>	Tidak ada titik kritis
3	<i>Trimming</i>	Ketajaman alat dan kebersihan alat
4	Penyortiran	Memisahkan bayam merah rusak, cacat, dan benda asing yang menempel
5	Pembersihan	Membersihkan bayam merah dengan air dan kebersihan alat yang digunakan
6	Pengeringan	Kebersihan jaring dan waktu pengeringan selama 5-10 menit
7	Pengemasan	Kebersihan plastik kemasan dan dilakukan hati-hati
8	Pelabelan	Tidak ada titik kritis
9	Penyimpanan	Kebersihan box <i>streafoam</i> putih dan waktu penyimpanan dilakukan dengan cepat
10	Pengangkutan	Bayam merah dimasukkan didalam box

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa prosedur pengendalian panen terdiri dari kegiatan pengumpulan hasil, pewadahan, pengumpulan di tempat pembersihan, dan perlakuan khusus. Kegiatan pascapanen bayam merah yang dilakukan pada Fam Organik Tenjolaya terdiri dari kegiatan penerimaan,

pembersihan, sortasi, pengemasan, dan pengangkutan; Titik kritis kegiatan panen bayam merah organik yaitu pada tahap kegiatan panen terdiri dari kegiatan pecabutan hasil, penempatan, pengumpulan ditempat pembersihan, dan perlakuan khusus; Titik kritis tahap pascapanen yaitu terdiri dari kegiatan bongkar muat, *precooling*, *trimming*, penyortiran, pembersihan, pengeringan,

KARYA ILMIAH MAHASISWA [AGRIBISNIS]

pengemasan, pelabelan, penyimpanan, dan pengangkutan.

Saran

Saran yang dapat penulis sampaikan untuk Fam Organik Tenjolaya yakni pekerja pada Fam Organik yang menangani kegiatan panen sebaiknya melakukan kegiatan panen lebih baik agar tidak terjadi kerusakan pada bayam merah.. Pekerja yang menangani kegiatan pascapanen pembersihan dan *sortasi* harus dilakukan lebih intensif agar meminimalisir kerusakan pada bayam merah organik.

Referensi

- Handayani, Sri., Muhammad Irfan Affandi., Sussi Astuti. 2018. Analisis Karakteristik Mutu Beras Organik Varietas Mentik Susu dan Sintanur. *Journal of Food System and Agribusiness* Vol. 2. No 2. Politeknik Negeri Lampung.
- Handayani, S., Affandi, M. I., & Irawati, L. 2019. Identifying Supply Chain Performance of Organic Rice in Lampung. *International Journal of Applied Business and International Management*, 4(2), 41-48.
- Nugraha, Sigit. 2012. Inovasi Teknologi Pascapanen Untuk Mengurangi Susut Hasil dan Mempertahankan Mutu Gabah atau Beras di Tingkat Petani. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* Vol. 8 No 1. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Karawang.
- Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 73/Permetan/OT.140/7/2013 tentang pedoman panen, pascapanen, dan pengelolaan bangsal pascapanen hortikultura yang baik.
- Sugiyono, 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. CV Alfabeta. Bandung.
- Suryani, D. 2012. Hubungan perilaku mencuci dengan kontaminasi telur nematode usus pada sayuran kubis (*Brassica oleracea*) mentah di Pedang pecel lele di Kelurahan Warung Broto Kota Yogyakarta. *Jurnal kesehatan masyarakat*. Vol. 6 No.2. Hal:162-164.
- Sutarni., Trisnanto Teguh Budi., dan Unteawati Bina. 2017. Preferensi Konsumen Terhadap Atribut Produk Sayuran Organik di Kota Bandar Lampung. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* vol. 17 No. 3 203-211. ISSN 1410-5020, ISSN 2047-178. Politeknik Negeri Lampung. Lampung.
- Winarno, 2001. *Usaha tani dan penanganan Pascapanen kanisius*. Yogyakarta



Plagiarism Checker X Originality Report

Similarity Found: 10%

Date: Tuesday, March 10, 2020

Statistics: 292 words Plagiarized / 2964 Total words

Remarks: Low Plagiarism Detected - Your Document needs Optional Improvement.

PENGENDALIAN PROSES PANEN DAN PASCAPANEN BAYAM MERAH ORGANIK PADA FAM ORGANIK TENJOLAYA KABUPATEN BOGOR Nyoman Reki Listiani¹, Sri Handayani², Analianasari² ¹Mahasiswa Program Studi Agribisnis, ²Dosen Program Studi Agribisnis Politeknik Negeri Lampung Jl. Soekarno-Hatta No. 10 Rajabasa, Bandar Lampung Telp. (0721) 70399, Fax (0721) 787309 email¹ :nyomanrekilistiani10@gmail.com email² :sri.polinela@polinela.ac.id email² :analianasari@polinela.ac.id Abstrak Pengendalian Proses panen dan pascapanen bayam merah organik pada Fam Organik Tenjolaya akan memberikan kualitas yang baik sampai ke konsumen, kegiatan tersebut perlu dilakukan sebagai salah satu cara peningkatan hasil panen dan pascapanen usaha bayam merah organik. Tujuan penulisan adalah mendefinisikan prosedur kegiatan pascapanen bayam merah organik, dan mengidentifikasi titik kritis panen dan pascapanen bayam merah organik pada Fam Organik Tenjolaya.

Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi, dan partisipasi aktif dalam berbagai kegiatan yang dilaksanakan Fam Organik Tenjolaya, sedangkan metode analisis data yang digunakan yaitu deskriptif kualitatif. Berdasarkan hasil dan pembahasan diperoleh bahwa : (1) pengendalian proses panen bayam merah organik terdiri dari pencabutan hasil, pewadahan atau penempatan hasil panen, pengumpulan di tempat pembersihan, dan perlakuan khusus. Pengendalian proses pascapanen bayam merah organik terdiri dari penerimaan, pembersihan, sortasi, pengemasan, pengangkutan (2) menentukan titik kritis bayam merah organik pada Fam Tenjolaya Bogor yaitu kebersihan alat yang digunakan, ketajaman alat, dan waktu pada proses panen dan pascapanen dilakukan dengan cepat dan hati - hati. Kata kunci : organik, bayam merah, pengendalian panen dan pascapanen

