

TEKNIK PANEN DAN PASCAPANEN MENTIMUN MINI (*Cucumis sativus* L.) DI CV SOEBI FARM AGRIKULTURA

Oleh

EVINDA TRI VISKA SALSABILA

RINGKASAN

Mentimum merupakan keluarga (*Cucurbitaceae*) yang berasal dari Asia Utara dan terkenal di seluruh dunia. Tanaman ini termasuk dalam kategori tanaman semusim yang tumbuh dengan cara menjalar dan dapat ditanam pada dataran rendah ataupun tinggi dengan ketinggian berkisar 0 – 1000 m di atas permukaan laut (Sabaruddin *et al.*, 2012). Kandungan nutrisi per 100 g mentimum terdiri dari 15 kalori, 0,8 g protein, 3 g karbohidrat, 30 mg fosfor, 0,5 mg besi, 0,02 thianin, 0,01 mg riboflavor, 14 mg asam, 0,3 mg vitamin A, 0,3 mg vitamin B1, 0,02 mg vitamin B2 dan 8,0 mg vitamin C. Pascapanen mentimum mini meliputi kegiatan, sortasi, grading, pembersihan, penimbangan, pengemasan, penyimpanan dan pemasaran. Mentimum (*Cucumis sativus* L.) merupakan salah satu jenis sayuran dari kerusakan, baik yang disebabkan oleh mekanis maupun efek fisiologis seperti lecet, kering layu dan busuk setelah dipanen sehingga berdampak kepada umur simpan yang tidak panjang. Adapun umur simpan komoditas mentimum tersebut hanya berkisar 5-7 hari setelah panen. Penanganan pasca panen terhadap hasil produksi mentimum perlu dilakukan untuk mempertahankan mutu dan kualitas mentimum, mengingat umur simpan mentimum yang tidak panjang. Penanganan pascapanen mentimum merupakan faktor perlakuan secara khusus yang perlu diperhatikan agar mutu mentimum dapat dipertahankan hingga sampai kepada konsumen. Salah satu cara yang dapat dilakukan pada penanganan pasca panen mentimum adalah dengan menggunakan cold stroge dengan suhu 7-11° C. Penyimpanan yang ideal dan baik adalah menggunakan pendingin karena suhu yang dingin dapat menghambat kerusakan fisiologis, penguapan, serta aktivitas mikroorganisme yang mengganggu sehingga mutu produk dari mulai panen sampai diterima ditangan konsumen masih tetap terjaga dengan baik.