



TIM PASCAPANEN
Balai Standar Instrumen Pertanian (BPSIP) – Jawa Timur
Kementerian Pertanian
0341-494052,



STANDAR PENGOLAHAN SAYURAN DAN BUAH

SAYUR DAN BUAH

Sayur dan buah merupakan makhluk hidup. Meskipun dipetik dan dipanen dari pohonnya, sayur dan buah tersebut masih bernafas (memerlukan oksigen dan mengeluarkan karbondioksida)

Kemampuan sayur dan buah untuk bernafas Tergantung tempat penyimpanan



Suhu
Rendah

Suhu
Ruang

↙ oksigen, ↗
karbondioksida

↗ oksigen, ↙
karbondioksida

Kemampuan
bernafas

Masa simpan sayur dan buah

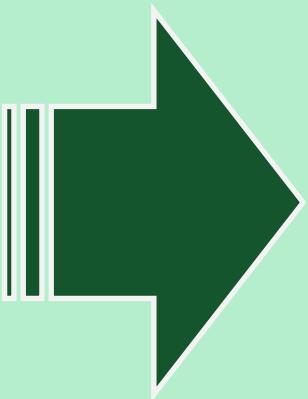
PEDOMAN PENTING DALAM MENYIMPAN BUAH DAN SAYUR



- Menjaga kelembaban (tidak layu dan kisut)
- Menghindarkan dari tempat yang bersuhu ekstrem
- Menyimpan pada suhu ideal

Penyimpanan Sayuran dan Buah

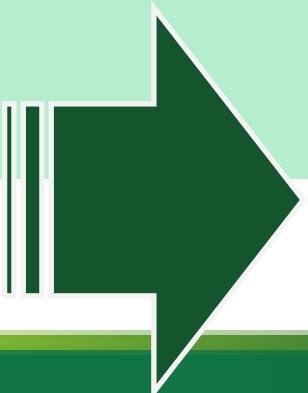
Suhu Ruangan



- **Buah:** Lemon, Jeruk, mangga, pisang, nanas, semanga dan melon (sebelum dipotong)
- **Sayuran:** timun, kentang, labu, cabai, bawang-bawangan, tomat, jahe

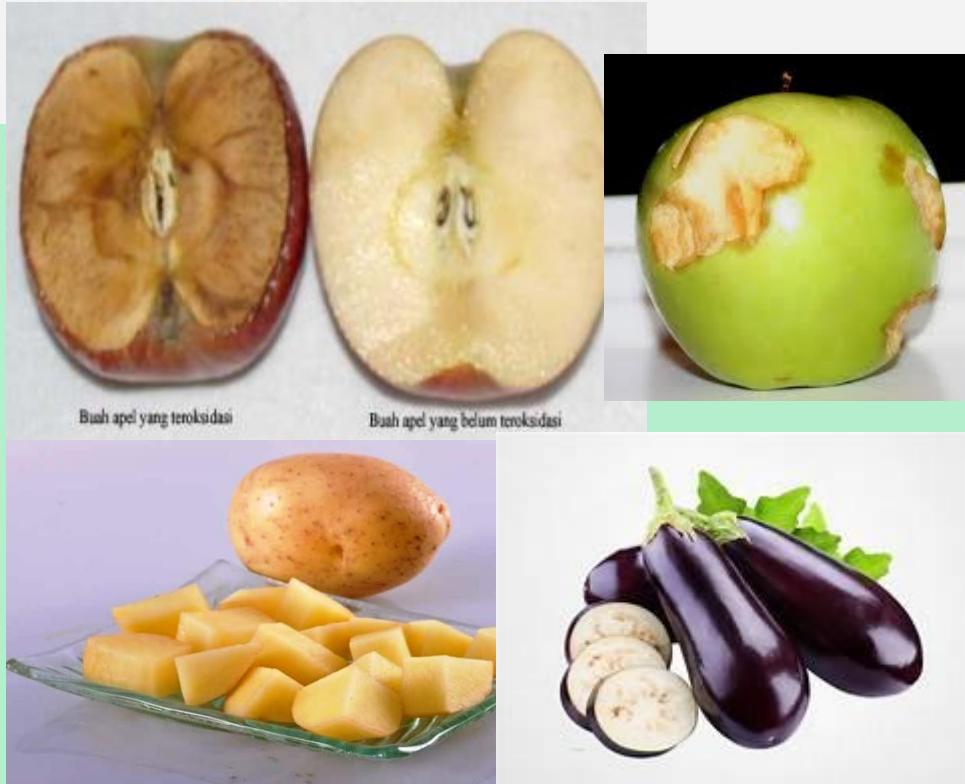
VS

Suhu rendah (Kulkas)



- **Buah:** aprikot, pir, berry, anggur, dan semua buah yang sudah dipotong
- **Sayur:** brokoli, kol, seledri, wortel, jamur, daun selada, bayam, kangkung

Browning enzimatis Pada sayur dan buah



- Senyawa fenolik/ enzim polifenol bereaksi dengan oksigen**
- Terjadi saat terpotong, terkupas, kerusakan mekanis shg jaringan umbi rusak**
- Dampak : warna & flavour**
- Pencegahan : blanching , perendaman**

MANFAAT TEKNOLOGI PENGOLAHAN

Pengembangan Agroindustri

Diversifikasi Produk Pangan

Fortifikasi/ Peningkatan nilai gizi

Meningkatkan nilai tambah

Menciptakan lapangan kerja

Pasar menjadi Luas

Ringkas, hemat tempat,
distribusi mudah

Ada stok saat off season

Meningkatkan daya simpan



Kelebihan dan Kandungan Wortel

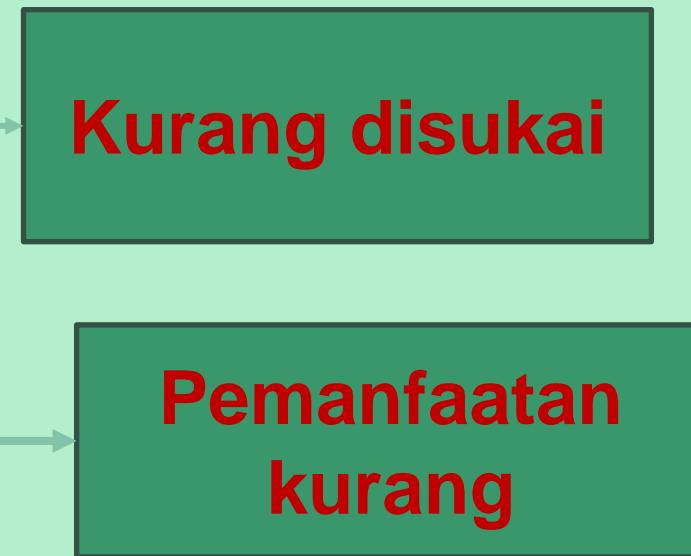


- **Mengandung Provitamin A--- bentuk (Betakaroten)**
- **Betakaroten --- berperan sbg antioksidan**
- **Antioksidan --- mencegah rabun senja, membantu penglihatan, perbaikan kulit, menghilangkan toksin**

Kekurangan Wortel



**Aroma
Langu**





SOLUSI



Menambahkan buah
yang memiliki flavor kuat



Meningkatkan
Pemanfaatan dalam
bentuk lain

Standar Penggunaan BTP



Showing 19,061-19,080 of 55,422 items.

#	Golongan	Jenis BTP	INS	No. Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimum	Satuan	Keterangan	Catatan	Status
	Cari Golongan BTP ... ▾	Cari Jenis BTP ... ▾	Cari INS ... ▾	Cari No. Katpan ... ▾	Cari Nama Kategori Pangan ... ▾					▼
19061	Pengatur Keasaman	Asam sitrat (Citric acid)	330	14.1.2.1	Sari Buah	3000	mg/kg	dihitung sebagai asamnya	-	Peraturan BPOM
19062	Pengatur Keasaman	Asam sitrat (Citric acid)	330	14.1.2.3	Konsentrat Sari Buah	3000	mg/kg	dihitung sebagai asamnya	-	Peraturan BPOM
19063	Pengatur Keasaman	Asam sitrat (Citric acid)	330	14.1.3.1	Nektar Buah	5000	mg/kg	dihitung sebagai asamnya	-	Peraturan BPOM
19064	Pengatur Keasaman	Asam sitrat (Citric acid)	330	14.1.3.3	Konsentrat Nektar Buah	5000	mg/kg	dihitung sebagai asamnya	-	Peraturan BPOM
19065	Pengatur Keasaman	Asam sitrat (Citric acid)	330	14.1.4	Minuman Berbasis Air Berperisa, Minuman Elektrolit dan Particulated Drinks	CPPB	mg/kg	dihitung sebagai asamnya	-	Peraturan BPOM



Standar Penggunaan BTP

RESET

Showing 41-49 of 49 items.

#	Golongan	Jenis BTP	INS	No. Kategori Pangan	Nama Kategori Pangan	Batas Maksimum	Satuan	Keterangan	Catatan	Status
	Pengawet ▼	Asam benzoat {Benzoic acid} ▼	Cari INS ... ▼	Cari No. Katpan ... ▼	Cari Nama Kategori Pangan ... ▼					PE ▼
41	Pengawet	Asam benzoat {Benzoic acid}	210	14.1.2.2	Sari Sayur	600	mg/kg	dihitung sebagai asam benzoat	-	Peraturan BPOM
42	Pengawet	Asam benzoat {Benzoic acid}	210	14.1.2.3	Konsentrat Sari Buah	600	mg/kg	dihitung sebagai asam benzoat	-	Peraturan BPOM
43	Pengawet	Asam benzoat {Benzoic acid}	210	14.1.3.3	Konsentrat Nektar Buah	1000	mg/kg	dihitung sebagai asam benzoat	-	Peraturan BPOM
44	Pengawet	Asam benzoat {Benzoic acid}	210	14.1.3.4	Konsentrat Nektar Sayur	600	mg/kg	dihitung sebagai asam benzoat	-	Peraturan BPOM
45	Pengawet	Asam benzoat {Benzoic acid}	210	14.1.4.1	Minuman Berbasis Air Berperisa	400	mg/kg	dihitung kecuali	Peraturan	

TERIMA KASIH



SEMOGA
BERMANFAAT

