

Rekomendasi SOP nya sebagai berikut :

## **I. Panen**

### **A. Definisi**

Kegiatan memetik buah yang telah siap panen atau mencapai kematangan fisiologis sesuai persyaratan yang telah ditentukan.

### **B. Tujuan**

Memperoleh hasil sesuai dengan tingkat kematangan buah.

### **C. Validasi**

Pengalaman petani, petugas, pelaku agribisnis, leaflet, dan internet

### **D. Alat dan bahan**

- a. *Tray* tinggi 5 cm, lebar 30 cm, dan panjang 40 cm.

### **E. Fungsi**

- a. *Tray*, untuk menampung buah yang dipanen.

### **F. Prosedur pelaksanaan**

#### **a. Penentuan saat panen**

Penentuan panen buah stroberi yang paling tepat ditandai dengan karakteristik sebagai berikut :

1. Tingkat kematangan mencapai 75 - 80% yang ditandai dengan warna merahnya mencapai 75 - 80% dari besar buah.
2. Umur buah : buah berumur 3-4 minggu sejak pembungaan atau lebih kurang 10 hari sejak pembentukan buah pentil.

#### **b. Waktu dan Cara Panen**

Prosedur pelaksanaannya :

1. Pemetikan buah sebaiknya dilakukan pada pagi hari sebelum jam 09.00 pagi.
2. Cara panen dipetik berikut tangkainya.
3. Pemetikan buah tangkai buah dilakukan secara hati-hati agar buah tidak rusak.
4. Setelah buah dipetik, buah harus disusun secara teratur dalam wadah/ *Tray* yang telah disiapkan maksimum 2 lapis, posisi kelopak buah dari tiap buah harus searah.
5. Buah yang gradenya rendah, dipisahkan dalam wadah yang tersendiri.

## **II. Penanganan Pasca Panen**

### **A. Definisi**

Kegiatan sortasi, pengemasan dan penyimpanan buah, berdasarkan ukuran dan standar mutu yang telah ditentukan.

### **B. Tujuan**

Menghasilkan buah dengan standar mutu yang baik dan seragam.

### **C. Validasi**

Pengalaman petani, petugas, pelaku.

### **D. Alat dan bahan**

- a. *Tray* plastik
- b. Paking kemasan (plastik/styrofoam)
- c. Rak penyimpanan
- d. Label

e. Dus

E. Fungsi

- a. *Tray* plastik, untuk mengumpulkan buah yang telah siap dipanen.
- b. Rak penyimpanan, untuk tempat menyimpan buah.
- c. Paking kemasan, untuk wadah buah stroberi yang akan dikemas.
- d. Label, untuk memberi keterangan spesifikasi produk.
- e. Dus, untuk wadah buah stroberi yang telah dikemas di kotak plastik.

F. Prosedur pelaksanaan

1. Buah hasil panen diletakkan pada ruangan bersuhu 15-20<sup>0</sup>C, tray tidak boleh ditumpuk terlalu rapat.
2. Sortasi dan Grading.
  - a. Pisahkan buah stroberi berdasarkan kelas / grade buah.
  - b. Buah yang telah dipisahkan segera dimasukkan dalam wadah sesuai dengan kelas buah.
  - c. Buah dalam wadah sebaiknya jangan ditumpuk.
  - d. Klasifikasikan buah stroberi tersebut berdasarkan varietas dan ukuran. Buah stroberi diklasifikasikan menjadi 3 kelas, yaitu grade A, B, dan C

Tabel 5.6. Klasifikasi Kualitas Buah Stroberi

No	Kualitas Buah ( <i>Grade</i> )	Kriteria
1	A	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Isi 9 sampai dengan 12 buah per 250 gram. (dengan kemasan)</li> <li>b. Warna buah merah 80%</li> <li>c. Buah seragam dalam ukuran, warna dan tingkat kematangannya</li> </ul>
2	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Isi 17 buah stroberi per 250gram</li> <li>b. Warna buah merah 80%</li> <li>c. Buah seragam dalam ukuran, warna dan tingkat kematangannya</li> </ul>
3	C	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Isi 20 buah stroberi per 250gram</li> <li>b. Warna buah merah 80 %</li> <li>c. Buah seragam dalam ukuran, warna dan tingkat kematangannya.</li> </ul>

### 3. Pengemasan

- a. Siapkan kotak plastik bening (transparan) berkapasitas  $\frac{1}{4}$ -1 kg, tergantung dari permintaan pasar.
- b. Masukkan pelapis seperti dari kertas yg bergelombang.
- c. Masukkan buah stroberi yang telah dipanen tersebut secara berhati-hati ke dalam mika plastic yang telah dilapisi kertas tersebut hingga penuh.
- d. Tutup permukaan kotak plastik berisi buah stroberi dengan lembar plastik polyetilen.
- e. Pasang label untuk menarik perhatian konsumen.

### 4. Pengepakan dan Pengangkutan

- a. Masukkan kemasan buah stroberi tadi ke dalam dus karton atau keranjang plastik secara bersusun, selanjutnya ditata satu-per satu dalam mobil angkutan.
- b. Angkut buah stroberi yang telah ditata dalam dus karton ke tempat-tempat penjualan

### 5. Penyimpanan

- a. Bongkar semua wadah (kemasan) buah stroberi dari mobil angkutan.
- b. Simpan kemasan buah stroberi tersebut pada rak-rak penyimpanan atau lemari pendingin bersuhu antara  $0^{\circ}$ - $1^{\circ}\text{C}$



