



**PROSES PEMANENAN BUAH PAPRIKA (*Capsicum annuum* L.) DI P4S KURNIA ABADI
PASIRIANGU CISARUA**

**HARVESTING PROCESS PAPRIKA FRUIT (*Capsicum annuum* L.) AT P4S KURNIA AB-
ADI PASIRILANGU CISARUA**

Salsabila Rulistiana, Budy Frasetya Taufik Qurahman, Irfan Muhammad

Jurusan Agroteknologi, Fakultas Sains dan Teknologi
Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung
Jl. A.H. Nasution No. 105A, Cibiru, Bandung, Jawa Barat, Indonesia

Korespondensi : Salsabila.rulistiana02@gmail.com

ABSTRAK

P4S Kurnia Abadi merupakan tempat Praktik Kerja Lapangan (PKL). Praktik Kerja Lapangan ini salah satu kegiatan yang menempatkan mahasiswa untuk terlibat langsung dalam dunia kerja di lapangan dan mempunyai wawasan yang dalam mempraktikkan langsung dipalangan. PKL dilaksanakan pada tanggal 03 Oktober sampai 03 Desember 2022. P4S Kurnia Abadi bertepatan di Kampung Cibayan, Desa Pasirlangu RT 03/ RW 03, Kecamatan Cisarua, kabupaten Bandung Barat, Provinsi Jawa Barat. Data yang diambil yaitu melalui survei observasi, wawancara, *Forum Group Discussion* (FGD) dengan pembimbing lapangan atau dengan semua pihak yang terkait langsung dilapangan dan praktik langsung kelapangan. Proses pemanenan ini merupakan salah satu hal yang penting dalam budidaya. Proses pemanenan buah paprika ini bertujuan untuk mengetahui proses pemanenan yang berada di P4S Kurnia Abadi. Proses pemanenan buah paprika mulai dari sortasi, pemetikan, pengumpulan, grading, pembersihan dan pengemasan, dan distribusi. Proses pemanenan di P4S Kurnia Abadi belum sepenuhnya memenuhi standar karena masih ada beberapa tahapan yang kurang sesuai.

Kata kunci: proses pemanenan, P4S Kurnia Abadi, tanaman paprika

ABSTRACT

P4S Kurnia Abadi is a place to do Field Work Practices (PKL). This Field Work Practice is one of the activities that places students directly involved in the world of work in the field and has deep insight into practicing directly in the field. The street vendors will be held from 02 October to 03 November 2022. P4S Kurnia Abadi coincides in Cibayan Village, Pasirlangu Village RT 03/ RW 03, Cisarua District, West Bandung Regency, West Java Province. Data collected through observation surveys, interviews, Forum Group Discussion (FGD) with field supervisors or with all parties directly involved in the field and direct field practice. This harvesting process is one of the important things in cultivation. The process of harvesting peppers aims to find out the harvesting process at P4S Kurnia Abadi. The process of harvesting paprika starts from sorting, picking, collecting, grading, cleaning and packaging, and distribution. The harvesting process at



P4S Kurnia Abadi has not fully met the standards because there are still several stages that are not appropriate.

Keywords: harvesting process, P4S Kurnia Abadi, paprika plants

PENDAHULUAN

Pusat Pelatihan Pertanian dan Perdesaan Swadaya (P4S) "kurnia Abadi" merupakan pusat pelatihan pertanian yang berada di pasirlangu. P4S memiliki tiga *green house* yaitu 25 m² *green house* persemaian, 1000 m² *green house* budidaya tanaman paprika, dan 125 m² *green house* pembenihan kentang. komoditas yang berada pada P4S ini yaitu tanaman paprika dan tanaman kentang, pada P4S Kurnia Abadi ini lebih memfokuskan kepada tanaman paprika (pembimbing lapangan, 2022).

Paprika merupakan tumbuhan sayur famili *Capsicum annum* L. yang berasal dari Mexico, Amerika Selatan. Tanaman paprika banyak dibudidayakan dengan hidroponik seperti di daerah Jawa, Nusa Tenggara Barat dan Bali. Paprika yang dikenal masyarakat yaitu paprika hijau, paprika merah, dan paprika kuning (Warsi & Guntarti, 2013).

Paprika termasuk ke dalam tanaman hortikultura dari golongan sayuran yang umumnya dimanfaatkan untuk keperluan pangan. Selain bermanfaat untuk kebutuhan konsumsi rumah tangga, juga bermanfaat dalam industri pengolahan makanan. Paprika merupakan komoditas sayuran asing yang potensial untuk dikembangkan di Indonesia serta bernilai ekonomis tinggi (Savaringga, 2013).

Paprika merupakan tanaman yang termasuk istimewa dibandingkan tanaman cabai yang lainnya, karena paprika ini mengandung vitamin C yang tinggi. Dimana vitamin C ini merupakan vitamin yang dikenal sebagai senyawa yang dibutuhkan oleh tubuh. Kandungan vitamin C yang

berada di paprika ini lebih tinggi dibandingkan dengan vitamin C yang berada pada jeruk. Setiap 100 gram paprika merah mengandung 160 mg vitamin C. Kandungan vitamin C bisa berkurang karena pada masa penyimpanan, dimana suhu ruang yang tidak sesuai akan merubah kadar vitamin C juga yang disebabkan oleh oksidasi. kerusakan pada dinding sel dan buah terlalu matang atau lewat masak akan mempengaruhi pula penurunan vitamin C (Wojdyla *et al.*, 2008).

Tahap akhir sebelum diterima oleh konsumen yaitu pasca panen. Dimana pasca panen ini merupakan tahapan yang dimulai dari pengumpulan hasil pertanian yang berada di lahan sampai dengan proses pengemasan dan siap untuk dipasarkan. (Yunita *et al.*, 2011).

Menurut Balai Besar Pelatihan Pertanian (2015), Kehilangan hasil panen sayuran di Indonesia mencapai 20 – 50%. Hal ini disebabkan berkurangnya lahan pertanian, iklim yang tidak menentu di Indonesia dan penanganan panen yang kurang tepat. Penanganan panen paprika yang baik dan benar perlu dilakukan supaya dapat mempertahankan kualitas buah yang dihasilkan dan mengurangi kehilangan hasil panen serta meningkatkan nilai jual. Tanaman paprika merupakan tanaman dengan buah yang mudah rusak pada tahap pasca panen, karena paprika memiliki kadar air yang tinggi yaitu 60-85% (Mikasari, 2016).

Komoditas buah paprika yang dikembangkan oleh P4S dari tahun 2016 sampai sekarang hasilnya belum maksimal, karena masih terdapat permasalahan buah paprika yang mengalami kerusakan akibat

serangan hama dan cacat pada buah sehingga kualitas buah paprika yang dihasilkan berkurang.

Maka perlu diadakannya penelitian mengenai proses pemanenan buah paprika mulai dari pemangkasan buah, penanganan pasca panen yang efektif, sampai dengan distribusi secara tepat di P4S Kurnia Abadi.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan PKL dilaksanakan di P4S Kurnia Abadi, Kampung Cibayan, Desa Pasirlangu RT 03/ RW 03, Kecamatan Cisarua, kabupaten Bandung Barat, Provinsi Jawa Barat. Pelaksanaan PKL dilakukan selama dua bulan dimulai dari tanggal 03 Oktober sampai 03 Desember 2022.

Lokasi praktik kerja lapangan berada di ketinggian 1106 mdpl (diatas permukaan laut) dengan suhu rata-rata 19-28°C. Lahan yang digunakan seluas 25 m² persemaian, 1000 m² kebun paprika dimana lahan tersebut menggunakan *Green house* yang ditanami tanaman paprika sebanyak 2000 tanaman. Jarak tanam yang digunakan yaitu 25 x 30 cm dalam *polybag* dengan sistem irigasi tetes.

Bahan yang digunakan selama pasca panen yaitu tanaman paprika, buah paprika. Alat yang digunakan selama pasca panen yaitu plastik, *container*, koran, timbangan, spidol, kain lap, kardus.

Metode yang dipakai dalam penelitian praktek kerja lapangan di P4S Kurnia Abadi yaitu metode survei diantaranya:

1. Observasi

Observasi adalah kegiatan dengan melakukan pengamatan langsung terhadap suatu objek di lapangan. Tujuan observasi yaitu memperoleh sejumlah data dan informasi terkait objek tersebut.

2. Wawancara

Wawancara adalah percakapan terstruktur di mana satu orang mengajukan pertanyaan dan yang lainnya memberikan jawaban. Wawancara ini mengacu pada percakapan satu lawan satu antar pewawancara dan orang yang diwawancarai. Wawancara dalam laporan ini baik secara langsung ataupun tidak langsung dengan pemilik atau karyawan P4S kurnia Abadi

3. *Forum Group Discusion* (FGD)

Forum Group Discusion (FGD) adalah diskusi yang dilakukan secara sistematis dan terarah dari suatu grup. Tujuan dari FGD ini yaitu menyamakan persepsi atau suatu topik tertentu yang akhirnya akan melahirkan pengertian atau kesepakatan terkait topik tersebut. Manfaatnya yaitu memperoleh data kualitatif dalam waktu singkat

4. Studi literatur

Studi literatur merupakan langkah pengumpulan pustaka yang berkaitan dengan topik penelitian. Sumber data yang diperoleh bisa berupa jurnal ilmiah, artikel, buku, dan dokumen P4S Kurnia Abadi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pasca Panen

Penanganan pada pasca panen yang baik akan mengurangi jumlah kehilangan, baik dari segi kuantitas ataupun kualitas, yaitu dari komoditas yang menurun atau tidak layak untuk di konsumsi. Buah paprika bisa di panen dalam keadaan masih hijau ataupun sudah matang yaitu berwarna merah (Supriatna, 2021).

P4S Kurnia Abadi membudidayakan tanaman paprika merah dengan varietas Cardinal. Proses pemanenan paprika di P4S

Kurnia Abadi dilakukan secara bertahap pemanenan paprika hijau dilakukan pada saat tanaman berumur 70 hari setelah tanam (HST). Sedangkan pemanenan warna merah dilakukan pada saat tanaman memasuki umur 90-100 hari setelah tanam (HST). Waktu panen yang dilakukan di P4S Kurnia Abadi yaitu pada pagi hari pukul 07.00-09.00 setiap satu minggu dua kali tergantung dari banyak tidaknya buah yang sudah bisa di panen, tebal, mudah untuk dilepaskan dari tangkainya sedangkan yang berwarna merah yaitu warna kulit kemerahan atau merah daging buah tebal dan mudah dilepaskan dari tangkainya.

Proses pasca panen yang beradadi P4S Kurnia Abadi, meliputi sortasi, pemetikan, pengumpulan, grading, pembersihan dan pengemasan, dan distribusi.

Sortasi

Ketika dilakukannya pemanenan terlebih dahulu melakukan sortasi. Sortasi yang dilakukan di P4S Kurnia Abadi dilakukan ketika masih di pohonnya yaitu memilih buah paprika yang mau di panen baik paprika yang bagus atau yang cacat. Kriteria pada buah

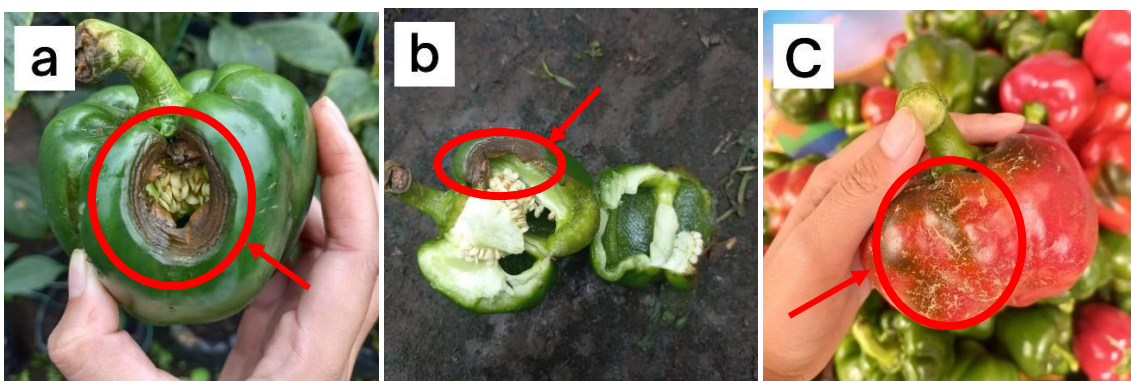
Pemetikan

Teknik panen yang dilakukan di P4S Kurnia Abadi ini menggunakan sistem manual dimana pemetikan buah hanya menggunakan jari dan kuku dengan cara memegang buahnya terlebih dahulu. Menurut Ngandhe *et al.*, (2021), buah

paprika berwarna hijau yaitu berkulit hijau mengkilat, daging buah keras, tebal, mudah untuk dilepaskan dari tangkainya sedangkan yang berwarna merah yaitu warna kulit kemerahan atau merah, daging buah tebal dan mudah dilepaskan dari tangkainya. Pemanenan di P4S Kurnia Abadi dilakukan ketika warnanya sudah mencapai presentase sekitar 75-90%. Sortasi ini dilakukan harus dengan hati-hati supaya hasil panen tidak rusak. Sortasi ini harus dilakukan cepat supaya tidak terjadinya pembusukan pada buah yang sudah cacat supaya tidak menurunkan kualitas.

Dilakukannya sortasi supaya bisa memilih buah paprika yang masih segar dan sehat dan buah paprika yang sudah tidak layak untuk di jual. Seperti beberapa contoh buah paprika yang sudah tidak layak karena kekurangan nutrisi seperti yang ditunjukkan pada gambar 1a dan hasil pembelahan ditunjukkan pada gambar 1b dengan hasil tidak ada jejak hama. Sedangkan ada pula buah paprika yang sudah terserang hama tetapi masih layak untuk dijual seperti pada gambar 1c yang mempunyai karat pada daging buah (pembimbing lapangan, 2022).

dipegang terlebih dahulu supaya buahnya tidak terjatuh dikarenakan dapat mencegah terjadinya pembusukan paprika ketika disimpan. Setelah itu membuat garis di tangkai atas buah dengan kuku kemudian tangkai buah di angkat keatas hingga buahnya terlepas, tangkai buah jangan sampai ada yang tertinggal pada



350
Gambar 1. Contoh Kerusakan Buah Paprika a) pembusukan karena kekurangan nutrisi, b) isi buah kurang nutrisi ketika dibelah, c) karat karena hama *thrips*

cabang tanaman hal ini tidak sejalan dengan penelitian Ngandhe *et al.*, (2021), Pemotongan tangkai dilakukan menggunakan pisau atau gunting yang tajam yang terbuat dari *stainless* setelah itu diolesi menggunakan alkohol agar tidak terjadi pembusukan.

Terlihat pada gambar

2a dan 2b merupakan pemotongan yang kurang tepat sehingga menyebabkan kebusukan, sedangkan pada gambar 1c merupakan pemotongan tangkai yang benar.



Pemotongan tangkai buah ini perlu dilakukan secara hati-hati supaya tidak menyebabkan penurunan kualitas serta harga jual dan pemotongan tangkai tidak boleh cacat dimana jika tangkai ini cacat maka akan terjadi pembusukan tangkai

Pengumpulan

Pengumpulan ini dilakukan ketika panen dimana paprika yang sudah terpotong disimpan langsung dalam *container*. Alat yang digunakan saat panen sampai pengemasan di P4S Kurnia Abadi yaitu menggunakan *container* dimana *container* ini tidak menggunakan alas terlebih dahulu

yang berakibatkan buah paprika akan terhimpit dengan permukaan dinding

container yang keras dan bisa menyebabkan buah paprika menjadi kotor dan rusak. Pengumpulan hasil panen disarankan supaya dekat dengan tempat pemanenan supaya mengurangi penyusutan kualitas.

Pengumpulan hasil panen dipisahkan antara buah yang mudah rusak (genjur) dengan buah yang sehat dan aman jika terkena benturan.

Grading

Grading atau pengkelasan yaitu pengelompokan produk berdasarkan kriteria. P4S Kurnia Abadi memiliki lima kriteria buah yaitu *grade A*, *grade B*, *grade C*, *TO*, *CX*.

Dilakukan grading sesuai dengan kebutuhan konsumen dan permintaan pasar. Standar kualitas dari setiap *grade* pada buah paprika meliputi kriteria tingkat kematangan, tekstur, berat, ukuran, bentuk dan kecacatan pada buah paprika. Tujuan grading ini yaitu untuk menghasilkan produk yang seragam. P4S Kurnia Abadi mengkelaskan produk yang dijual yaitu *grade A*, *grade B* di jual ke gudang, *grade C* dijual ke pasar, *grade TO* biasa diolah langsung sedangkan *grade CX* dibuang karena sudah tidak layak untuk di pasarkan atau di konsumsi

Tabel. Spesifikasi standar buah paprika merah dan hijau

Kriteria Buah	Grade A	Grade B	Grade C	TO	CX
Tekstur	Keras	Keras	Keras	Keras	Sedikit Lembek
Berat	250-300 Gram	100-180 Gram	30-80 Gram	30-250 Gram	30-250 Gram
Ukuran	Besar	Besar-Sedang	Sedang	Sedang-Kecil	Kecil
Bentuk	Normal	Normal	Tidak Normal	Semua Bentuk	Semua Bentuk
Cacat	Tidak Ada	Tidak Ada	Sedikit	sedikit-Banyak	Banyak

Keterangan : Spesifikasi standar buah paprika merah dan hijau yang ditetapkan P4S Kurnia Abadi

Pembersihan dan Pengemasan

Pengemasan dilakukan ketika grading sudah selesai dimana pengemasan ini berfungsi untuk menjaga produk dari kerusakan mekanis, menjaga kebersihan, dan memperpanjang daya simpan. Penyimpanan suhu buha paprika yang idea yaitu suhu 10°C (Brahmani *et al.*, 2012). Pengemasan ini harus bisa melindungi produk dari segala kerusakan yang terjadi selama distribusi dan pemasaran.

Pengemasan ini dilakukan sebelum dilakukannya transportasi.



Gambar 3. Hasil grading berdasarkan krite-

Adanya pengemasan dapat mengurangi atau mencegah terjadinya kerusakan seperti gesekan dan benturan (Kilmanun, 2016). Pengemasan yang berada di P4S Kurnia Abadi yaitu di kemas

kedalam plastik atau kedalam kardus yang sebelumnya di bersihkan menggunakan kain sampai tidak ada kotoran atau air yang menempel pada buah paprika. Setelah itu ditimbang terlebih dahulu sebelum dikemas, lalu diberi label atau penamaan di plastik ataupun di kardus.

Alat yang digunakan seperti *container* dan kain yang dipakai tanpa adanya pergantian kain maka akan menyebabkan buah paprika menjadi terkontaminasi dari kotoran yang terbawa dari *container* atau kain yang akan

menyebabkan kualitas produk akan menurun. Penggunaan kemasan buah paprika di P4S Kurnia Abadi dikemas dengan menggunakan plastik untuk pengiriman ke pasar ataupun gudang seperti pada gambar 4a sedangkan pengemasan kerdus dengan buah paprika yang di bungkus dengan koran untuk pengiriman ke luar kota seperti pada gambar 4b.



Gambar 4. Pengemasan buah paprika. a) menggunakan plastik, b) menggunakan kerdus

Distribusi

Distribusi ini merupakan salah satu dari pemasaran. Distribusi ini merupakan kegiatan yang sangat penting supaya produk yang dihasilkan dari produsen bisa sampai ke konsumen dengan efektif. (Rosmita *et al.*, 2018) Hasil panen yang didapatkan P4S Kurnia Abadi ketika bulan oktober mencapai 322 kg paprika merah dan 265 kg paprika hijau. Penyaluran distribusi yang berada di P4S Kurnia Abadi ini yaitu ke pasar, gudang lembung emas, spek toko (lembung) dan *hotel restaurant cafe* (HRC). Transportasi yang di gunakan untuk menyalurkan ke produsen ataupun konsumen di P4S Kurnia Abadi yaitu menggunakan mobil pribadi.

KESIMPULAN

Paprika (*Capsicum annum* L) merupakan tanaman yang dibudidayakan di P4S Kurnia Abadi. Proses pasca panen merupakan salah satu hal yang penting dalam budidaya yang terdiri dari sortasi, pemetikan, pengumpulan, grading, pembersihan dan pengemasan, dan distribusi.

Proses pasca panen yang berada di P4S Kurnia Abadi belum sepenuhnya maksimal dikarenakan pada tahap pemanenan dan pembersihan masih ada beberapa yang kurang sesuai sehingga buah paprika mengalami penurunan kualitas. Sehingga P4S Kurnia Abadi perlu memperhatikan teknik pemanenan dengan menggunakan alat bantu dan dalam kondisi yang steril untuk menghindari pembusukan pada tangkai. Selain itu, proses pencucian dan pembersihan buah paprika perlu dilakukan secara optimal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji dan syukur tak henti penulis panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan Rahmat dan Karunia-Nya karena atas izin-Nya lah laporan yang berjudul " PROSES PEMANENAN BUAH PAPRIKA (*Capsicum annum* L.) DI P4S KURNIA ABADI PASIRIANGU CISARUA" dapat terselesaikan. Terimakasih kepada Kedua orang tua, kakak dan adik yang telah memberikan dukungan dan memberikan doa Terimakasih kepada Dr. Liberty Chaidir, SP., M.Si, selaku ketua jurusan Agroteknologi Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati Bandung, Kepada Budi Frasetya. TQ, STP., MP. dan Irfan Muhammad SP., M.Ars selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan juga memberikan arahan selama



pembuatan laporan. Kepada Hj. Yanti Kurnia selaku ketua P4S Kurnia Abadi sekaligus pembimbing lapangan. Temanteman kelompok yang berjuang bersama dan Semua pihak yang telah membantu penulis yang tidak bisa disebutkan satu per satu terimakasih atas dukungan yang berharga bagi penulis.

DAFTAR PUSTAKA

- [BBPP] Balai Besar Pelatihan Petanian. (2015). *[BBPP] Balai Besar Pelatihan Petanian*.
- Brahmani, I. A. M. S., Putra, I. B. A. B. and Setiawan, H. (2012). *Budidaya Paprika (Capsicum annum L.)*. SMAN Semarang.
- David, J. H. dan J., & Kilmanun, J. C. (2016). Penanganan Pasca Panen Penyimpanan untuk Komoditas Hortikultura. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*, 4(5), 1015–1026.
- Mikasari, W. (2016). Peningkatan nilai tambah komoditas cabai melalui penerapan inovasi teknologi penyimpanan dan pengeringan di provinsi Bengkulu. *Bengkulu.Litbang.Pertanian.Go.Id*.
- Ngandhe, Y. W., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2021). Teknik Pasca Panen Paprika (*Capsicum annum var. grossum L*) Di Agrowisata Puncak Bukitcatu Bedugul-Bali. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 3(1), 8–12.
- Rosmita, Putri, M. A., & Rosmayani. (2018). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Saluran Distribusi Usaha Kecil Menengah (UKM) (Survei Pada Kue Bangkit “Syempana” Di Kota Pekanbaru). *Jurnal Valuta*, 4(2502–1419), 116–137.
- Savaringga Rendy. (2013). Strategi Pengembangan Usaha Cabai Paprika Hidroponik Di Koperasi Petani Mitra Sukamaju Kecamatan Cisarua, Kabupaten Bandung Barat, Skripsi. IPB.
- Supriatna, J., & Azzahra, I. D. (2021). The application of drip irrigation for the hydroponic cultivation of paprika (*capsicum annum var. Grossum*) at P4S Total Cantigi Farm. *Community Empowerment*, 6(8), 1545–1556.
- Warsi, W., & Guntarti, A. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Paprika Hijau (*Capsicum annum L.*). *Pharmaciana*, 3(1).
- Wojdyla, T., Poberezny, J. dan Rogozinska, I. (2008). Changes of Vitamin C Content In Selected Fruits And Vegetables Supplied For Sale In The Autumn Winter Period. *EJPAU11*, 2:11.
- Yunita I, Tambunan S, Prasetyawan DE, Fitriani RE, Widowati A, Lestari FI, M. (2011). Makalah Panen dan Pascapanen. Program Studi Agroekoteknologi Fakultas Pertanian : Universitas Brawija.