

WARTA

BSIP PASCAPANEN

**Rekomendasi Prosedur
Penanganan Pascapanen dalam
Menekan *Losses* Cabai**

SNI
4480:2016
Cabai

BSIP Dukung "Green Energy"

**BSIP Pascapanen raih
The Most Outstanding PI 2022**

Tim Redaksi

Pengarah:
Plt. Kepala Balai Besar Pengujian Standar
Instrumen Pascapanen Pertanian

Penanggung Jawab:
Koordinator Kerjasama dan Pendayagunaan
Hasil Standardisasi

Redaktur:
Ni Made Vina Citanirmala, S.TP, MP
Febriyezi, SP, M.Si
Erwan Gustian Apriansyah, S.Sos

Kontributor:
Ira Mulyawanti, STP, M.Si
Kun Tanti D, STP, M.Si
Adhita Reztin Widayaksa, M.T

Desain dan Tata Letak:
Nadina Adelia Indrawan, S.Komp, M.T.I
Rizaluddin, A.Md

Fotografer:
R. Achmad Junaedi, A.Md

Salam Redaksi 02

Pascapanen Pertanian 03

Rekomendasi Prosedur Penanganan Pascapanen dalam Menekan *Losses* Cabai



Standar Nasional Indonesia 11

SNI 4480:2016
Cabai



Laboratorium 12

Laboratorium Penyelenggara Uji Profisiensi (PUP) SNI ISO/IEC 17043:2010

Aktivitas 14

BSIP Pascapanen Siapkan SDM untuk LSPro



BSIP Dukung "Green Energy" Bekerjasama dengan Green Building Perancis 15

The Most Outstanding PI 2022 diraih BSIP Pascapanen 17



Delegasi Fiji Belajar Cara Membuat Pati dan Tepung Singkong ke BSIP Pascapanen 19

Berita dalam Foto 21

Aktivitas BSIP Pascapanen

Quote 22

Kuis 23

Media Promosi 24

Saran 25



Pengujian laboratorium, khususnya untuk produk pangan pertanian, sangat penting dilakukan karena mutu pangan harus standar agar konsumen terlindungi. Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian (BBPSI Pascapanen Pertanian) memberikan layanan uji laboratorium yang dapat dimanfaatkan oleh seluruh pengguna. Selain laboratorium, dalam waktu dekat, para pengguna layanan juga dapat memanfaatkan layanan Lembaga Sertifikasi Produk, Proses dan Jasa (LSPro).

Produk pertanian yang wajib terstandarisasi sudah mencakup 11 produk. Khusus komoditas cabai, yang merupakan komoditas strategis, mudah rusak, dan menjadi penyumbang inflasi tinggi, perlu dilakukan upaya untuk mengendalikannya. Salah satu caranya adalah dengan menjaga ketersediaan cabai, termasuk dengan menekan kehilangan hasil pasca panen cabai. Prosedur

penanganan pasca panen cabai yang dapat menekan tingkat kehilangan hasil dan SNI 4480-2016 tentang mutu cabai akan dibahas secara tuntas dalam Warta BSIP Pascapanen Edisi Ketiga ini.

Pada kesempatan ini, Tim Redaksi mengucapkan Dirgahayu BSIP Ke-1, semoga menjadi lembaga terdepan dibidangnya.

Selamat membaca.

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Husnain'.

Husnain, SP, MP, M.Sc, Ph.D
Plt BBPSI Pascapanen Pertanian

Rekomendasi Prosedur Penanganan Pascapanen dalam Menekan Losses Cabai

Penulis:
Ira Mulyawanti, STP, M.Si, Kun Tanti D, STP, M.Si dan
Adhita Reztin Widayaksa, M.T

Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian
Jl. Tentara Pelajar No. 12 Cimanggu, Bogor



Masyarakat Indonesia dan makanan pedas adalah dua hal yang tidak bisa terpisahkan. Setiap kali makan, rasanya belum lengkap jika belum ditambah dengan cabai atau sambal. Tidak heran jika Indonesia terkenal dengan makanannya yang pedas di mata dunia. Makanan pedas banyak disukai karena sensasi saat menyantapnya yang dapat menggugah selera. Ada banyak makanan pedas yang tersebar di Nusantara dan digemari oleh masyarakat, seperti ayam geprek, seblak, balado, dan lain-lain. Selain itu, kandungan dari cabai mengandung sumber vitamin A, C, E, flavonoid, dan capsaicinoid (Wahyuni dkk, 2013) sehingga baik untuk tubuh dengan batasan konsumsi tertentu (Meghvansi dkk, 2010).

Cabai salah satu komoditas hortikultura yang mudah rusak karena sifatnya yang perishable sehingga mengakibatkan tingginya tingkat kehilangan hasil. Kerusakan yang terjadi dipengaruhi faktor lingkungan seperti suhu, kelembaban udara, komposisi udara (Samad, 2006), cahaya, serta kerusakan fisik dan patologis (Komar dkk, 2001). Secara

akumulasi, rata-rata tingkat kehilangan (*losses*) cabai dari panen di tingkat petani hingga ke pasar cukup tinggi yaitu mencapai 25–30% (Wigati dkk, 2019), sehingga mendatangkan banyak kerugian. Dalam proses penanganan, cabai memiliki tahapan yang panjang hingga sampai di konsumen, supaya produk tersebut siap dikonsumsi dengan kondisi baik. Tahap-tahap pascapanen secara umum yang harus dilakukan adalah pengumpulan, sortasi, *grading*, pengemasan, pengangkutan, distribusi (Kader, 2013). Setiap tahapan proses tersebut dapat menjadi penyebab terjadinya kehilangan (*losses*) yang ditimbulkan dari kerusakan mekanis maupun fisiologi karena perlakuan yang tidak tepat pada tahap penyimpanan oleh penjual maupun konsumen (Devkota dkk, 2014).

Kehilangan pangan (*food loss*) didefinisikan sebagai pengurangan kuantitas dan kualitas dari produk pangan saat penanganan proses pasca panen. Sedangkan untuk limbah



Gambar 1. Estimasi kehilangan cabai total dari setiap rantai pasok (Wigati dkk, 2019)

pangan (food waste) berada di tingkat penjual atau konsumen. Limbah pangan dikenal sebagai bagian dari kehilangan pangan yang penyebab dan solusinya berbeda (FAO, 2014). Tingkat kehilangan cabai merah pada pasca panen disebabkan oleh buruknya penanganan pasca panen. Estimasi tingkat kehilangan cabai berdasarkan rantai pasok menurut penelitian Wigati (2019):

- Di tingkat petani, kurangnya perlakuan terhadap penyortiran dan *grading*, pengemasan yang buruk, tidak dapat melindungi produk menyebabkan produk rentan terhadap kerusakan mekanis.
- Di tingkat tengkulak/pengumpul, kondisi kendaraan yang mempunyai batas volume tidak diperiksa dengan baik, sehingga volume dan muatan kendaraan melebihi batas maksimal dan produk menjadi terjepit. Kondisi lingkungan yang panas menyebabkan produk terkena sinar matahari langsung dan kebersihan kurang terjaga sehingga kualitas produk menurun. Di tingkat petani

dan tengkulak dikemas menggunakan karung plastik atau kantong plastik. Kemasan seperti ini dapat membuat kerusakan cabai merah menjadi lebih tinggi dibandingkan dengan kemasan peti dan karton. Kerusakannya bersifat kerusakan mekanis, kerusakan fisiologis, dan penyakit pasca panen.

- Di tingkat pasar, karena kualitas cabai merah dapat berubah setiap hari, maka penyortiran dilakukan setiap hari dengan membuang cabai yang rusak karena nilai jualnya rendah. Di pasar, cabai merah mudah terserang gangguan fisiologis seperti ujung akar mekar yang ditandai dengan membusuknya ujung bawah buah, gejalanya juga dapat membuat permukaan kulit menjadi kering dan berkerut.
- Di tingkat konsumen, penyebab utama konsumen membuang produknya antara lain adalah konsumen umumnya membeli produk dalam jumlah banyak dan cara penyimpanan yang buruk.

Dari data di atas dapat dikatakan bahwa penanganan pasca panen yang tepat dapat memperpanjang umur simpan cabai dari setiap rantai pasoknya, seperti dari perlakuan tambahan saat penanganan awal setelah di panen, penyimpanan, pemilihan kemasan yang efektif untuk mencegah kerusakan produk dan serangan hama (Kasmiyati dkk, 2014), meningkatkan fasilitas alat transportasi pengangkut cabai yang dapat mencegah kerusakan pada cabai (Munarso dkk, 2020), dan lain-lain.

Rekomendasi Standar Penanganan Pascapanen Cabai

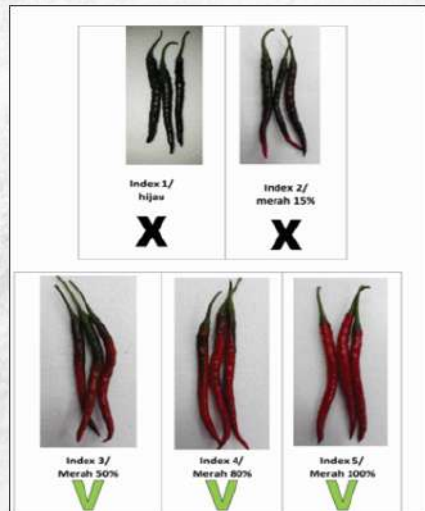
Penekanan kehilangan pascapanen cabai melalui aplikasi teknologi pascapanen dilakukan dalam setiap tahapan yang meliputi panen, pengangkutan dari kebun, penurunan suhu lapang, sortasi dan *grading*, ozonisasi, penirisan, pengemasan, dan transportasi.

Panen

Kegiatan panen merupakan awal dari kegiatan pascapanen yang sangat menentukan kualitas serta umur simpan produk. Cabai yang siap dipanen mempunyai warna merah lebih dari 50%. Buah cabai yang dipanen pada tingkat visualisasi warna merah kurang dari 50% menyebabkan buah tersortir sehingga berpotensi meningkatkan losses cabai. Dalam menekan losses pascapanen pada tahap pemanenan, secara visualisasi penggunaan diagram warna cabai

dapat digunakan sebagai standar (Gambar 2.).

Panen cabai sebaiknya dilakukan pada pagi hari setelah kabut hilang dan tidak hujan. Lingkungan yang lembab saat panen dapat memicu kerusakan cabai akibat serangan mikrobia. Pemanenan pada pagi hari juga bertujuan untuk menekan kerusakan fisiologis yang lebih tinggi akibat suhu yang lebih tinggi pada siang hari. Cabai dipanen dengan menyertakan tangkai dan dihindari terjadinya terjadinya perlukaan atau kerusakan mekanis pada buah (Gambar 3).



Gambar 2. Diagram warna cabai



Gambar 3. Pemetikan cabai dan kriteria cabai yang dipanen

Pengangkutan dari kebun

Pengangkutan dari kebun menuju tempat pengumpulan atau gudang petani dapat dilakukan dengan menggunakan krat plastik atau karung plastik. Pengangkutan dengan krat plastik diharapkan dapat menekan kerusakan mekanis seperti terjadinya buah yang patah. Namun demikian, penggunaan krat plastik perlu dilengkapi dengan ketersediaan mobil box terbuka yang memungkinkan untuk digunakan secara bersama-sama oleh petani atau kelompok tani. Alternatif penggunaan karung plastic dapat digunakan untuk pengangkutan menggunakan motor, namun perlu memperhatikan kondisi karung plastic yang digunakan dan volume bahan yang dikemas. Karung perlu diperhatikan tidak berlubang dan tidak mengandung cemaran kimia, mengingat di tingkat petani biasanya karung yang dipergunakan adalah karung bekas pupuk. Karung yang berlubang dapat menyebabkan cabai tercecer, sedangkan volume cabai

yang terlalu besar di dalam karung dapat menyebabkan kerusakan mekanis seperti cabai patah atau luka.

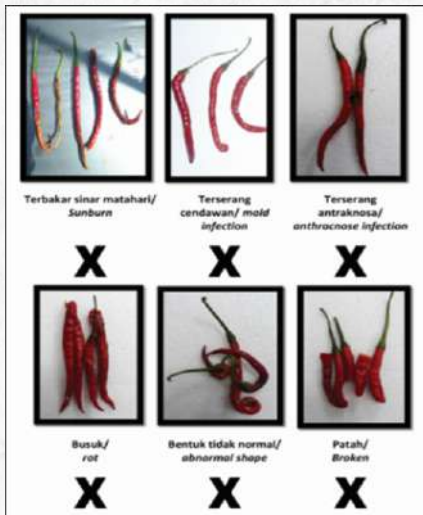
Penurunan suhu lapang

Pada saat buah atau sayuran dipanen, respirasi meningkat dan berimbas kepada peningkatan suhu. Penurunan suhu lapang menurunkan suhu produk di lapangan sesaat setelah panen dengan cepat sehingga peningkatan aktifitas fisiologi yang terjadi dapat ditekan. Penurunan suhu lapang dapat meningkatkan umur simpan buah-buahan karena dapat menekan aktifitas respirasi dan enzimatis, menghambat kehilangan air, menekan produksi etilen, serta menghambat kebusukan akibat serangan mikroorganisme. Penurunan suhu lapang menyebabkan kualitas awal produk sesaat setelah dipanen dapat dipertahankan untuk kemudian diberi perlakuan pascapanen selanjutnya, baik itu pengemasan, penyimpanan ataupun distribusi. Untuk komoditas cabai, penurunan

suhu lapang dapat dilakukan dengan cara menghampar atau melakukan proses kering angin cabai pada lantai yang sudah diberi alas.

Sortasi dan Grading

Proses sortasi diperlukan untuk memisahkan cabai yang rusak, cacat, luka, serta busuk, sehingga dapat menekan atau mencegah kontaminasi silang terhadap cabai yang sehat dan bersih. *Grading* merupakan kegiatan mengklasifikasikan buah berdasarkan warna dan bentuk cabai sehingga diperoleh cabai yang seragam. Sortasi dan grading akan memudahkan petani dalam membagi kelas mutu dari cabai. Kelas mutu akan menentukan harga jual produk di pasaran.



Gambar 4. Kriteria keseragaman cabai

Ozonisasi

Ozonisasi dapat dijadikan alternatif dalam membersihkan dan memperbaiki tampilan cabai. Dengan ozonisasi kotoran yang melekat dalam cabai dapat dihilangkan. Disamping itu, ozonisasi juga dapat berfungsi sebagai desinfektan yang dapat mereduksi kontaminasi mikroba pada cabai. Penelitian yang telah ada juga menjelaskan bahwa ozonisasi dapat mereduksi kandungan residu pestisida (Asgar dkk, 2016). Ozonisasi dilakukan dalam bak berisi air yang dilengkapi dengan ozon generator sehingga air mengandung ozon. Ozonisasi dilakukan pada konsentrasi 3 ppm selama 15 menit kemudian cabai ditiriskan untuk selanjutnya dikemas.



Gambar 5. Ozonisasi cabai

Pengemasan

Kemasan berfungsi untuk melindungi produk dan memperpanjang umur simpan. Pengemasan cabai dapat dilakukan dengan menggunakan kardus berlubang. Untuk kapasitas 30 kg, kardus yang digunakan memiliki dimensi 6 cm x 36 cm x 38 cm (panjang x lebar x kedalaman). 36 lubang



Gambar 6. Pengemasan cabai

ditempatkan secara merata pada keempat sisi karton (depan, belakang, kanan dan kiri), diperoleh perforasi kurang lebih 2,5% dari luas permukaan. Pengemasan dilakukan dengan menata cabai dengan tangkai pada posisi menempel di bagian kardus seperti terlihat pada Gambar 6.

Pengangkutan/transportasi

Pengangkutan atau transportasi cabai untuk jangkauan pemasaran yang jauh dan melalui jalur darat dapat menggunakan mobil box berpendingin. Pengangkutan dengan suhu dingin bertujuan untuk menekan laju respirasi dan aktivitas fisiologi lainnya sehingga

kualitas cabai tetap terjaga sampai tempat yang dituju. Pada saat pengangkutan, kondisi suhu diharapkan selalu stabil sehingga tidak mengakibatkan kerusakan lebih lanjut.

Saran Kebijakan

Penanganan pascapanen cabai dalam rangka menurunkan tingkat kehilangan hasil perlu didukung oleh berbagai pihak sehingga proses akan berjalan efektif. Beberapa saran terkait kebijakan dalam menurunkan kehilangan hasil cabai diantaranya:

- Perbaiki sistem manajemen dalam usaha tani cabai oleh



Gambar 7. Transportasi cabai menggunakan mobil box berpendingin

berbagai pihak yang terlibat diantaranya Direktorat teknis, Pemda serta lembaga keuangan dalam hal penerapan sistem kelembagaan, penyusunan sistem insentif untuk pelaku usaha tani dan rantai pasok serta perencanaan penghimpunan sumber insentif.

- Perlu adanya pembinaan penerapan Good Agriculture Practices (GAP) dalam usaha tani cabai yang dilakukan oleh Direktorat Jendral Hortikultura beserta Dinas terkait.
- Pemasaran maupun pengolahan merupakan faktor yang sangat penting dalam rantai pasok cabai sehingga perlu adanya dukungan dan pembinaan dari PPH Hortikultura Kementerian Pertanian.
- Pengembangan dan diseminasi teknologi penekanan losses baik di tingkat petani, pengumpul perlu terus disosialisasikan oleh para peneliti baik dari Perguruan Tinggi maupun dari Badan Riset dan Inovasi Nasional.
- Distribusi serta perdagangan cabai yang sehat perlu adanya regulasi dari Kementerian Perdagangan maupun Bapanas.
- Perbaikan infrastruktur pendukung usaha tani cabai perlu terus dilakukan oleh Pemerintah daerah sehingga memudahkan dalam rantai pasok cabai.

Daftar Pustaka

- Asgar A., Darkam M., dan Rahmat S. 2017. Pengaruh Ozonisasi dan Kemasan untuk Mereduksi Residu Pestisida dan Mempertahankan Karakteristik Kesegaran Cabai Merah dalam Penyimpanan. *J. Hort. Vol. 27 No. 2*, 241-252
- Devkota, A. R., Dhakal, D. D., Gautam, D. M., Dutta, J. P. 2014. Assessment of fruit and vegetable losses at major wholesale markets in Nepal. *Int. J. Appl. Sci. Biotechnol.* 24 559-562. <https://doi.org/10.3126/ijasbt.v2i4.11551>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. 2014. Food loss assessments: causes and solution case studies in small-scale agriculture and fisheries subsectors. FAO Rome Italy.
- Kader, A.A. 2013. Postharvest Technology of Horticultural Crops - An Overview from Farm to Fork. *Ethiopian Journal of Applied Science and Technology.* 1 (Feb. 2013), 1-8.
- Komar N, Rakhmadiono S, Kurnia L. 2001. Teknik Penyimpanan Bawang Merah Pasca Panen di Jawa Timur. *J. Teknologi Pertanian* 2 (2) : 79-95.
- Meghvansi, M.K., Siddiqui, S., Khan, M.H., Gupta, V.K., Vairale, M.G., Gogoi, H.K., Singh, L. 2010. Naga chilli: A Potential Source of Capsaicinoids with Broad-Spectrum Ethnopharmacology, 132(1), 1-14. <https://doi.org/10.1016/j.jep.2010.08.034>
- Munarro, S.J., Kailaku, S.I., Arif, A.B., Budiyanto, A., Mulyawanti, I., Sasmitaloka, K.S., Setyawan, N., Dewandari, K.T., Widayanti, S.M., 2020. Quality Analysis of Chili Treated with Aqueous Ozone Treatment and Improved Transportation and Handling Technology. *International Journal of Technology.* Volume 11(1), pp. 37-47. <https://doi.org/10.14716/ijtech.v11i1.3213>
- Samad YM. 2006. Pengaruh Penanganan Pascapanen terhadap Mutu Komoditas Hortikultura. *J. Sains dan Teknologi Indonesia* 8 (1): 31-36. <http://dx.doi.org/10.29122/jsti.v8i1.747>
- Wahyuni, Y., Ballester, A.-R., Sudarmonowati, E., Bino, R. J., & Bovy, A. G. (2013). Secondary Metabolites of Capsicum Species and Their Importance in the Human Diet. *Journal of Natural Products*, 76(4), 783-793. <https://doi.org/10.1021/np300898z>
- Wigati, L. P., Sutrisno, & Darmawati, E. 2019. Losses and waste of tomato and red chilli along the supply chain. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 230, 012001. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/230/1/012001>

SNI 4480:2016 Cabai



Pengertian :

Buah dari spesies *Capsicum annum* L. (cabai besar dan cabai keriting) dan *Capsicum frutescens* L. (cabai rawit) family Solanaceae yang terdiri dari buah bernas, utuh, segar, sehat dan bersih.

Persyaratan mutu fisik Cabai

Untuk semua kelas cabai, persyaratan umum yang harus dipenuhi adalah :

- sehat dan utuh
- penampilan segar
- padat
- layak konsumsi
- bersih, bebas dari kotoran
- bebas dari hama dan penyakit
- bebas dari memar
- bebas dari kerusakan akibat perubahan suhu yang ekstrim
- bebas dari kerusakan karena kelembaban yang berlebihan
- bebas dari bau dan rasa asing
- bentuk, warna, dan rasa sesuai deskripsi varietasnya

Persyaratan Khusus :

Tabel 1. Syarat Mutu Cabai dan Toleransi

| Kelas mutu | Persyaratan | Toleransi | |
|--------------------|----------------------------|-----------|--------|
| | | Mutu | Ukuran |
| Kelas super | Bebas dari kerusakan | 5% | 10% |
| Kelas 1 | Kerusakan 5 % dari jumlah | 10% | |
| Kelas 2 | Kerusakan 10 % dari jumlah | 15% | |

Ketentuan mengenai ukuran :

Tabel 2. Kode ukuran berdasarkan panjang buah untuk semua kelas mutu

| Kode Ukuran | Panjang (cm) |
|-------------|--------------|
| 1 | ≤ 2 |
| 2 | 2 < 4 |
| 3 | 4 < 8 |
| 4 | 8 < 12 |
| 5 | 12 < 16 |
| 6 | ≥ 16 |



Laboratorium Nanoteknologi

Laboratorium nanoteknologi merupakan salah satu laboratorium pengujian di Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen Pertanian (BBPSI Pascapanen) yang berlokasi di Jalan Tentara Pelajar No.12 Cimanggu Bogor. Nanoteknologi didefinisikan sebagai ilmu yang mempelajari proses dan karakterisasi suatu bahan atau struktur yang berukuran lebih kecil dari 100 nm. Beberapa sistem pangan dan pertanian memanfaatkan nanoteknologi untuk meningkatkan karakteristik dan sifat fungsional pangan, delivery system pangan fungsional, meningkatkan ketahanan tanaman terhadap hama penyakit, meningkatkan umur simpan produk hasil pertanian. Beberapa produk hasil nanoteknologi yang telah dikembangkan diantaranya nanobiosilika cair, nano vitamin dan mineral, nano coating, nanoselulosa. Nanopestisida, nano vaksin dan nano hormon.

Laboratorium nanoteknologi BBPSI Pascapanen dilengkapi dengan peralatan:

- Scanning Electron Microscope (SEM) digunakan untuk mengetahui struktur morfologi permukaan, topografi dan komposisi suatu bahan
- Transmission Electron Microscopy digunakan untuk mengetahui struktur morfologi internal, kristalografi dan komposisi suatu bahan
- Particle Size Analyzer (PSA) digunakan untuk mengetahui ukuran partikel dan zeta potensial suatu bahan
- Planetary Ball Mill digunakan untuk memperkecil ukuran material fisik hingga berukuran nanometer
- Nano spray dryer digunakan untuk mengeringkan partikel yang berukuran nanometer



- High Pressure Homogenizer digunakan untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi dengan ukuran partikel yang kecil dan homogenitas yang tinggi
- X-Ray Diffractometer digunakan untuk mengidentifikasi fasa kristalin dalam material
- Differential Scanning Calorimeter (DSC) digunakan untuk mengetahui sifat fisik suatu bahan terhadap panas
- Ultraturax Homogenizer digunakan untuk mendispersikan suatu cairan di dalam cairan lainnya dengan memanfaatkan kecepatan putaran hingga tercampur sempurna
- Ultrasonic Processor digunakan untuk memperkecil ukuran sampel emulsi atau suspensi dengan gelombang suara yang dihasilkan dari probe.

Pengguna layanan laboratorium dapat melakukan pengujian sesuai dengan daftar PP Tarif nomor 28 Tahun 2023. Saat ini, parameter pengujian yang telah terakreditasi adalah pengujian ukuran partikel cairan dengan menggunakan Particle Size Analyzer.





BSIP Pascapanen Siapkan SDM untuk LSPro

BSIP Pascapanen menggelar pelatihan Petugas Pengambil Contoh (PPC) pada 9 Agustus 2023 yang bertempat di Aula Lantai 2 BSIP Pascapanen. Pelatihan ini merupakan rangkaian pelatihan dalam persiapan BSIP Pascapanen menjadi Lembaga Sertifikasi Produk, Proses dan Jasa (LSPro).

Pengambilan contoh atau sampling adalah mengambil sejumlah atau sebagian bahan atau barang yang dilakukan dengan menggunakan metode tertentu sehingga bagian barang atau bahan yang diambil bersifat mewakili keseluruhan barang atau bahan, dengan menggunakan teknik sampling yang sesuai, untuk menghasilkan keberhasilan yang tepat terhadap sumber sampel atau populasi produk. Sehingga sertifikasi produk dapat dipertanggungjawabkan.

Acara pelatihan ini dibuka oleh Kepala Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP), Fadry Djufry melalui zoom meeting. Dalam sambutannya Fadry mengatakan "Kegiatan

pelatihan ini merupakan bentuk investasi dalam peningkatan kompetensi SDM di BSIP khususnya BSIP Pascapanen untuk menjalankan tupoksinya. Dengan penambahan ruang lingkup ini, BSIP ke depan sangat penting perannya dalam pembangunan pertanian", ujar Fadry.

Pelatihan akan diadakan selama tiga hari mulai tanggal 9 sampai 11 Agustus 2023, dengan lokasi pelatihan di Bogor dan praktek PPC di Bulog Karawang. Narasumber pelatihan PPC ini merupakan tim trainer dari Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian, Badan Standardisasi Nasional.

Plt. Kepala BSIP Pascapanen, Husnain mengatakan "Pelatihan ini diharapkan dapat diikuti dengan baik oleh seluruh peserta sehingga ilmu yang disampaikan oleh narasumber dapat diterapkan nanti pada saat operasionalisasi LSPro BSIP Pascapanen", ujar Husnain.



BSIP Dukung "Green Energy" Bekerjasama dengan Green Building Perancis

Badan Standardisasi Instrumen Pertanian (BSIP) Pascapanen melaksanakan kerjasama pengembangan biopellet di Indonesia dengan Green Building Perancis sejak tahun 2020. Green Building Perancis telah menghibahkan 5 unit alat pembuat biopellet yang diserahkan kepada BSIP Pascapanen pada hari Jumat (11/8/23) di Laboratorium Mutu Beras dan Pascapanen Serelia Karawang yang disaksikan oleh Kepala BSIP dan jajarannya.

Perwakilan dari Green Building Perancis, Matthieu Caille menyatakan kerjasama tersebut dapat meningkatkan produk sampingan pertanian seperti jerami, sekam dan biomassa lainnya. Kepala BSIP

Pascapanen, Husnain berharap seluruh petani dapat menggunakan teknologi tersebut di setiap sawah mereka sehingga tingkat produktivitas pertanian Indonesia dapat meningkat dan kesejahteraan petani akan semakin terangkat. Selain itu, Kepala BSIP, Fadry Djufray menyatakan bahwa kegiatan sejalan dengan amanat Presiden Jokowi dalam mengurangi emisi gas rumah kaca dalam rangka mendukung program pertanian berkelanjutan melalui penyediaan energi hijau dan ramah lingkungan.

Pada kesempatan tersebut, sesuai amanat Permentan Nomor 13 Tahun 2023, Badan Standardisasi Instrumen Pertanian melaksanakan rapat koordinasi dengan Kepala Pusat dan Kepala Balai Besar lingkup BSIP untuk

membahas prospek pengembangan Laboratorium Mutu Beras dan Pascapanen Sereal di Karawang. Laboratorium tersebut dilengkapi dengan workshop untuk Rice Milling Unit (RMU) modern, pembuatan biosilika dan biopelet (biobriket) untuk mendukung pengujian standar dan

penyelenggara uji profisiensi (PUP). Laboratorium Mutu Beras di Karawang ini diharapkan dapat menjadi salah satu laboratoium uji mutu beras pionir dan dapat direplikasi ditempat lain pada sentra produksi beras di tanah air, pungkas Fadjry Djufry.





2023 AFACI Project Evaluation Workshop
**Establishment of Asian Food
 Composition Database (AFCD)**
 August 21-25 | Indonesia



The Most Outstanding Principal investigator 2022 diraih BSIP Pascapanen

BSIP Pascapanen menerima penghargaan sebagai The Most Outstanding Principal investigator (PI) tahun 2022 dari Asia Food Agriculture Cooperation Initiative (AFACI). Penghargaan tersebut diberikan pada gelaran "2023 AFACI Project Evaluation Workshop: Establishment of Asian Food Composition Database (AFCD)" di Kuta, Bali pada tanggal 22 Agustus 2023. Plakat penghargaan diterima langsung oleh Winda Haliza selaku PI 2023-2024 yang diserahkan oleh Dr. Dongjin Yoon, Direktur Nasional Institute of Agricultural Sciences, RDA. Dalam kesempatan ini juga Winda Haliza menyampaikan penghargaan setinggi-tingginya kepada Dr. Qanyah (Almh) selaku PI 2021-2022 atas kontribusinya dalam mensukseskan proyek ini.

Proyek yang dilakukan atas kerjasama dengan AFACI adalah menyusun database komposisi

pangan se Asia atau Asian Food Composition Database (AFCD). Proyek ini diikuti oleh 13 negara Asia yaitu Bangladesh, Bhutan, Cambodia, Indonesia, Kyrgyz, Laos, Mongolia, Nepal, Philippines, Sri Lanka, Thailand, Vietnam dan Korea yang bertujuan untuk mendukung pelaksanaan survei konsumsi pangan baik secara nasional, regional maupun lokal, untuk menilai produksi pangan, kualitas pangan yang tersedia, asupan pangan dan lain-lain.

Melalui proyek ini diharapkan adanya peningkatan nilai dan promosi produk pertanian melalui pemberian informasi gizi, yang dapat digunakan dalam mengatur arus penawaran dan permintaan produk pertanian, memformulasikan strategi peningkatan nutrisi, hingga mendorong pengembangan industri pangan. Database komposisi pangan ini juga bermanfaat dalam banyak aspek, seperti nutrisi, kesehatan, ilmu pangan,

keanekaragaman hayati, pemuliaan tanaman, hingga industri dan regulasi pangan.

Kepala BSIP Prof. Fadry Djufray yang diwakili oleh Sekretaris BSIP, Haris Syahbuddin menjelaskan bahwa di Indonesia, penyusunan database komposisi pangan telah dimulai sejak 2009 dan terus menerus diperbaharui. "Saat ini lebih dari 1.100 bahan pangan telah terdaftar dalam tabel komposisi pangan Indonesia", ujarnya.

Haris mengungkapkan inisiasi proyek AFCD ini sangat sejalan dengan program Kementerian Pertanian. "Badan Standardisasi Instrumen Pertanian sangat mendukung upaya membangun dan memperkuat jejaring, baik dalam hal kerjasama maupun pertukaran informasi pertanian. Saya berharap melalui kerja sama ini, hasil inovasi dapat dibagikan dan diimplementasikan." lanjutnya.



Result of Evaluation in 2022
Most Outstanding and Outstanding PP's of each project

| Project | Most Outstanding | Outstanding |
|--------------|---|---|
| AFCD | Indonesia  | Thailand  |
| PMP | Sri Lanka  | Indonesia  |
| SOIL | Nepal  | Philippines  |
| Veg-Breeding | Lao PDR  | Indonesia  |



Delegasi Fiji Belajar Cara Membuat Pati dan Tepung Singkong ke BSIP Pascapanen

Balai Besar Pengujian Standar Instrumen Pascapanen (BSIP Pascapanen) menerima kunjungan Delegasi Fiji pada tanggal 25 Agustus 2023 di Aula BSIP Pascapanen. Rombongan diterima oleh Plt. BSIP Pascapanen, Husnain didampingi oleh Kepala Bagian Tata Usaha, Subaidi, Koordinator Program dan Evaluasi, Prima Luna dan Koordinator KSPHS, Lina Marlina.

Kunjungan ini dalam rangka ingin belajar cara membuat pati dan tepung dari ubi kayu, karena Fiji adalah negara kepulauan di samudera pasifik yang sangat kaya dengan tanaman umbi-umbian khususnya ubi kayu, namun pengolahan dan pemanfaatannya masih kurang.

Dalam sambutannya Husnain mengatakan "Kami menyambut baik kedatangan delegasi Fiji yang ingin mengetahui cara pengolahan ubi kayu,

semoga kunjungan ini membuka jalan bagi peningkatan kerja sama dan kolaborasi antara kedua negara, tidak hanya di bidang pertanian, namun juga dalam mewujudkan tujuan bersama yaitu pembangunan berkelanjutan, pertukaran budaya, dan kesejahteraan bagi masyarakat kita" Ujar Husnain.

Pada kesempatan ini, Prima Luna menyampaikan presentasi mengenai cara pengolahan ubi kayu yang pernah dilakukan oleh BSIP Pascapanen diantaranya pengolahan tepung Modified Cassava Flour (Mocaf), tepung pregelatinisasi (Pregel), dan pengolahan tepung tapioka. Setelah berdiskusi agenda dilanjutkan dengan mengunjungi laboratorium pengembangan BSIP Pascapanen untuk melihat cara pembuatan pati dan tepung ubi kayu.



Berita dalam Foto



Rapat Tindal Lajjat Hasil Sidang ke-54 COPR pada 13 Juli 2023



BSIP Pascapana Bekerjasama dengan AFACI Mengusai
Basis Data Standar Metalologi Pengujian Komposisi Gas Pangan



Dukung MBKM, BSIP Pascapana Lakukan Seminar
Hasil Mengajar Mahasiswa Pelibegitan Bogor



"Tour Laboratorium" Seain, 31 Juli 2023



"Tour Laboratorium" Selecta, 29 Agustus 2023.



Kunjungan Perwakilan Data Besar Republik Fiji Ke BSIP Pascapana



**Pertanian adalah
kehidupan, kreasi,
kecerdikan, dan
kemurahan hati**

Jacques René Chirac
Presiden Perancis 1995-2007

KUIS #findme



| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| S | E | H | A | T | O | P | V | F | B | L | R |
| B | E | B | A | S | B | A | U | Z | E | U | A |
| A | E | G | I | L | Z | D | C | B | R | C | N |
| B | E | B | A | S | H | A | M | A | S | I | U |
| O | F | D | A | R | U | T | U | H | I | N | L |
| Z | A | X | J | S | O | P | C | Q | H | T | A |
| K | G | P | C | Z | M | L | I | J | C | A | Y |
| Q | A | G | R | P | U | E | F | X | M | V | A |
| O | D | V | I | R | F | J | M | C | G | E | K |
| T | I | D | A | K | R | U | S | A | K | L | V |
| B | E | B | A | S | K | O | T | O | R | J | H |

Petunjuk Pengisian:

- Follow media sosial BSIP Pascapanen
- Akun tidak di private
- Temukan kata - kata yang tersembunyi sebanyak mungkin
- Kata - kata tersembunyi berhubungan dengan syarat mutu dari SNI Cabai
- Disediakan tiga voucher pulsa untuk pemenang tercepat yang jawabannya benar dan beruntung
- Pemenang akan diumumkan di media sosial kami (Instagram, Twitter, dan Facebook) @BSIPPascapanen
- Para pemenang dapat mengirimkan data diri berupa nama, alamat lengkap, dan nomor telepon ke DM Instagram kami @BSIPPascapanen

Minyak Cabai

Minyak cabai merupakan minyak dengan citarasa cabai, rasanya pedas serta berwarna merah karena mengandung capsaicin dan beta karoten.

KEUNGGULAN

- Berbahan dasar minyak nabati dan cabai
- Tanpa bahan tambahan pangan
- Praktis
- Umur simpan hingga 12 bulan
- Tidak memerlukan penyimpanan khusus
- Diolah tanpa pemanasan

PENGUNAAN

- Bumbu masak



dapur cihuyy

Alamat :

Jl. Pandu Raya No.189, Tegal Gundil,
Kota Bogor, Jawa Barat 16152

HP. 0811 9918 707

Form Saran Warta BSIP Pascapanen

<https://forms.gle/tb2UZ3FsnFqujpNg6>







S o c i a l M e d i a



BSIPPascapanen



@BSIPPascapanen



@BSIPPascapanen



BSIPPascapanen

