

## **PENANGANAN PANEN DAN PASCA PANEN**

Perbaikan mutu benih (fisik, fisiologis, dan mutu genetik) untuk menghasilkan benih bermutu tinggi tetap dilakukan selama penanganan pasca panen. Menjaga mutu fisik dan genetik utamanya dilakukan selama prosesing, sedangkan menjaga mutu fisiologis dilakukan sejak saat panen hingga penyimpanan. Pengelolaan benih dalam rangka mempertahankan mutu fisiologis tidak dapat dilakukan secara parsial (sepotong-sepotong), melainkan harus dilakukan secara simultan (menyeluruh) dan sistematis dengan menerapkan kaidah-kaidah pengelolaan benih secara benar, mulai saat panen hingga penyimpanan.

Yang perlu mendapat perhatian adalah bahwa mutu benih pada awal penyimpanan merupakan syarat penting bagi keberhasilan pengelolaan mutu fisiologis selama penyimpanan. Bagaimanapun idealnya kondisi penyimpanan tidak dapat memperbaiki mutu benih seperti pada awal penyimpanan. Penyimpanan benih secara ideal adalah pada kondisi suhu dan kelembaban ruang simpan yang rendah, yakni suhu sekitar 18 0C dengan kelembaban relatif sekitar 60% (ruangan ber-AC dilengkapi dengan dehumidifier). Namun demikian, penyediaan fasilitas ruang simpan yang ideal di tingkat petani nampaknya masih sulit dilakukan. Oleh karena itu, untuk menanggulangi penyediaan benih bermutu tinggi pada akhir penyimpanan di tingkat petani, teknik sederhana berikut ini dapat diterapkan.

### **1. Panen**

- Panen dilakukan bila sekitar 95% polong telah masak, yaitu berwarna coklat jerami atau hitam.
- Panen dilakukan dengan cara mengambil polong yang sudah masak.
- Polong hasil panen langsung dikeringkan (dihamparkan) di bawah sinar matahari dengan ketebalan sekitar 25 cm selama 1-2 hari (tergantung cuaca) menggunakan alas terpal, plastik, tikar, atau anyaman bambu, hingga kadar air biji sekitar 14%.
- Mengingat sulitnya pengeringan polong pada musim hujan (karena kurangnya sinar matahari), maka polong perlu diangin-anginkan dalam kondisi dihampar (tidak ditumpuk).

## 2. Perontokan

- Polong kacang hijau yang telah kering secepatnya dirontok. Perontokan dapat dilakukan secara manual (geblok).
- Secara umum, perontokan benih perlu dilakukan secara hati-hati untuk menghindari banyaknya benih pecah atau retak sebab hal ini akan mempercepat penurunan daya tumbuh maupun vigor benih.

## 3. Pembersihan dan sortasi

- Benih hasil perontokan dibersihkan dari kotoran antara lain biji-biji rusak akibat serangan hama, biji pecah atau ukurannya terlalu kecil, kulit polong. Pembersihan dapat dilakukan secara manual dengan menggunakan tampi, atau secara mekanis menggunakan kipas.
- Sortasi juga dilakukan berdasarkan warna biji, yakni biji yang tidak memiliki warna seperti yang tercantum dalam deskripsi varietas. Warna biji yang menyimpang dibuang.



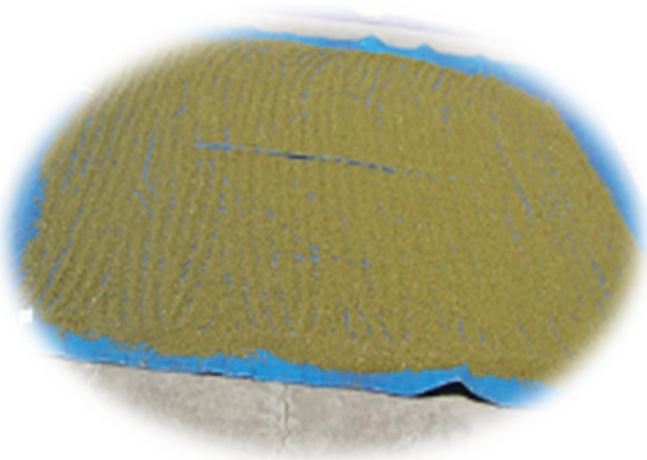
Gambar 8. Kegiatan sortir kacang hijau.



Gambar 9. Ragam warna dan ukuran biji kacang hijau.

#### 4. Pengeringan

- Benih yang sudah bersih selanjutnya segera dikeringkan lagi hingga mencapai kadar air 9-10%. Untuk menghindari timbulnya kerusakan mutu fisiologis benih akibat lamanya proses sortasi, disarankan setelah perontokan benih segera dikeringkan hingga kadar air sekitar 10% baru dilakukan sortasi.
- Pengeringan dilakukan di bawah sinar matahari, menggunakan alas terpal, plastik atau tikar, dengan ketebalan benih sekitar 2-3 lapis benih.
- Lakukan pembalikan setiap 2-3 jam agar benih kering secara merata. Akhiri pengeringan pada sekitar pukul 12.00 siang untuk menghindari sengatan sinar matahari yang terlalu panas. Untuk mencapai kadar air 9-10% diperlukan waktu pengeringan sekitar 4 jam sehari (mulai pukul 8.00 – 12.00 siang) selama 2-3 hari berturut-turut.
- Setelah dikeringkan, benih perlu diangin-anginkan sekitar 0,5 jam ditempat teduh (tidak terkena sinar matahari) untuk menyeimbangkan suhu benih dengan suhu sekitarnya. Setelah itu baru dimasukkan ke dalam kemasan benih.



Gambar 10. Proses pengeringan menggunakan alas terpal.

## **5. Pengemasan**

- Benih dikemas menggunakan bahan kedap udara untuk menghambat masuknya uap air dari luar.
- Kantong plastik kapasitas 2 atau 5 kg dengan ketebalan 0,08 mm satu lapis atau 0,05 mm dua lapis cukup untuk digunakan.
- Kemasan ditutup rapat dengan cara diikat atau dilaminating.
- Penggunaan kaleng/blek bertutup rapat dengan kapasitas 10-15 kg dapat juga digunakan.

## **6. Penyimpanan**

- Benih dalam kemasan dapat disimpan di dalam ruangan beralang kayu atau pada rak-rak kayu agar kemasan tidak bersinggungan langsung dengan lantai.
- Benih dalam penyimpanan harus terhindar dari serangan tikus ataupun hewan pengganggu lain yang mungkin dapat merusak kemasan maupun benih.
- Usahakan menyimpan benih pada ruangan tersendiri (jangan menyimpan benih dalam ruangan bersama pupuk ataupun bahan-bahan lain yang dapat menyebabkan ruangan menjadi lembab).