



# **PERMASALAHAN DISTRIBUSI, TRANSPORTASI, DAN PEMASARAN**

**Oleh:**

**Dimas Rahadian AM, S.TP. M.Sc**

**Email: rahadiandimas@yahoo.com**

**JURUSAN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN  
UNIVERSITAS SEBELAS MARET  
SURAKARTA**

# ...DISTRIBUSI



- Bahan pertanian → *perishable*
- Sentra produksi jauh dari konsumen
- 50-75% masa simpan pertanian berada di transportasi dan distribusi

# ...FAKTOR PENENTU KUALITAS



- Kualitas buah saat panen
- Penanganan sebelum pengiriman
- Suhu selama transportasi
- Gudang di lokasi tujuan
- Tempat penjualan

# ....SUSUT PASCA PANEN SELAMA TRANSPORTASI

- **Kerusakan komoditas**
- Kelambatan yang tidak terhindarkan
- **Pemanenan tidak tepat**
- Salah penanganan terhadap produk selama periode pascapanen (penanganan kasar, tidak adanya atau kurangnya sortasi, grading, pengendalian penyakit).
- **Penggunaan wadah yang tidak sesuai**
- Kondisi pengangkutan yang tidak memadai
- **Tidak adanya manajemen suhu yang baik selama perpindahan barang pada system distribusinya (tanpa pre-cooling; system penyimpanan, transportasi, dan display tanpa pendingin).**
- Kondisi penyimpanan yang kurang baik (suhu yang salah, aliran udara yang tidak baik, RH yang rendah, pengisian komoditi yang bercampur dalam ruang penyimpanan).
- **Pengisian berlebih dari ruang penyimpanan.**
- Tidak adanya system untuk mengeluarkan gas etilen atau menimbunnya gas CO<sub>2</sub> selama penyimpanan (Insulasi ruang penyimpanan dingin yang kurang baik)

# ...KEMASAN PRODUK HORTIKULTURA



- Mempermudah penanganan
- Melindungi produk
- Menaikkan nilai jual

# ...KEMASAN YANG BAIK

- Kekuatan mekanis yang memadai untuk melindungi produk selama handling, transportasi dan saat ditumpuk.
- Mampu meminimalisir pengaruh uap air atau kelembaban yang tinggi.
- Tidak mengandung bahan kimia yang mungkin dapat berpindah ke dalam produk dan beracun terhadap produk atau manusia.
- Sesuai dengan kebutuhan pasar
- Mempunyai sirkulasi yang baik untuk mencegah risiko karena kondisi anaerobik.
- Mudah dibuka atau ditutup dalam situasi pemasaran tertentu.
- Memberikan identitas dari produk, instruksi penanganan, dan membantu presentasi retail melalui labeling yang baik.
- Melindungi dari sinar (untuk kentang) atau harus transparan (untuk anggrek).
- Memberikan kemudahan untuk membuangnya, penggunaan kembali atau daur ulang.

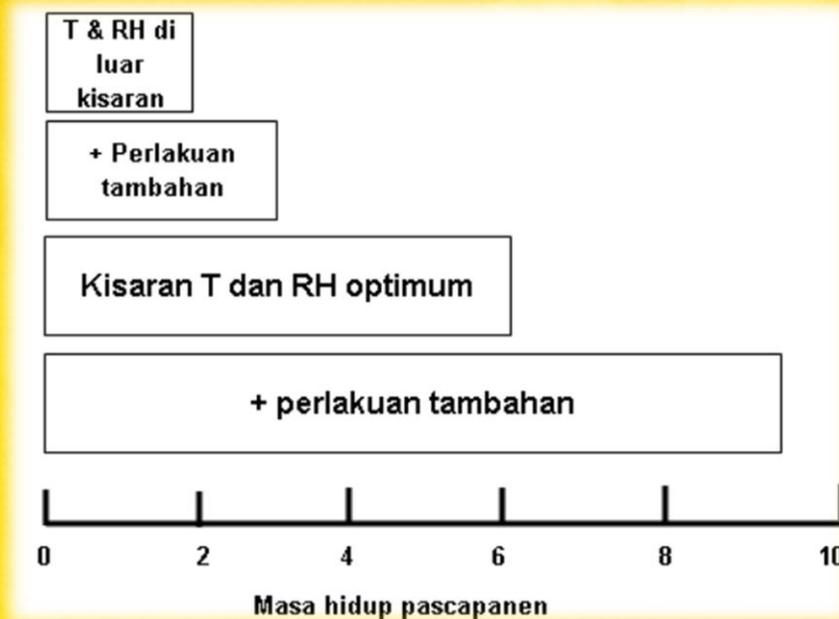
# ..STANDARISASI KEMASAN



# ...RANTAI DINGIN



- Suhu → laju metabolisme
- Pengaruh pendinginan (Kitinoja, 2002):



- Resiko: Chilling Injury → *pre-cooling*



**Transportasi tanpa pendingin**



**Transportasi berpendingin**



Terima  
Kasih

from: [dimancostering.com](http://dimancostering.com)