



*Post-harvest handling of kenya bean (*Phaseolus vulgaris* L.) at the katenzo farmer group, Pangalengan, Bandung Regency*

Jajang Supriatna✉, Putri Amelia

Universitas Islam Negeri Sunan Gunung Djati, Bandung, Indonesia

✉ jajangsupriatna@uinsgd.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.8365>

Abstract

*Kenya bean (*Phaseolus vulgaris* L.) is an exotic horticultural commodity belonging to the leguminous group which has quite high economic value. The demand for Kenya beans does not only come from within the country, but also from abroad. Domestic kenya beans are exported to several countries such as Singapore, Malaysia, Hong Kong, England and Australia. In order to produce a product suitable for export, appropriate post-harvest treatment is required. This technical note aims to provide information regarding the postharvest handling of kenya bean in the Katenzo Pangalengan Farmers Group, Bandung Regency. Methods for gathering information include field observations, small seminars, interviews and literature studies. Observations showed that the post-harvest handling carried out in farmer groups included several stages consisting of harvest collection, sorting and grading, weighing, storage, packaging and labeling, and delivering.*

Keywords: *Kenya bean; Post-harvest; Farmer group*

Penanganan pascapanen buncis kenya (*Phaseolus vulgaris* L.) di kelompok tani katenzo, Pangalengan, Kabupaten Bandung

Abstrak

Buncis kenya (*Phaseolus vulgaris* L.) merupakan komoditas hortikultura eksotis dari jenis golongan polong-polongan atau *leguminosa* yang memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi. Permintaan buncis kenya tidak hanya berasal dari dalam negeri saja, tetapi permintaan juga berasal dari luar negeri. Buncis kenya dalam negeri diekspor ke beberapa negara seperti Singapura, Malaysia, Hongkong, Inggris dan Australia. Upaya menghasilkan produk yang layak untuk ekspor, maka diperlukan perlakuan pascapanen yang sesuai. *Technical note* ini bertujuan untuk memberikan informasi mengenai penanganan pascapanen tanaman buncis kenya di Kelompok Tani Katenzo Pangalengan, Kabupaten Bandung. Metode dalam pengumpulan informasi dilakukan dengan cara antara lain observasi lapangan, seminar kecil, wawancara dan studi literatur. Hasil observasi menunjukkan bahwa penanganan pascapanen yang dilakukan di kelompok tani meliputi beberapa tahap yang terdiri dari pengumpulan hasil panen, penyortiran dan grading, penimbangan, penyimpanan, pengemasan dan pelabelan, dan pengiriman.

Kata Kunci: Buncis Kenya; Pascapanen; Kelompok tani

1. Pendahuluan

Tanaman buncis kenya (*Phaseolus vulgaris* L.) merupakan salah satu jenis sayuran penting yang termasuk ke dalam jenis tanaman kacang-kacangan atau *leguminosa*. Buncis kenya memiliki peranan sebagai sumber gizi masyarakat seperti sumber protein

dan berbagai jenis vitamin serta mineral (Rahayu & Sumpena, 2016). Buncis kenya juga memiliki peran dalam bidang ekonomi. Buncis kenya merupakan komoditas ekspor terutama untuk negara di wilayah Asia Tenggara seperti Singapura dan Malaysia, selain itu negara tujuan ekspor lainnya diantaranya adalah Hongkong, Inggris dan Australia (Kusumiyati et al., 2016).

Buncis kenya merupakan sayuran yang memiliki kualitas tinggi. Kualitas sayuran dipengaruhi oleh beberapa faktor salah satunya yaitu penanganan pascapanen yang dilakukan secara tepat. Penanganan pascapanen merupakan tindakan yang dilakukan sesudah panen yang bertujuan untuk meminimalisir kehilangan hasil, meningkatkan kualitas, daya simpan dan daya guna komoditas pertanian (Setyono, 2010). Penanganan pascapanen buncis terdiri dari beberapa tahapan dimulai dari sortasi, penyimpanan, pendahuluan, *grading*, pengolahan, pengemasan, pengawasan mutu, penyimpanan dan pengangkutan (Ikhsani, 2019).

Kelompok Tani Katzeno Pangalengan, Kabupaten Bandung merupakan salah satu kelompok tani yang memproduksi buncis kenya. Kelompok tani terbentuk sejak tahun 2017, yang diketuai oleh Bapak Farhan dengan jumlah anggota 13 orang. Kelompok tani selama ini sudah banyak melakukan produksi berbagai jenis tanaman hortikultura selain buncis kenya seperti sawi putih, bayam jepang, tomat dan wortel. Tanaman hortikultura di kelompok tani memiliki kualitas tinggi salah satunya pada buncis kenya yang penjualannya sudah dilakukan dengan skala ekspor. *Technical note* ini bertujuan untuk memberikan informasi mengenai penanganan pascapanen tanaman buncis kenya di Kelompok Tani Katzeno Pangalengan, Kabupaten Bandung.

2. Metode

Kegiatan pengumpulan informasi dilakukan di Kelompok Tani Katzeno yang berlokasi di Kampung Kebon Jambu, Desa Margamukti, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat. Pengumpulan informasi dilakukan pada tanggal 3 Oktober 2022 sampai dengan 3 Desember 2022.

2.1. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan mengajukan beberapa pertanyaan secara langsung dan tidak langsung (kuesioner) kepada pimpinan serta anggota kelompok tani disajikan dalam Gambar 1.



Gambar 1. Kegiatan pengumpulan informasi

2.2. Seminar kecil

Seminar kecil dilakukan dengan penyampaian informasi mengenai penanganan pascapanen buncis kenya dari pihak Kelompok Tani Katzeno kepada *observer* yang disajikan pada [Gambar 2](#).



Gambar 2. Proses seminar kecil penanganan pascapanen

2.3. Observasi lapangan

Observasi dilakukan dengan melaksanakan pengamatan langsung di lapangan mengenai penanganan pascapanen buncis kenya yang dilakukan oleh Kelompok Tani Katzeno yang dapat dilihat pada [Gambar 3](#).



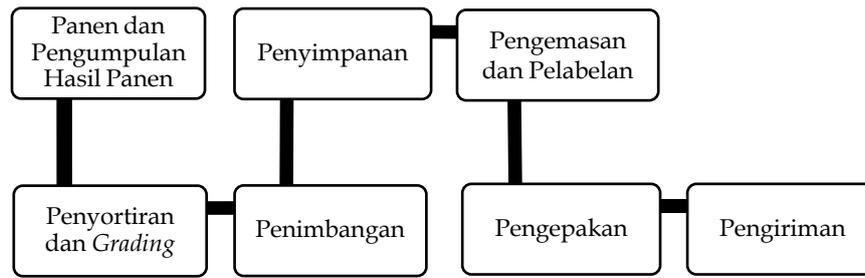
Gambar 3. Proses observasi lapangan penanganan setelah panen

2.4. Studi literatur

Studi literatur dilakukan untuk melengkapi informasi yang sudah didapatkan juga sebagai bahan perbandingan antara teori dengan kegiatan lapangan. Jenis literatur yang digunakan seperti buku dan artikel ilmiah. Selain itu, data diperoleh dari dokumen-dokumen yang dimiliki Kelompok Tani Katzeno.

3. Hasil dan Pembahasan

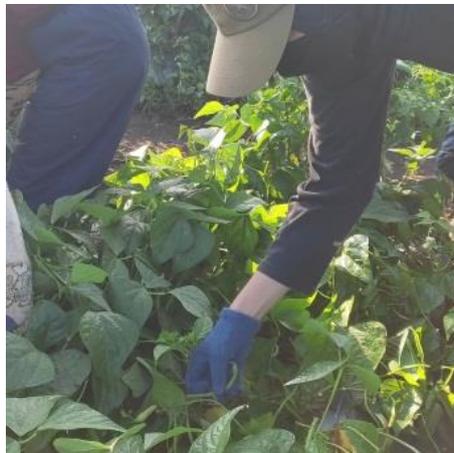
Penanganan pascapanen sayuran secara umum bertujuan untuk meminimalisir kehilangan hasil, meningkatkan kualitas dan memperpanjang kesegaran (Fahroji, 2011). Penanganan pascapanen buncis kenya di Kelompok Tani Katzeno Pangalengan memiliki beberapa tahap prosedur. [Gambar 4](#) menjelaskan prosedur penanganan pascapanen buncis kenya yang dilakukan di Kelompok Tani Katzeno. Tahapan penanganan pascapanen dimulai dari pengumpulan hasil panen, penyortiran, penimbangan, pengemasan, pelabelan, pengepakan dan pengiriman.



Gambar 4. Prosedur penanganan pascapanen di Kelompok Tani Katenzo Pangalengan

3.1. Panen dan pengumpulan hasil panen

Pemanenan buncis kenya dilakukan ketika tanaman mulai berumur 50 hari setelah tanam (hst). Normalnya panen dilakukan sebanyak 10-15 kali dalam satu kali musim tanam pada musim kemarau dan 7 kali pada musim hujan. Pemanenan dimulai pada pagi hari dengan cara pemetikan langsung menggunakan tangan seperti yang ditunjukkan pada Gambar 5. Menurut Mabruuri (2020), pemanenan buncis kenya dilakukan saat pagi hari setelah matahari terbit yang bertujuan untuk menghindari buncis kenya dari paparan air hujan.



Gambar 5. Kegiatan pemetikan buncis kenya

Pemanenan dilakukan dengan cara pemetikan pada bagian ujung buah dan sisakan sedikit tangkai daun yang menempel pada buah. Waktu kerja petani biasanya dimulai dari pukul 07.00-12.00, namun ketika panen waktu kerja menjadi bertambah 1-2 jam dengan biaya tambahan Rp 5.000/jam. Tenaga kerja pemetikan di kelompok ini dilakukan oleh petani wanita. Proses pemanenan membutuhkan waktu dan tenaga kerja yang lebih banyak. Menurut Nadapdap (2012), dalam proses panen membutuhkan waktu dan biaya yang lebih besar. Hal ini dikarenakan pengeksport biasanya memiliki standar kualitas dalam pemanenan buncis kenya.

Pengumpulan hasil panen dilakukan pada tempat yang terlindung dari sinar matahari, hujan serta dekat dengan lokasi pemanenan. Hasil panen diletakkan pada wadah penampungan berupa kontainer atau keranjang plastik secara tersusun untuk memudahkan penyortiran pertama. Penempatan buncis pada wadah diatur agar tidak terlalu padat untuk mengurangi kerusakan fisik serta fisiologis. Buncis yang telah dikumpulkan kemudian diangkut ke tempat penyimpanan hasil panen.

3.2. Penyortiran dan *grading*

Penyortiran adalah pemisahan berdasarkan mutu yang berkaitan dengan kondisi fisik (busuk dan rusak) produk (Samad, 2006). Penyortiran bertujuan untuk mendapatkan kualitas buncis kenya yang tinggi dengan cara memisahkan antara produk yang layak jual dengan produk yang rusak atau *reject*. Buncis yang layak jual adalah buncis yang berbentuk lurus, berwarna hijau tua dan tidak ada kecacatan atau kerusakan fisik akibat kegiatan saat panen maupun serangan hama dan penyakit seperti yang ditunjukkan pada Gambar 6. Produk *reject* adalah produk yang berbentuk bengkok, berotot (polong terlalu tua), gepeng, patah, berlubang, dan terdapat bintik hitam seperti yang ditunjukkan pada Gambar 7.



Gambar 6. Contoh buncis kenya yang layak jual



Gambar 7. Contoh buncis kenya yang *reject*

Penyortiran pertama dilakukan di lahan oleh petani wanita dengan cara memisahkan antara kualitas buncis yang baik dan rusak. Hasil sortiran dimasukkan ke dalam plastik sesuai kualitas. Apabila buncis telah selesai dimasukkan ke dalam plastik, plastik diikat dan diberi beberapa lubang untuk masuknya udara. Penyortiran kedua dilakukan di gudang pengeksport, buncis yang *reject* akan dikembalikan kepada kelompok tani seperti yang ditampilkan pada Gambar 8.

Setelah penyortiran, dilakukan *grading*. *Grading* adalah pemisahan berdasarkan mutu yang berkaitan dengan nilai estetikanya (warna, dimensi) produk yang dilakukan setelah penyortiran (Samad, 2006). *Grading* dilakukan sesuai dengan standar mutu yang

ditetapkan oleh pengeksport. Menurut [Azzahra \(2022\)](#), kriteria *grading* buncis kenya terdiri dari *grade A* dan *grade B*. *Grade A* yang memiliki bentuk lurus, tegak, dan panjang 18cm, sedangkan *grade B* yang memiliki bentuk sedikit bengkok, kecil, dan panjang 13cm.



Gambar 8. Hasil sortasi buncis kenya layak jual (kiri) dan *reject* (kanan)

3.3. Penimbangan

Penimbangan bertujuan untuk mengetahui bobot berat buncis kenya yang sudah dilakukan sortir. Penimbangan pertama dilakukan di rumah produksi sebelum dikirim ke gudang pengeksport. Penimbangan kedua dilakukan setelah dilakukan penyortiran kedua di gudang pengeksport. Biasanya setiap panen kelompok tani mengirimkan 1 kuintal sesuai dengan permintaan pengeksport.

3.4. Penyimpanan

Penyimpanan bertujuan untuk mempertahankan daya simpan produk dari kerusakan dan mempertahankan kesegaran produk. Penyimpanan dilakukan di gudang pengeksport menggunakan *chiller*. Penyimpanan dengan suhu 6-10°C merupakan suhu yang baik untuk penyimpanan sayuran ([Jayadi et al., 2016](#)). Suhu rendah sangat efektif untuk memperpanjang daya simpan produk segar karena dapat mengurangi respirasi, proses penuaan dan pertumbuhan mikroorganisme ([Lapanga et al., 2020](#))

3.5. Pengemasan dan pelabelan

Pengemasan adalah proses perlindungan produk dari gangguan faktor luar yang dapat menurunkan kualitas serta bobot produk. Pengemasan bertujuan untuk mempertahankan kualitas dan bobot produk dan meningkatkan nilai jual produk ([Agisyta et al., 2018](#)). Pengemasan juga bertujuan untuk meminimalisir kerusakan pada saat pengangkutan. Hal ini sangat penting bagi buncis kenya karena memiliki sifat yang mudah patah. Pengemasan dilakukan di gudang pengeksport yang akan dieksport ke Singapura. Kemasan buncis kenya menggunakan plastik bening dengan berat 150 g dan 170 g per plastik. Selain plastik, kemasan dapat berupa bahan pulp maupun kertas ([Fahroji, 2011](#)).

Setelah pengemasan, dilakukan pelabelan yang bertujuan untuk menginformasikan mengenai produk dan penjual. Hal ini dapat meningkatkan penampilan produk menjadi lebih menarik sehingga meningkatkan nilai jual produk. Pelabelan dilakukan di gudang pengeksport dengan cara melekatkan label pada kemasan buncis kenya.

Pelabelan kemasan menggunakan label pribadi Kelompok Tani Katzeno Pangalengan seperti yang ditunjukkan pada [Gambar 9](#).



[Gambar 9](#). Label kemasan buncis kenya

3.6. Pengepakan

Pengepakan bertujuan untuk menghindari benturan atau suatu hal yang menyebabkan buncis kenya patah dan busuk. Pengepakan dilakukan di gudang pengeksport. Pengepakan buncis kenya menggunakan kardus atau kontainer dan diisi 10 kemasan/wadah. Penggunaan kardus harus direkatkan dengan menggunakan lakban dan tali, sedangkan kontainer di tutup dengan penutupnya.

3.7. Pengiriman

Pengiriman bertujuan untuk memindahkan buncis kenya yang telah siap di pasarkan ke pengeksport untuk dieksport ke Singapura. Pengiriman dilakukan 2 hari sekali dari rumah produksi ke gudang pengeksport sebanyak menggunakan mobil yang tertutup agar kualitas produk terjaga dengan baik. Dalam pengiriman di Kelompok Tani Katzeno di atur dengan baik, harus terlihat rapi dan tidak tumpang tindih untuk meminimalisir kerusakan pada produk. Sarana transportasi dan alat yang digunakan untuk mengangkut buncis harus bersih dilengkapi dengan penutup dan ventilasi yang cukup. Lakukan penataan kontainer atau keranjang plastik dalam sarana pengangkutan dengan teratur untuk menghindari benturan dan gesekan yang dapat menyebabkan kerusakan fisik. Jumlah hasil panen yang diangkat tidak melebihi kapasitas dan mempertimbangkan ketinggian tumpukan kemasan.

3.8. Standar mutu

Kelompok tani memproduksi buncis kenya dengan kualitas layak jual akan dijual berskala ekspor melalui kerja sama dengan perusahaan pengeksport. Kelompok tani sebagai produsen buncis kenya pastinya memperhatikan spesifikasi standar yang telah di sepakati bersama dengan pengeksport seperti memperhatikan bentuk, warna, panjang dan penampilan. Hal ini bertujuan untuk menjaga kepercayaan konsumen.

[Tabel 1](#) menjelaskan produk buncis kenya yang diminta oleh pengeksport memiliki kriteria bentuk yang lurus dan berwarna hijau tua. Standar panjang buncis kenya ekspor dapat dilihat dari ukuran panjang yang ditetapkan yaitu 12-15 cm. Standar kematangan buncis kenya dapat dilihat dari tingkat kecerahan dan bentuknya yaitu berwarna hijau tua dan tidak berotot. Buncis kenya yang berotot disebabkan karena tingkat kematangannya terlalu tinggi (sudah tua). Standar bentuk buncis kenya dapat dilihat dari penampilannya yaitu tidak gepeng, tidak bengkok, tidak patah, tidak berlubang dan tidak ada bintik hitam.

Tabel 1. Karakteristik buncis kenya layak jual berskala ekspor

No	Karakteristik	Spesifikasi
1.	Bentuk	Lurus
2.	Warna	Hijau tua
3.	Ukuran	12-15 cm
4.	Penampilan	Tidak berotot, tidak gepeng, tidak bengkok, tidak patah, tidak berlubang dan tidak ada bintik hitam

Buncis kenya yang memiliki lubang dan bintik hitam disebabkan karena hama dan penyakit yang menyeranginya. Buncis dengan penampilan tersebut tidak layak untuk dijual ke pengeksport, namun masih layak untuk di konsumsi yang biasanya disebut produk *reject*. Produk *reject* akan dikembalikan oleh pengeksport ke Kelompok Tani Katzeno Pangalengan. Produk *reject* yang dikembalikan biasanya dibagikan ke masyarakat sekitar atau dijadikan pupuk kompos. Berdasarkan hasil panen, biasanya di dapatkan 10% produk *reject* dari hasil panen sehingga dapat disimpulkan bahwa persentase buncis kenya dengan kualitas layak jual lebih tinggi dibandingkan produk *reject*.

4. Kesimpulan

Kegiatan penanganan pascapanen buncis kenya di Kelompok Tani Katzeno Pangalengan meliputi beberapa tahap mulai dari pengumpulan hasil panen, penyortiran, penimbangan, pengemasan, pelabelan, pengepakan, hingga pengiriman. Berdasarkan informasi di atas, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan untuk melakukan penanganan pascapanen buncis kenya dengan teknis yang sesuai.

Ucapan Terima Kasih

Penulis berterima kasih kepada Kelompok Tani Katzeno yang telah bersedia untuk memberikan informasi tentang penanganan pascapanen buncis kenya serta fasilitas dalam pengumpulan data. Penulis juga berterima kasih kepada Jurusan Agroteknologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Gunung Djati yang telah membiayai publikasi ini.

Daftar Pustaka

- Agisya, S., Cholid, F., & Fadila, M. S. (2018). Pengelolaan Pascapanen Buncis Super di Gabungan Kelompok Tani LAXYZ Kabupaten Bandung Barat. In *Karya Ilmiah Mahasiswa [Agribisnis]*. <http://repository.polinela.ac.id/379/>
- Azzahra, A. (2022). *Pendirian Unit Bisnis Frozen Baby Buncis Kenya pada PT Agricole Indonesia Makmur*. [Repository Sekolah Vokasi IPB]. <http://ereport.ipb.ac.id/id/eprint/10871/5/J3J119026-01-Anisa-Cover.pdf>
- Fahroji. (2011). Pascapanen Hortikultura. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Riau, April*, 1–10. <http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/13783>
- Ikhsani, M. I. (2019). *Penanganan Pasca Panen Baby Buncis di Gapoktan Lembang AGRI*. Politeknik Negeri Lampung.
- Jayadi, A., Anwar, B., & Sukainah, A. (2016). Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Jenis

- Kemasan Terhadap Mutu Abon Ikan Terbang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 62–69. <https://doi.org/10.26858/jptp.v2i1.5154>
- Kusumiyati, Wawan, S., & Raniska, N. (2016). Growth, yield, and quality response of snap beans to the doses of compost and harvest interval on Inceptisols Jatinangor. *Jurnal Kultivasi*, 15(2), 92–98. <https://doi.org/10.24198/kltv.v15i2.11888>
- Lapanga, Hastian, & Iswahyudi, L. (2020). Pengaruh Jenis Kemasan Plastik Terhadap Perubahan Kimia, Fisik dan Organoleptik Jagung Manis (*Zea mays Saccharata*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. *Sultra Journal of Agricultural Research*, 1(1), 36–53.
- Mabrurri, I. (2020). Budidaya Buncis Kenya. In *Cyber extension - Pusluhtan Kementan*. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/96023/BUDIDAYA-BUNCIS-KENYA/>
- Nadapdap, H. J. (2012). Faktor–Faktor Yang Mempengaruhi Pengendalian Kualitas Baby Buncis Untuk Memenuhi Pasar Ekspor. *Cefars: Jurnal Agribisnis Dan Pengembangan Wilayah*, 4(1), 1–12. <https://jurnal.unismabekasi.ac.id/index.php/cefars/article/view/64>
- Rahayu, A., & Sumpena, U. (2016). Perbandingan Hasil Produksi Beberapa Galur Tanaman Buncis Tegak (*Phaseolus vulgaris L .*) Hasil Introduksi Dengan Varietas Balitsa 1 dan 2. *Prosiding Seminar Nasional, April*, 239–245. <https://doi.org/10.25181/prosemnas.v0i0.537>
- Samad, M. Y. (2006). Pengaruh Penanganan Pasca Panen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*, 8(1), 31–36. <https://doi.org/10.29122/jsti.v8i1.747>
- Setyono, A. (2010). Perbaikan Teknologi Pascapanen. *Jurnal Pengembangan Inovasi Pertanian*, 3(3), 212–226.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License