



**BADAN PUSAT STATISTIK
REPUBLIK INDONESIA**

Q-Metadata 2021

METADATA KEGIATAN STATISTIK SEKTORAL/KHUSUS

Judul kegiatan : Pengembangan Teknologi Pascapanen untuk Mempertahankan Kualitas dan Memperpanjang Umur Simpan Salak Tujuan Ekspor

Tahun kegiatan :

2	0	2	1
---	---	---	---

Jenis kegiatan: 1. Statistik sektoral 2. Statistik khusus

1

Sektor kegiatan : 01. Pertanian
 42. Industri, Pertambangan, Energi, dan Konstruksi
 43. Keuangan, Niaga dan Jasa
 44. Neraca Nasional dan Regional
 45. Sosial dan Kesejahteraan Rakyat
 46. Kependudukan dan Ketenagakerjaan
 47. Harga
 48. Teknologi Informasi dan Komunikasi
 49. Lainnya (*sebutkan.....*)

0	1
---	---

Blok I. Identifikasi Penyelenggara Kegiatan

Tuliskan instansi/institusi penyelenggara kegiatan setingkat dengan eselon II/direktur/rektor

1.11. Penyelenggara: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian

1.12. Alamat lengkap penyelenggara: Jalan Tentara Pelajar no. 12A Cimanggu Bogor Tengah

Kabupaten/Kota *) : Kota Bogor

**) coret yang tidak sesuai*

Provinsi : Jawa Barat

Blok II. Penanggung Jawab Kegiatan (Sebagai Contact Person)

Penanggung jawab kegiatan merupakan pihak yang mengetahui informasi umum kegiatan

2.11. Penanggung jawab kegiatan:

Nama : Ira Mulyawanti, STP, MSi

Jabatan : Peneliti Madya

Alamat : Jalan Tentara Pelajar no. 12A Bogor 16114

Telepon : Fax:

Email :

2.12. Penanggung jawab teknis kegiatan:

Nama :

Jabatan :

Alamat :

Telepon : Fax:

Email :

Blok III. Informasi Umum Kegiatan

3.6. Tujuan kegiatan:

Meningkatkan volume ekspor salak Indonesia dan meningkatkan pendapatan petani dan devisa negara

3.2. Kegiatan statistik ini dilakukan:

Hanya sekali

- 1 → Lanjutkan ke R.3.4.

Berulang

- 2

3.3. Jika “*Berulang*” frekuensi penyelenggaraan:

Bulanan	- 1	Lima Tahunan	- 5
Triwulanan	- 2	Sepuluh Tahunan	- 6
Tahunan	- 3	Lainnya (sebutkan.....)	- 7
Tiga Tahunan	- 4		

3.4. Frekuensi pengumpulan data

<i>Harian</i>	- 1	<i>Semesteran</i>	- 16
<i>Mingguan</i>	- 2	<i>Tahunan</i>	- 32
<i>Bulanan</i>	- 4	<i>Lainnya (Sebutkan.....)</i>	- 64
<i>Triwulanan</i>	- 8		

	3	2
--	---	---

3.5. Tipe pengumpulan data :

<i>Longitudinal</i>	- 1
<i>Cross Sectional</i>	- 2
<i>Longitudinal dan Cross Sectional</i>	- 3

Blok IV. Variabel Utama yang Dikumpulkan

Variabel utama yang dikumpulkan dan referensi waktu pengumpulan data masing-masing variabel (Tuliskan variabel utama dan referensi waktunya jika ada)

No.	Nama Variabel	Referensi Waktu
1	Menurunkan losses buah serta meningkatkan daya saing dan posisi tawar buah nasional di pasar internasional.	Satu tahun
2	Menambah nilai jual pproduk pertanian	Satu tahun
3	Meningkatkan pendapatan pelaku usaha di bidang pertanian	Satu tahun

Blok V. Metodologi

5.11. Cakupan Wilayah kegiatan:

Seluruh wilayah Indonesia	- 1
Sebagian wilayah Indonesia	- 2

5.12. Bila di sebagian wilayah Indonesia, kegiatan dilakukan di:

No.	Provinsi	Kabupaten/Kota
1	Jawa Barat

2	DKI Jakarta	
3	Yogyakarta	
5.8	Cara pengumpulan data:		
	Seluruh populasi (Sensus)	- 1 → <i>Lanjutkan ke R.5.10</i>	2
	Sebagian populasi (Survei)	- 2	
	Kompilasi produk administrasi	- 3 → <i>Lanjutkan ke R.5.10</i>	
5.4.	Tahapan pengambilan sampel:		1
	<i>Single Stage/Phase</i>	- 1	
	<i>Multi Stage/Phase (Sebutkan)</i>	- 2	
5.5.	Metode pemilihan sampel <i>stage</i> terakhir:		1
	<i>Sampel Probabilitas</i>	- 1	
	<i>Sampel Non Probabilitas (Sebutkan)</i>	- 2 → <i>Lanjutkan ke R.5.9</i>	
5.11	Kerangka sampel:		
5.27.	Keseluruhan fraksi sampel (<i>overal sampling fraction</i>):		
5.28.	Perkiraan <i>sampling error</i> :		
5.29.	Unit sampel:		
5.30.	Unit observasi:		
5.11.	Metode pengumpulan data:		
	Wawancara langsung	- 1	8
	Wawancara melalui sarana komunikasi	- 2	
	Mengisi kuesioner sendiri (swacacah)	- 4	
	Pengamatan (observasi)	- 8	
	Pengumpulan data sekunder	- 16	

<i>Nasional</i>	- 1	<i>Kecamatan</i>	- 8	<input type="text"/>	<input type="text" value="2"/>
<i>Provinsi</i>	- 2	<i>Kelurahan/Desa</i>	- 16		
<i>Kabupaten/Kota</i>	- 4	<i>Lainnya (sebutkan)</i>	- 32		

6.18. Metode analisis:

- Teknolgi pascapanen penanggulangan lalat buah pada salak
Penentuan mortalitas telur lalat buah, penentuan waktu pemanasan buah salak, aplikasi pemanasan pada buah salak, teknologi iradiasi buah salak
- Aplikasi 1-MCP untuk memperpanjang umur simpan buah.
Kuantifikasi 1-MCP komersial, optimasi aplikasi 1-MCP komersial yang optimal dalam memperpanjang kesegaran buah, uji aplikasi 1-MCP komersial dalam memperpanjang kesegaran buah, prosedur analisis
- Teknologi Pengolahan Minimal Buah Salak Off Grade

6.19. Unit analisis: Provinsi

6.25. Produk data yang tersedia untuk umum:

Publikasi Tercetak	Ya - 1	Tidak - 2	<input type="text" value="1"/>
Publikasi Digital	Ya - 1	Tidak - 2	<input type="text" value="1"/>
Data Mikro	Ya - 1	Tidak - 2	<input type="text" value="2"/>

6.26. Judul publikasi (diisi jika rincian 6.5 publikasi tercetak atau publikasi digital berkode 1)

6.27. Waktu pelaksanaan kegiatan:

	Tanggal	Bulan	Tahun		Tanggal	Bulan	Tahun
Perencanaan/Persiapan	<input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="1"/>	s.d	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="8"/>	<input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/>	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="1"/>
Pengumpulan data	<input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="0"/> <input type="text" value="3"/>	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="1"/>	s.d	<input type="text" value="0"/> <input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="1"/>
Pengolahan	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/> <input type="text" value="5"/>	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="1"/>	s.d	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="1"/>
Analisis	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="8"/>	<input type="text" value="0"/> <input type="text" value="6"/>	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="1"/>	s.d	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="5"/>	<input type="text" value="1"/> <input type="text" value="1"/>	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="1"/>

Diseminasi

0	1
---	---

1	1
---	---

2	0	2	1
---	---	---	---

s.d

3	1
---	---

1	2
---	---

2	0	2	2
---	---	---	---

6.28. Rencana penerbitan publikasi untuk umum:

Tanggal

2	0
---	---

Bulan

0	1
---	---

Tahun

2	0	2	2
---	---	---	---

Blok VII. Abstraksi

1. Teknolgi pascapanen penanggulungan lalat buah pada salak

Dalam kegiatan ini dilakukan uji mortalitas telur lalat buah pada berbagai suhu air panas dengan waktu tertentu. Tahap selanjutnya dilakukan penentuan waktu yang diperlukan untuk memanaskan daging buah hingga 46 dan 50 C. Tahap akhir dilakukan aplikasi suhu untuk menanggulangi lalat buah pada salak dengan tingkat ketuaan 60 dan 80% dikombinasikan dengan penyimpanan dingin dan teknologi penyimpanan CAS.

2. Aplikasi 1-MCP untuk meningkatkan umur simpan buah salak.

Peningkatan umur simpan buah salak dilakukan melalui menekan produksi etilen menggunakan 1-MCP pada konsentrasi yang sesuai. Konsentrasi 1-MCP akan ditentukan dengan memperhatikan umur simpan dan mutu buah salak setelah perlakuan.

3. Teknologi pengolahan minimal buah salak

Buah salak diolah minimal (dikupas) kemudian diberi perlakuan edible coating kemudian dikemas dan disimpan pada pendingin. Umur simpan dan karakteristik mutu akan diamati.