

SPESIFIKASI PIAWAIAN DAN GRED TERUNG PANJANG**Standard FAMA : FS022 – 2001****1. SKOP**

Spesifikasi piawaian dan gred ini akan meliputi Terung Panjang berwarna ungu atau atau nama botaninya *Solanum melongena* L. yang dipasarkan. Di Malaysia, ia dikenali juga sebagai terung peparu.

2. DEFINASI TERMA

Bagi tujuan spesifikasi tersebut, terma-terma yang digunakan akan bermaksud:

- 2.1 *Kematangan* - Terdiri daripada tiga (3) indeks kematangan seperti berikut:
 - 2.1.1 Indeks 1 - Muda atau belum matang. Kulit licin dan berwarna ungu muda bercampur warna putih. Agak padat bila dipicit dan mudah dipatahkan. Jika dipotong, bahagian isi tidak menunjukkan struktur biji.
 - 2.1.2 Indeks 2 – Matang. Kulit licin dan berwarna ungu cerah sepenuhnya. Agak padat bila dipicit dan mudah dipatahkan. Jika dipotong, bahagian isi menunjukkan struktur biji yang masih lembut.
 - 2.1.3 Indeks 3 – Tua atau terlalu matang. Kulit berwarna ungu gelap atau pudar sepenuhnya, bergantung pada varieti. Bahagian tangkai kelihatan kering. Agak lembut bila dipicit dan jika dipotong bijinya berwarna keperangan.
- 2.2 *Kematangan seragam* - Konsainan yang mengandungi satu indeks kematangan.
- 2.3 Segar - Kulit Terung Panjang tersebut tidak berkedut atau kecut dan mudah dipatahkan.
- 2.4 *Kotor* – Terung Panjang yang terdapat kesan-kesan bendasing yang tidak dibersihkan seperti sarang serangga, tanah, cebisan daun mati, sisa-sisa racun perosak dan lain-lain bahan asing.
- 2.5 *Kecacatan* – Terung Panjang yang mempunyai tanda-tanda yang menjelaskan keseluruhan rupa termasuk kotor, cacat dan cacat rupa.
 - 2.5.1 *Cacat* - Terung Panjang yang tidak sempurna bentuknya termasuk yang terlalu bengkok.
 - 2.5.2 *Cacat rupa* - Kesan-kesan yang mencacatkan permukaan Terung Panjang seperti berkarat, parut dan nyahwarna yang tidak

mendatangkan kesan kepada bahagian isi. Kesan ini meliputi lebih 10% pada permukaan kulit

- 2.6 *Rosak* – Sebarang kecederaan atau rosak disebabkan oleh serangga perosak, penyakit, kecederaan mekanikal pengendalian dan tidak bertangkai yang akan menjaskankan jangkahayat, keseluruhan rupa, pemakanan dan kualiti.

3. KEPERLUAN MINIMUM

- 3.1 Agak bebas daripada kecacatan dan rosak disebabkan kecederaan mekanikal, faktor semula jadi, serangga atau penyakit dan sesuai untuk dimakan oleh manusia.
- 3.2 Telah mencapai peringkat kematangan yang dikehendaki oleh pasaran.
- 3.3 Masih bertangkai, dipotong tidak melebihi 3.0 cm

4. PENGELASAN GRED DAN SAIZ

- 4.1 Terung Panjang dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada keadaan dan ciri-ciri gred seperti jadual berikut:-

Gred	Spesifikasi	Kelonggaran (Maksimum)
Premium	Terung Panjang dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih, berbentuk lurus dan mempunyai warna yang seragam. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan $\leq 5\%$ Segar $\leq 5\%$ Rosak $\leq 5\%$ Kecacatan $\leq 5\%$ Keseragaman saiz $\leq 5\%$
1	Terung Panjang dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih, dan mempunyai warna yang seragam. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan $\leq 5\%$ Segar $\leq 5\%$ Rosak $\leq 5\%$ Kecacatan $\leq 10\%$ Keseragaman saiz $\leq 10\%$
2	Terung Panjang dalam kelas ini mestilah daripada varieti yang sama, segar, bersih, dan mempunyai warna yang seragam. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga mestilah agak bebas dari kecacatan atau kerosakan.	Kematangan $\leq 10\%$ Segar $\leq 10\%$ Rosak $\leq 10\%$ Kecacatan $\leq 10\%$ Keseragaman saiz $\leq 10\%$

- 4.2 Bagi Terung Panjang, saiz ditentukan oleh berat dalam unit gram (g) atau panjang dalam unit sentimeter (cm) seperti pada jadual berikut;

Saiz	Kod	Berat (g)	Panjang (cm)
Terlalu Besar	XL	> 300	> 30
Besar	L	201 – 300	21 – 30
Sedang	M	101 – 200	11 – 20
Kecil	S	< 100	< 10

5. PEMBUNGKUSAN DAN PELABELAN

5.1 Pembungkusan

- 5.1.1 Terung Panjang daripada gred yang sama hendaklah dibungkus menggunakan bekas yang sesuai supaya dapat memberi perlindungan yang optimum daripada kerosakan semasa pengendalian dan pengangkutan.
- 5.1.2 Kertas atau bahan lain yang digunakan untuk membalut atau mengalas hendaklah bersih dan tidak akan menyebabkan kerosakan semasa pengendalian dan pengangkutan.
- 5.1.3 Berat bersih yang dibenarkan bagi satu unit pembungkusan ialah tidak melebihi 30 kg.

5.2 Pelabelan.

Tiap-tiap unit pembungkusan hendaklah dilabel yang mengandungi maklumat berikut:

- 5.2.1 Tarikh:
- 5.2.2 Nama/Kod Penanam
- 5.2.3 Nama/Kod pengeksport
- 5.2.4 No. Kad Pengenalan
- 5.2.5 No. Pendaftaran syarikat
- 5.2.6 Alamat
- 5.2.7 Komoditi
- 5.2.8 Berat bersih
- 5.2.9 Gred

6. PERSAMPELAN

Bilangan sampel dan kaedah persampelan bagi tujuan pemeriksaan adalah berdasarkan kepada MS 1187- “Method of Sampling For Fresh Vegetables”, atau kaedah statistik yang dipersetujui.