

SPESIFIKASI STANDARD KACANG BOTOR

1. SKOP

Spesifikasi standard ini adalah untuk Kacang Botor atau nama botaninya *Psophocarpus tetragonolobus* dari keluarga Leguminosae yang dipasarkan untuk kegunaan segar. Ia juga dikenali sebagai Kacang Kelisa dan Kacang Botol di pasaran tempatan.

2. DEFINISI TERMA

Bagi tujuan spesifikasi ini, terma-terma yang digunakan akan bermaksud

2.1. **Kematangan** - Terdiri daripada tiga (3) indeks seperti berikut:

- 2.1.1. **Indeks 1**: Kulit berwarna hijau muda. Tekstur sangat lembut, tidak mudah patah dan mempunyai sirip yang agak rapat. Jika dipotong memanjang kelihatan biji masih kecil dan ruang biji belum terbentuk dengan sempurna. Belum matang.
 - 2.1.2. **Indeks 2**: Kulit berwarna hijau. Sirip agak renggang. Tekstur ranggup dan mudah patah. Jika dipotong memanjang kelihatan biji yang agak besar dan ruang biji terbentuk dengan sempurna. Matang.
 - 2.1.3. **Indeks 3**: Kulit berwarna hijau tua. Sirip agak renggang. Tekstur liat, berserat dan sukar dipatahkan. Jika dipotong memanjang kelihatan biji yang besar dan rapat. Terlalu matang.
- 2.2. **Kematangan seragam** - Konsainan dianggap seragam apabila mempunyai satu indeks sahaja (indeks 2) dalam satu pembungkusan.
 - 2.3. **Segar** - Kulit kelihatan licin, sirip masih cekang dan rapuh.
 - 2.4. **Bersih** - Bebas daripada kesan kotoran dan benda asing.

- 2.5. **Kecacatan** - Mempunyai tanda-tanda yang menjelaskan persembahan seperti kotor, cacat bentuk dan cacat rupa.
 - 2.5.1. **Kotor** - Terdapat kesan-kesan yang tidak dibersihkan seperti tanah, sisa semburan, sarang serangga dan lain-lain benda asing.
 - 2.5.2. **Cacat bentuk** - Berbentuk tidak normal seperti bengkok, terbantut atau bentuk yang tidak sempurna bagi varieti berkenaan.
 - 2.5.3. **Cacat rupa** - Mempunyai tanda-tanda yang mencacatkan rupa luaran seperti karat, bintik-bintik hitam, nyahwarna luar biasa, parut dan kesan-kesan lain yang tidak boleh dibersihkan tetapi tidak menjelaskan isi.
- 2.6. **Rosak** - Sebarang kecederaan atau kecacatan disebabkan oleh kesan mekanikal, perosak dan penyakit yang menjelaskan rupa keseluruhan, kualiti dan tempoh simpan.
 - 2.6.1. Kecederaan semasa pengendalian seperti patah, pecah dan luka.
 - 2.6.2. Kesan gigitan atau lubang di sebabkan oleh makhluk perosak.
 - 2.6.3. Kesan jangkitan penyakit seperti busuk, reput dan berkulat.

3. KEPERLUAN MINIMUM

- 3.1. Telah mencapai tahap kematangan yang dikehendaki oleh pasaran. (Indeks 2)
- 3.2. Agak bebas daripada kecacatan dan rosak disebabkan oleh kecederaan mekanikal, perosak atau penyakit dan sesuai untuk dimakan oleh manusia.

4. PENGELASAN GRED DAN SAIZ

- 4.1. Kacang Botor dikelaskan kepada tiga (3) gred, bergantung kepada keadaan dan ciri-ciri gred seperti jadual berikut:

GRED	SPESIFIKASI	KELONGGARAN (Maksimum)	(%)
Premium	Ia hendaklah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga hendaklah bebas daripada kecacatan atau kerosakan.	Kematangan Segar Rosak Kecacatan Keseragaman saiz	≤ 5 ≤ 5 ≤ 5 ≤ 5 ≤ 5
1	Ia hendaklah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga hendaklah agak bebas daripada kecacatan atau kerosakan.	Kematangan Segar Rosak Kecacatan Keseragaman saiz	≤ 10 ≤ 5 ≤ 5 ≤ 5 ≤ 10
2	Ia hendaklah daripada varieti yang sama, segar dan bersih. Mempunyai saiz dan kematangan yang seragam. Ia juga hendaklah agak bebas daripada kecacatan atau kerosakan.	Kematangan Segar Rosak Kecacatan Keseragaman saiz	≤ 10 ≤ 5 ≤ 5 ≤ 10 ≤ 10

- 4.2. Bagi Kacang Botor, saiz ditentukan oleh panjang dalam unit sentimeter (sm) seperti mana jadual berikut;

SAIZ	KOD		PANJANG (sm)
Besar Sedang Kecil	L M S	A B C	>20 15 - 20 12 - 15

5. PEMBUNGKUSAN DAN PELABELAN

5.1. Pembungkusan

- 5.1.1. Kacang Botor 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. Bahan yang digunakan untuk membungkus hendaklah bebas daripada bahan kimia.
- 5.1.4. 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.