

Nama : Eunike Intan Pelangi

NPM : 2019121027

Resume Materi

Sayuran dan Buah

* Pertimbangan Penanganan Pangan setelah panen

Pangan adalah hasil pertanian yang mudah rusak jika tidak dilakukan penanganannya dengan baik. Perlu dilakukan penanganan pasca panen.

→ Faktor penyebab susut kualitas dan kuantitas

→ Sifat komoditi pangan yang tidak tahan simpan

→ Kehilangan karena penanganan (tercecer, rontok, terkena hama)

→ Kerusakan mekanis karena cara atau peralatan yang digunakan salah

→ Kerusakan mikrobiologis (bakteri, kapang, jamur)

* Penyebab & Jenis Kerusakan Pangan

A. Penyebab utama kerusakan Bahan pangan

- Bakteri, ragi dan kapang

- Aktivitas enzim

- Serangga, parasit dan tikus

- Suhu

- kadar air & aktivitas air

- Oksigen

- Sinar

- jangka waktu penyimpanan.

B. Jenis Kerusakan Bahan Pangan

→ Kerusakan fisiologis

→ Kerusakan mikrobiologi

→ Kerusakan fisik

→ Kerusakan mekanis

→ Kerusakan kimia.

Perubahan biokimia setelah panen dan dalam penyimpanan berpengaruh pada komoditas sayuran segar, meliputi:

- Respirasi

- Perubahan warna

- Perubahan cita rasa.

- Transpirasi

- Perubahan tekstur

Faktor Penurun Kualitas yaitu disebabkan respirasi dan fisiologi pasca panen :

- Masih berlangsungnya metabolisme dalam produk
- terjadi proses pematangan, pelunakan, dan penuaan
- penguapan air dari buah
- dapat menyebabkan produk tambah matang dan layu.

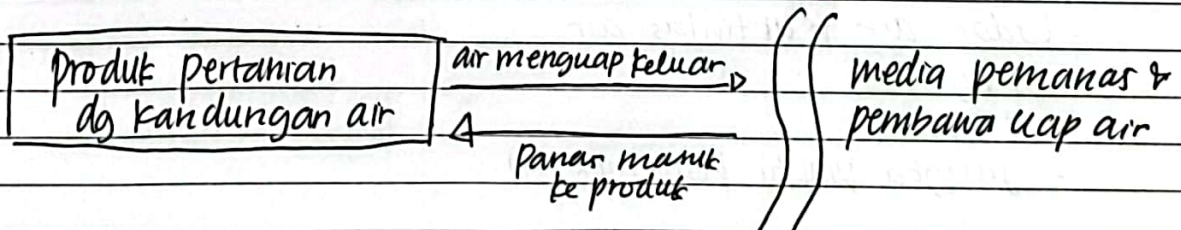
* Pola respirasi sayuran tidak menunjukkan adanya klimakterik. Umumnya sayuran buah bersifat non klimakterik kecuali tomat. Sayuran dan jaringan lainnya menunjukkan penurunan laju respirasi.

* Penanganan produk segar :

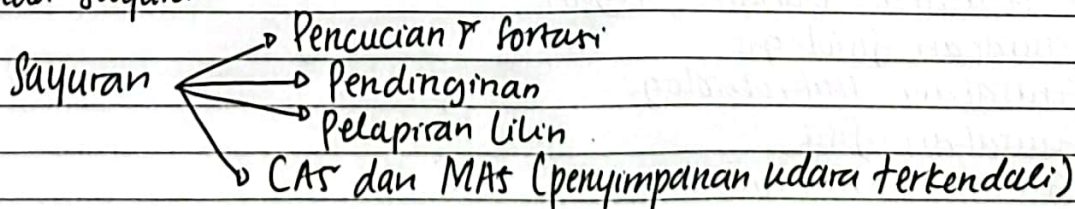
- suhu mempengaruhi aktivitas metabolisme respirasi dan reaksi enzimatis & menurunkan transpirasi
- penyimpanan dengan suhu diatas titik beku dapat memperpanjang umur simpan
- beberapa produk sayuran tidak tahan suhu dingin (Chilling Injury)
- Kehilangan air dapat menyebabkanelayuan
- RH optimal 40-100%
- Produk buah memiliki lapisan lilin.

* Pengeringan :

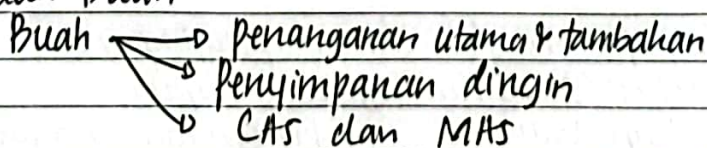
- adalah usaha untuk menurunkan kadar air



* Pada Sayuran



* Pada Buah



* Pembekuan

- Sharp freezing: Pembekuan lambat
- Air-blast freezing: pembekuan cepat
- Contact-plate freezing: pembekuan cepat
- Immersion freezing: pembekuan cepat (penangkapan di kapal)
- Cryogenic freezing: pembekuan cepat (hanya untuk udang)

* Pengemasan

Unit pengemasan:

- Skala kecil: kemasan plastik, polietilen, pelatan dll.
- Skala besar: peti, anyaman bambu, kotak
- Yang perlu diperhatikan → Keberadaan ventilasi untuk sirkulasi udara.

* Ruang simpan yang baik memiliki beberapa pilihan yaitu:

- Sanitasi ruang simpan: bebas hama & penyakit gudang
- Suhu ruang simpan: menghambat laju transpirasi
- Kelembaban udara ruang simpan
- Komposisi udara ruang simpan.

Kemasan Aktif

Kemasan aktif adalah teknik kemasan yang mempunyai sebuah indikator eksternal atau internal. Tujuan Kemasan aktif ini adalah untuk mempertahankan mutu produk dan memperpanjang masa simpannya.

* Pengemasan aktif mempunyai:

- Bahan penyerap O_2 , etilen, air.
- pelindung cahaya
- bahan antimikroba.

Salah satu contoh kemasan aktif yang digunakan adalah terbuat dari arang kulit kelapa sawit. Bahan yang dapat menyerap etilen, O_2 dan H_2O adalah bahan yang mengandung FMNO₄.