

Nama : Adek Widayane

NPM : 2054121003

Tugas Resume

SAYURAN DAN BUAH

Pertimbangan Penanganan Pangan Setelah Panen

- Pangan hasil Pertanian merupakan benda hidup: Proses metabolisme (memiliki sifat mudah rusak).
- Teknologi Penanganan Pasca Panen rendah meliputi kerusakan bahan Pangan diantaranya: Susut kuantitas dan susut kualitas. Diperlukan Penanganan Pasca Panen.

Faktor Penyebab Susut kualitas dan kuantitas.

- Sifat komaditi Pangan (sayuran) yang tidak tahan simpan.
- Kehilangan karena Penanganan: tercecer, tontak, tidak dikumpulkan kembali, dimakan hama.
- Kerusakan mekanis oleh cara atau Peralatan yang digunakan pada Saat Pasca Panen.
- Kerusakan mikrobiologis (mikroorganisme, seperti bakteri, kapang dan jamur).

Penyebab dan Jenis kerusakan Pangan.

A. Penyebab Utama kerusakan Bahan Pangan

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| - bakteri, ragi, dan kapang | - Kadar air dan aktivitas air (aw) |
| - aktivitas enzim | - Oksigen |
| - Serangga, Parasit, dan tikus | - Sinar |
| - Suba | - Jangka Waktu Penyimpanan |

B. Jenis kerusakan Bahan

- kerusakan Fisiologi
- kerusakan mikrobiologi
- kerusakan Fisik
- kerusakan mekanis
- kerusakan kimia.

Sifat - Sifat Sayuran

Date

Berdasarkan Struktur organ, sayuran di golongan kedalam 3 kelompok utama!

- a. Sayuran biji dan Polong
- b. Sayuran umbi lapis (bulb), umbi akar, dan umbi (tuber), dan
- c. Sayuran bunga, Pucuk, daun, dan batang.

Perubahan biokimia Setelah Panen dan dalam Penyimpanan Sangat berpengaruh terhadap karakteristik komoditas Sayuran Segar, meliputi terutama:

- Respirasi
- Transpirasi
- Perubahan warna
- Perubahan tekstur
- Perubahan cita rasa

Fase Hidup Utama meliputi

1. Fase Pertumbuhan
2. Fase maturasi
3. Fase Senesensi

PERUBAHAN PASCA PANEN SAYURAN

Pengeringan

- Proses Pengeringan merupakan Proses Perpindahan massa uap air dari dalam Produk ke media Pengering.
- Daya dorong dari perpindahan adalah perbedaan tekanan uap air dalam Produk dengan udara Pengering.
- model laju Pengeringan dimodelkan sebagai "single kernel" atau "biji tunggol" sehingga dapat di kemukakan $[M(t) - ME] / [M_0 - ME] = \exp(-kt)$ k di sebut konstan laju Pengeringan.

Pembekuan

1. Sharp Freezing : Pembekuan lambat → tidak dianjurkan
2. Air-blast Freezing : Pembekuan cepat → dianjurkan
3. Contact-plate Freezing : Pembekuan cepat → dianjurkan
4. Immersion Freezing : Pembekuan cepat dipakai di kapal Perangkap
5. Cryogenic Freezing : Pembekuan cepat, hanya di Praktikan untuk udang.

Selarah Kemasan

Bentuk kemasan di alam

- Seludang : membungkus biji dan tongkol jagung
- Sekam : membungkus sereal
- Kulit buah : membungkus buah
- Sabut dan tempurung kelapa
- Kulit kacang - kacangan

Kemasan Tradisional

- Bambu
- Rongga batang pohon
- Kulit pohon
- Batu
- Daun
- Gerabah

Pengertian Kemasan

Wadah atau tempat yang digunakan untuk mengemas suatu produk yang dilengkapi dengan tulisan, label, keterangan lain yang menjelaskan isi, kegunaan dan informasi lain yang perlu disampaikan kepada konsumen.

KEMASAN AKTIF

- Kemasan aktif adalah teknik kemasan yang mempunyai sebuah indikator eksternal atau internal untuk menunjukkan secara aktif perubahan produk serta menentukan mutunya.
- Disebut kemasan aktif karena adanya interaksi aktif dari bahan kemasan dengan bahan pangan yang di kemas.

Pengemasan aktif mempunyai

- bahan penyerap O_2 (oxygen scavengers)
- bahan penyerap atau penambah (generator) CO_2
- ethanol emitters
- penyerap air
- bahan anti mikroba
- heating / cooling
- bahan penyerap (absorber) dan yang dapat mengeluarkan aroma / flavor
- pelindung cahaya (photochromic).