

Nama : Hendi Aldi Putra

Npm : 2054121001

Resum Teknologi Pascapanen
AGT-B

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, tontak, tertekan, lama)
 - Kerusakan mekanis karena cara atau peralatan yg digunakan salah
 - Kerusakan mikrobiologis (bakteri, jamur)
- * Penyebab dan Jenis Kerusakan Pangan
 - A. Penyebab Utama Kerusakan Bahan Pangan
 - Bakteri, Ragi dan kapang
 - Aktivitas Enzim
 - Serangga, Parasit dan tikus
 - Suhu
 - Kadar air dan 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 komeditas sayuran segar, meliputi:

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

* Faktor penurunan kualitas yaitu disebabkan oleh respirasi dan fisiologi pasca Panen:

- Masih berlangsungnya metabolisme dalam produk
- terjadi proses pematangan, pelunakan dan penebaran
- Penguapan air dari luar
- dapat memetaboliskan produk tambahan matang dan layu

* Pengawetan Produk Segar:

- Suhu mempengaruhi aktivitas metabolisme, respirasi dan reaksi enzimatis dan menurunkan transpirasi
- Penyimpanan dengan suhu diatas titik beku dapat memperpanjang umur simpan.
- Beberapa produk sayuran tidak tahan suhu dingin (Chilling Injury)
- kelembapan air dapat menyebabkan kelapukan
- RH optimal 40-100%
- Produk buah memiliki lapisan lilin

* Pengeringan adalah usaha untuk menurunkan kadar air sehingga produk aman untuk disimpan atau dapat disimpan dalam waktu yang lama.

- Penurunan kandungan air dilakukan dengan cara perpindahan air dari dalam produk ke udara luar
- Terjadinya perpindahan air ini karena adanya perbedaan tekanan uap air dalam bahan dengan udara sekitarnya.
- Proses pengeringan merupakan proses perpindahan massa uap air dari dalam produk ke udara media pengering
- Mekanisme terjadinya perpindahan adalah perbedaan tekanan uap air dalam produk dengan udara pengering.

* Pada Sayuran

- Pencucian dan sortasi
 - ↳ membuang bahan tanah
 - Pembersihan
 - ↳ memilih bahan yang baik dan busuk
 - Pelapisan lilin
 - ↳ untuk sayuran tertentu seperti apel dan tomat
 - CAS dan MAs
- Pemeliharaan dengan udara terkondisi

* Pada buah-buahan

- Pengawasan ukuran dan bentuk
- Penyimpanan dingin
- CAS dan MAs

* Pembekuan

- Deep Freezing : Pembekuan lambat
- Air-blast Freezing : Pembekuan cepat
- Contact-Plate Freezing : Pembekuan cepat
- Immersion Freezing : Pembekuan cepat (-Panggang lecap dikawat)
- Cryogenic Freezing : Pembekuan cepat (Cairan untuk udara)

* Pengemasan / Unit Pengemasan

- Sekat kecil : kemasan plastik Polietilen, Polipropilen, dan
- Sekat besar : Peti, kemasan bambu, kotak
- Yang perlu diperhatikan ~~dan~~ keberadaan Ventilasi untuk sirkulasi udara

- ### * Ruwa Simpan yang baik memiliki beberapa faktor yaitu:
- Sanitasi Ruwa Simpan : Bebas hama dan Penyakit Gudang
 - Suhu Ruwa Simpan : Menghambat laju respirasi
 - Kelembapan ~~dan~~ udara Ruwa Simpan
 - Komposisi Ruwa udara Simpan.

* Kemasan Aktif

adalah teknik kemasan yg mempunyai sebuah indikator elektronik atau internal. tujuan kemasan aktif ini adalah untuk mempertahankan mutu produk dan memperpanjang masa simpan.

