



**Kampus
Merdeka**
INDONESIA JAYA

Program Pembelajaran Daring Kolaboratif Teknologi Pengolahan Pangan

Konsep Dasar Pangan



Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.

Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Universitas Muhammadiyah Jember



Ara Nugrahyu Nalawati, S.TP., M.Si

Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Universitas Muhammadiyah Jember



Qory Zuniana, S.P., M.P.

Program Studi Agribisnis
Universitas Islam Jember



Program Studi Teknologi Industri Pertanian Universitas Muhammadiyah Jember dan
Program Studi Agribisnis Universitas Islam Jember



Kampus
Merdeka
INDONESIA JAYA

PENDAHULUAN



Quality
Product

Ukuran dan
Karakteristik Bahan
Pangan
(Ilmu dan Teknologi
Pengolahan Makanan)



Produk makanan (aman,
bergizi, memiliki
karakteristik organoleptik,
dan terjangkau)



- Karakteristik penting bahan pangan hasil pertanian ialah tidak bertahan lama (*perishabel*).
- Hal tersebut terjadi karena bahan (buah/sayur) masih dapat melakukan fungsi metabolisme dan adanya aktivitas mikroorganisme yang dapat merusak seperti proses respirasi jika didukung dengan kondisi pertumbuhan yang ideal.





Pertumbuhan mikroorganismes pada kondisi lingkungan yang ideal dapat menginfeksi jika terdapat luka atau kecacatan pada bahan (buah/sayuran) sehingga untuk meminimalisir kerusakan hasil panen, sehingga perlu dilakukan penanganan yang tepat.

Pengolahan makanan merupakan proses membuat bahan mentah menjadi bahan matang melalui penerapan panas dengan cara yang sesuai untuk setiap bahan dasar dengan tujuan tertentu. Untuk mengolah sebuah makanan sesuai dengan tujuannya dikenal beberapa teknik mengolah makanan.

Pengertian Pangan

- **Pangan** adalah sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah dan diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia.
- Termasuk didalamnya adalah tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan atau minuman.
- **Pangan** merupakan komoditas dagang yang sangat berperan dalam kehidupan ekonomi. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahan yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.



Pengertian Pangan



- Terkait dengan penanganan keamanan pangan, peraturan pemerintah menindak lanjuti Perancangan Sistem Keamanan Pangan Terpadu.
- PP No. 28 tahun 2004 mengamanatkan bahwa Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mempunyai kewenangan dalam pengaturan dan atau penetapan persyaratan, standar, keamanan pangan olahan dan ritel.
- Sedangkan dalam implementasinya oleh Badan Ketahanan Pangan adalah pengaturan dan atau penetapan persyaratan keamanan pangan segar.

Pangan Segar

- Pangan segar merupakan pangan yang belum mengalami pengolahan (mentah), baik berupa sumber pangan nabati dan hewani.
- Pemanfaatan bahan pangan yang akan digunakan harus mewaspadaai aspek keamanan pangan. Hal ini bertujuan untuk mencegah pangan dari kemungkinn cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.
- Keamanan pangan juga menentukan nilai ekonomi dari bahan pangan itu sendiri. Dalam perdagangan internasional telah menetapkan persyaratan keamanan pangan segar yang dirumuskan tentang Negosiasi Perdagangan Mutilateral.



Pangan Olahan

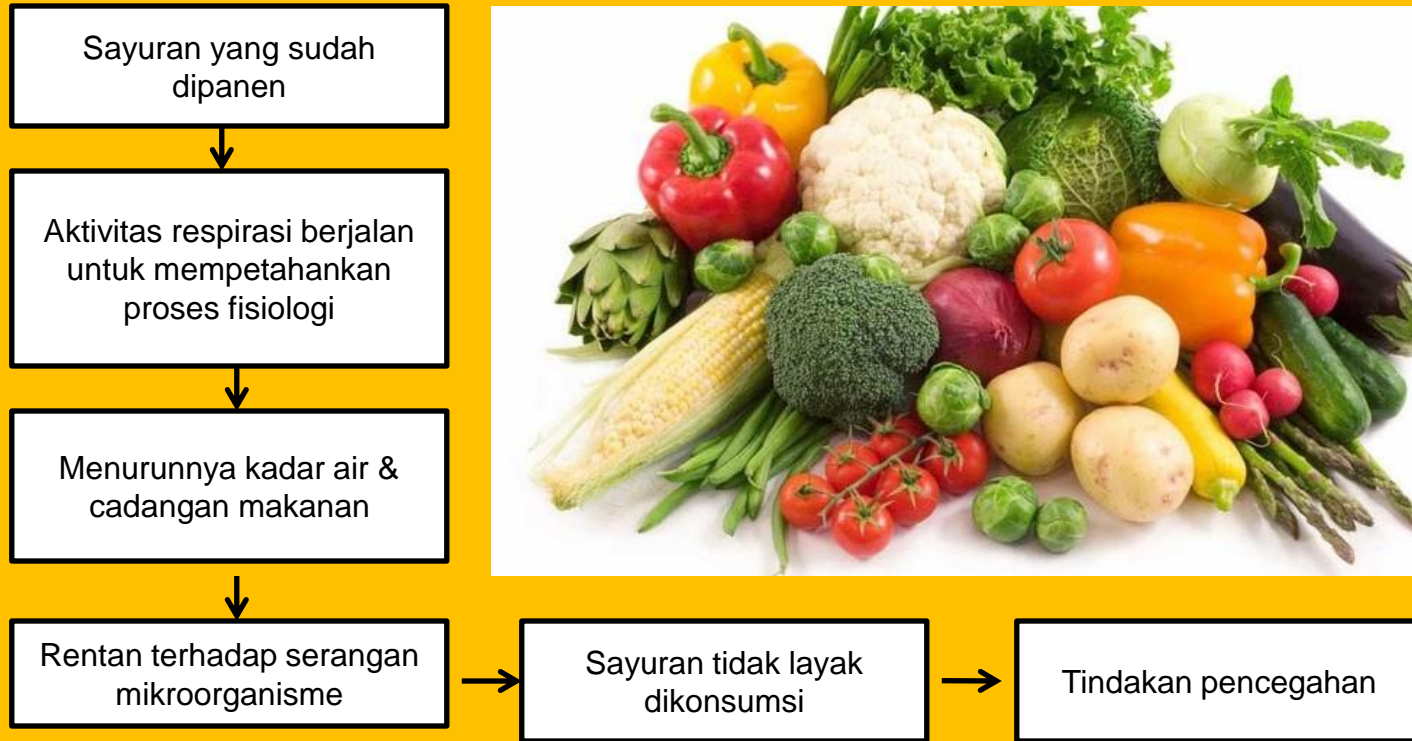
- Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil pengolahan dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
- Pangan olahan dapat dibedakan menjadi dua, yaitu pangan olahan siap saji dan pangan olahan tidak siap jadi.
 1. Pangan olahan siap saji, merupakan makanan dan minuman yang sudah diolah dan siap disajikan.
 2. Pangan olahan tidak siap saji adalah makanan atau minuman yang sudah mengalami proses pengolahan namun masih memerlukan tahapan pengolahan lanjutan untuk dapat dikonsumsi.



Pangan Olahan Tertentu

- Pangan olahan tertentu adalah pangan olahan yang diperuntukkan bagi kelompok tertentu dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan.
- Sangat penting mempertahankan kualitas bahan pangan mulai dari panen hingga sampai ke tangan konsumen. Apabila rantai pemasaran semakin panjang, dapat menyebabkan kualitas dan kuantitas bahan pangan menurun ketika sampai di tangan konsumen.
- Menurunnya kualitas bahan pangan disebabkan karena adanya respirasi pada bahan pangan (sayur/buah) untuk mempertahankan proses fisiologis dalam sel-selnya setelah dipanen.







Proses fisiologi bahan pangan sayuran terbagi menjadi:

1. Masak fisiologis adalah tingkat kemasakan yang terjadi apabila tumbuhan (*development*) dan kemasakan (*maturity*) dari sayuran telah maksimum
2. Masak komersial adalah tercapainya kondisi organ tanaman telah sesuai dengan selera konsumen.



unmuh
jember

KNOWLEDGE, MORALITY, CIVILIZATION

www.unmuhjember.ac.id

Thanks
for your attention

