



UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER
FAKULTAS PERTANIAN

Jl. Karimata No. 49 Jember 68121 Jawa Timur Indonesia
Kotak Pos 104 Telp. 0331-336728 Fax. 0331-337957



UJIAN TENGAH SEMESTER GANJIL 2024/2025

Mata Kuliah	Teknologi Pengolahan Pangan - MJU.PTN-05 (3 SKS)		
Tanggal Ujian	Jumat, 22 November 2024		
Waktu	100 Menit (Jam 08.00-09.40)		
Sifat Ujian	<i>Closed Books</i>		
Dosen	Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. Qory Zuniana, S.P., M.P.		
Telah Dikoreksi oleh Program Studi pada Tanggal	13 November 2024	Tanda Tangan	

1. Apa yang anda ketahui tentang pengertian pangan? Jelaskan perbedaan pangan segar, pangan olahan dan pangan olahan tertentu! **(10 Point: CPMK-1)**
2. Sebutkan dan Jelaskan apa saja nutrisi kandungan bahan pangan yang anda ketahui! **(10 Point: CPMK-1)**
3. Apa yang anda ketahui tentang buah klimaterik? Apa ciri utama yang dapat diamati secara fisik pada untuk membedakan buah klimaterik dan non klimaterik? Berikan contohnya! **(10 Point: CPMK-1)**
4. Bagaimana proses penentuan panen dan penanganan pasca panen sayur dan buah! **(10 Point: CPMK-1)**
5. Komoditi pertanian yang masih fresh masih melakukan aktifitas metabolisme. Bagaimana metode yang biasa anda temui di supermarket untuk menjaga kualitas dan memperpanjang masa simpan komoditi segar? Jelaskan prinsip metode tersebut? **(10 Point: CPMK-1)**
6. Mengapa kita tidak boleh menyimpan buah segar di dalam freezer kulkas? Kerusakan seperti apa yang terjadi pada buah tersebut apabila disimpan di freezer? Sedangkan untuk daging yang di freezer kenapa tidak terjadi kerusakan yang demikian? **(10 Point: CPMK-1)**
7. Apa yang anda ketahui tentang pengertian dan tujuan dari proses Blansing? Jelaskan bagaimana cara mencegah kerusakan termal dan pelarutan senyawa nutrisi penting dalam bahan pangan selama proses blansing! **(10 Point: CPMK-2)**
8. Apa yang anda ketahui tentang perbedaan susu pasteurisasi, susu *ultra high temperature* dan susu sterilisasi? Jelaskan keuntungan dan kerugian dari masing-masing proses tersebut! **(10 Point: CPMK-2)**
9. Jelaskan perbedaan antara proses ekstrusi dan fermentasi! Berikan contohnya! **(10 Point: CPMK-2)**
10. Jelaskan pengertian dari proses kristalisasi dan iradiasi pangan? Berikan contohnya! **(10 Point: CPMK-2)**

Jangan lupa berdoa dan selamat mengerjakan !!!