

# PRODUKSI DAN MUTU PANGAN

SITI AMINAH, S.TP., M.Si  
TIM PENGABMAS PRODI S1  
TEKNOLOGI PANGAN UNIMUS



# MENGOLAH BAHAN PANGAN

Pemberian panas pada bahan makanan → mudah cerna, aman dan meningkatkan cita rasa

Teknik pengolahan bergantung; sifat bahan dan tujuan pengolahan

Prinsip

Membunuh mikroorganisme, tidak merusak nilai gizi



mengental

Empuk

PANAS

Mikroba mati

Rasa & Warna berubah

Bentuk berubah

Over cooking

Bentuk, penampilan , Gizi, rasa, texture



# Hal-hal yang harus diperhatikan



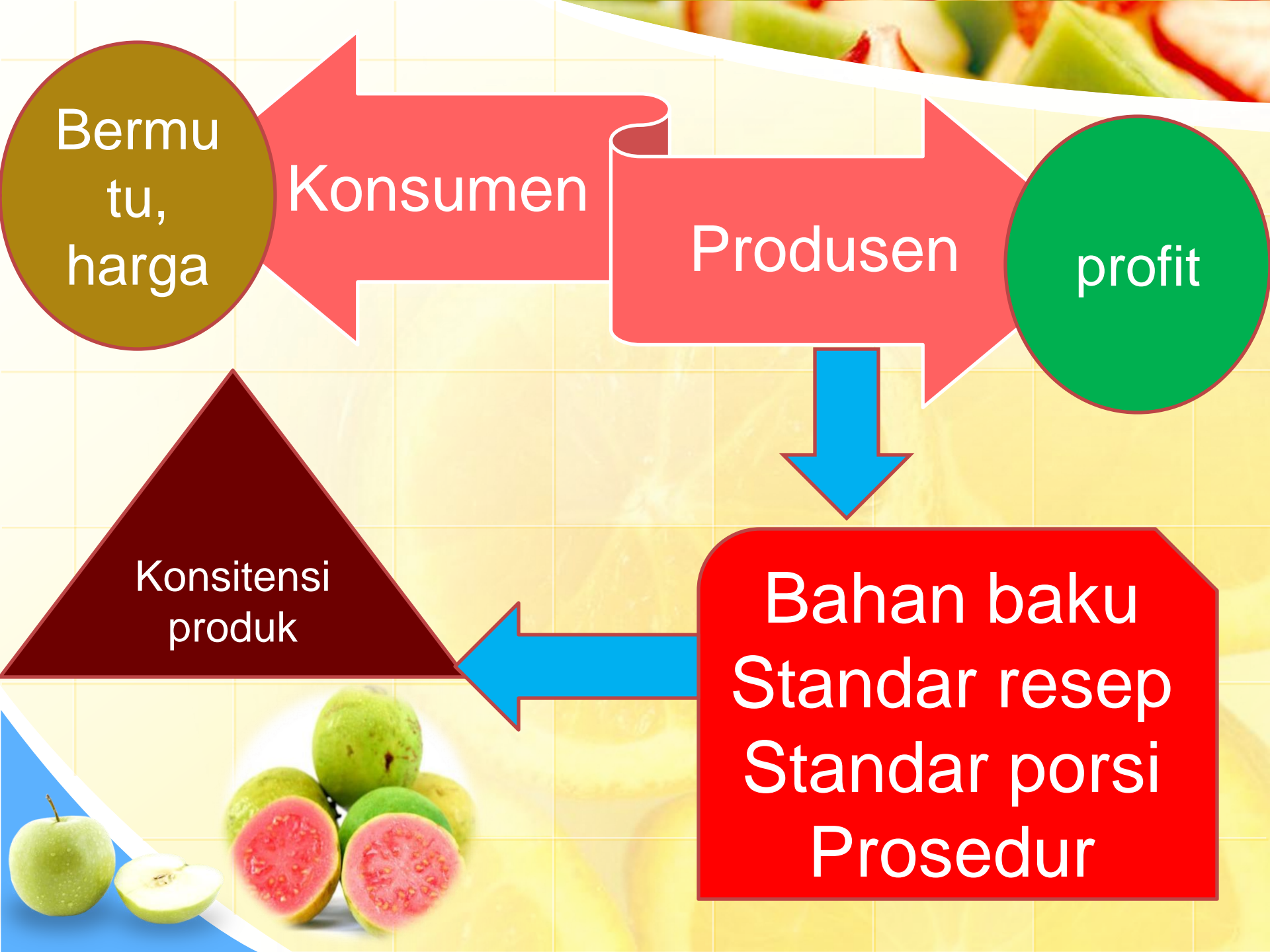
Nilai gizi

Cita rasa  
dan  
penampilan

Keamanan

mutu





Bermutu,  
harga

Konsumen

Produsen

profit

Konsistensi  
produk

Bahan baku  
Standar resep  
Standar porsi  
Prosedur



# Produk bermutu



## Higeine dan sanitasi

## produksi

Manusia, alat, ari, bahan

Bahan baku, bpt, proses pengolahan dll







# PERCOBAAN

**1. Tetapkan jenis produk dan bahan baku**

**2. Tulis prosedur rinci**

**3. Komposisi dan kriteria bahan**

**4. Tahapan proses produksi**

**5. Pengujian produk: cita rasa, daya simpan**

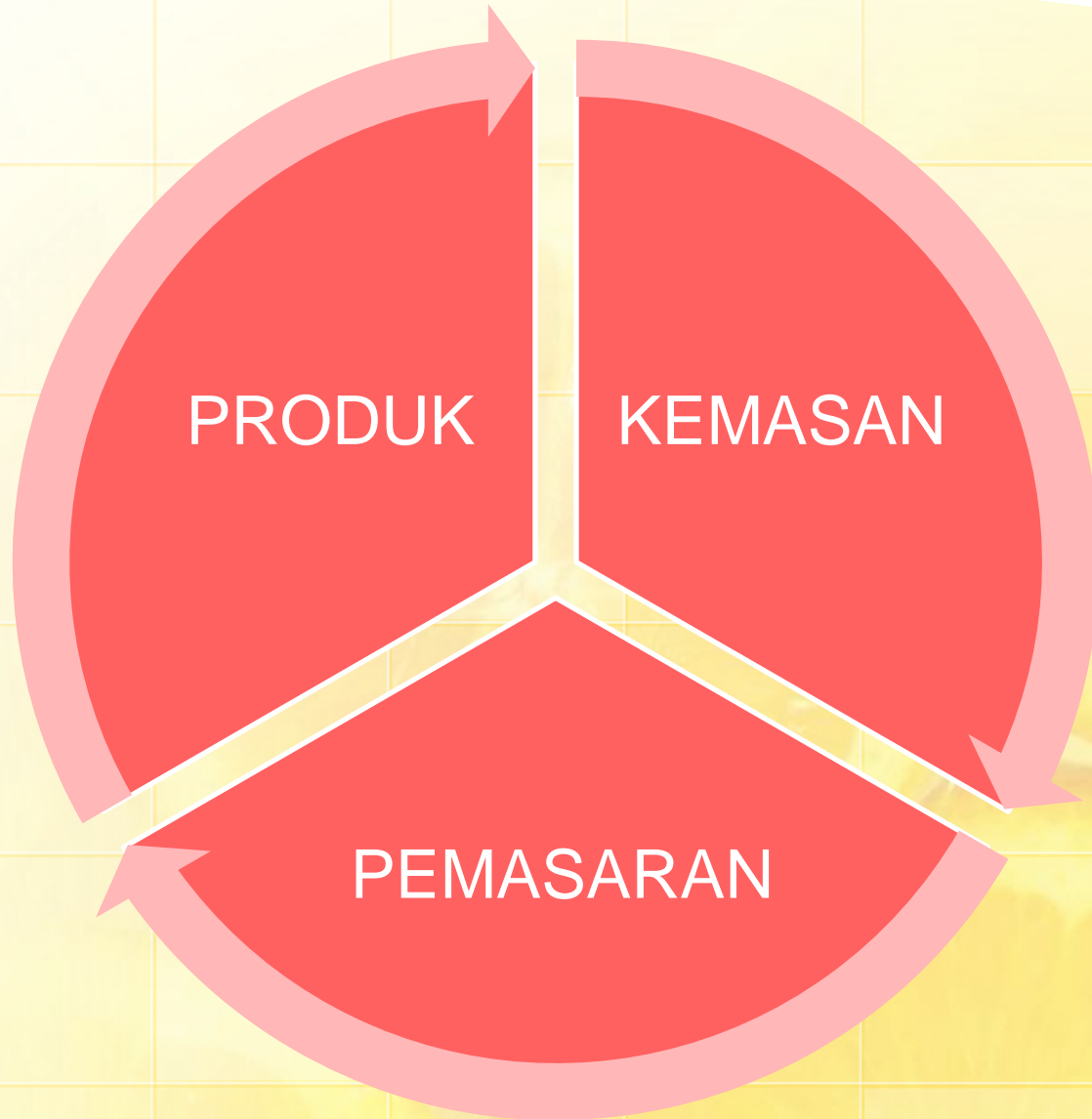


Kriteria bahan  
Ukuran  
Komposisi

Pengawasan/kontrol proses; suhu , waktu  
Label bahan tambahan pangan

PENTIIING





untung



Aman



Lancar





# Matur nuwun

