Nama : Akbar Alfajar Sudrajat

NIM : 2008420

**UJIAN AKHIR SEMESTER**

**TP. DAGING IKAN 2023/2024**

**JAWAB**

1. Prinsip umum pembuatan produk olahan hasil perikanan seperti yang tertera di link soal yaitu :
2. Pemilihan bahan baku utama

* Ikan yang dipilih harus segar dan berkualitas tinggi untuk memastikan produk *frozen food* yang dihasilkan memiliki rasa yang baik dan kandungan nutrisi yang terjaga.
* Kebersihan ikan harus diprioritaskan untuk mencegah kontaminasi dan memastikan keamanan pangan.
* Penentuan spesies ikan yang cocok untuk produk tertentu serta potongan yang diinginkan akan memengaruhi hasil akhir produk.

1. Bahan pendukung

* Bahan pengawet digunakan untuk memperpanjang masa simpan produk beku tanpa mengorbankan kualitas sensori.
* Bahan penguat rasa dan bumbu seperti rempah, bumbu, atau penyedap rasa digunakan untuk meningkatkan cita rasa produk beku.
* Bahan pengikat seperti tepung atau pati digunakan untuk mempertahankan bentuk produk dan memberikan tekstur yang diinginkan.

1. Teknologi proses

* Proses pengolahan dan persiapan yang meliputi pencucian, pemotongan, dan penyiang ikan harus dilakukan dengan hati-hati untuk mempertahankan kualitasnya.
* Teknologi pembekuan cepat sangat penting dalam pembuatan produk *frozen food*. Pembekuan cepat membantu mempertahankan tekstur, kelembutan, dan kualitas nutrisi ikan.

Selain itu peranan bahan-bahan baku utama dan pendukung yaitu untuk menentukan rasa, tekstur, kualitas produk ahir, memperpanjang masa simpan, dan mempertahankan karakteristik sensori.

Pembentukan karakteristik sensori produk *frozen food* dipengaruhi oleh penggunaan bahan baku berkualitas tinggi, pembekuan cepat yang tepat serta penggunaan bahan pendukung yang terukur. Teknologi proses seperti pembekuan cepat memainkan peran utama dalam mempertahankan karakteristik sensori produk frozen food olahan hasil perikanan. Kombinasi yang tepat antara bahan baku berkualitas, bahan pendukung yang tepat, dan penerapan teknologi proses yang cermat akan menghasilkan produk frozen food yang memenuhi standar kualitas sensori yang diinginkan oleh konsumen.