



UNIVERSITAS
PADJADJARAN

FACULTY OF AGRICULTURE
INDUSTRIAL TECHNOLOGY



Teknologi Pengolahan Kentang

Dr. Souvia Rahimah, STP., M.Sc.

- 1) Food Processing Technology Laboratory, Departement of Food Industrial Technology,
Universitas Padjadjaran, Sumedang 45363
- 2) Padjadjaran Halal Center, Universitas Padjadjaran

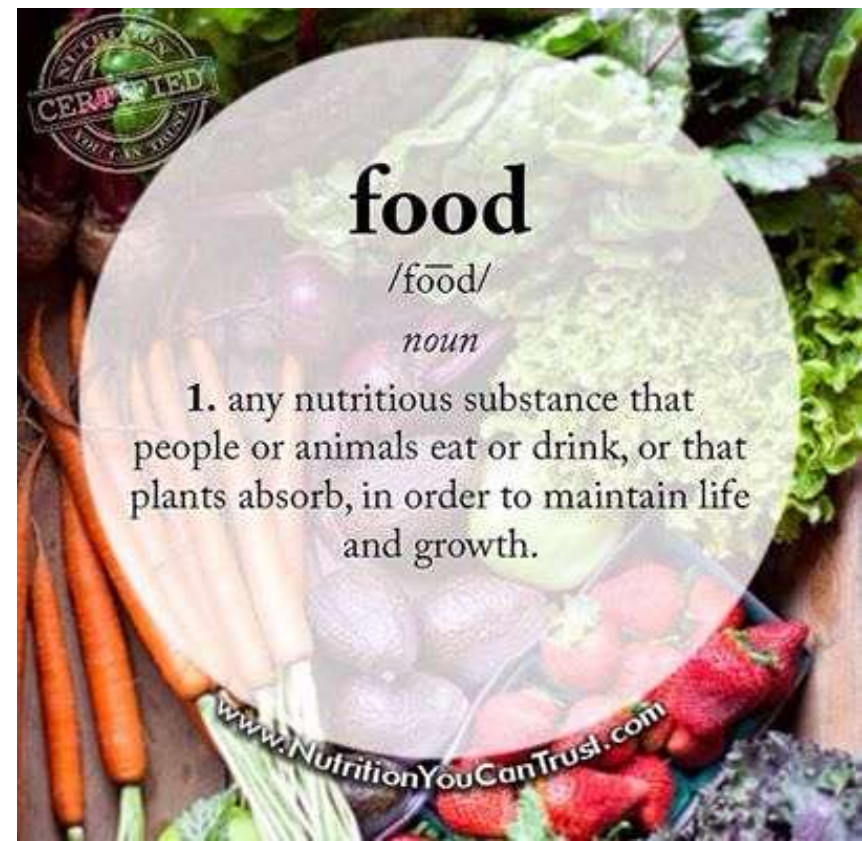
souvia@unpad.ac.id

<https://Blogs.unpad.ac.id/souvia>



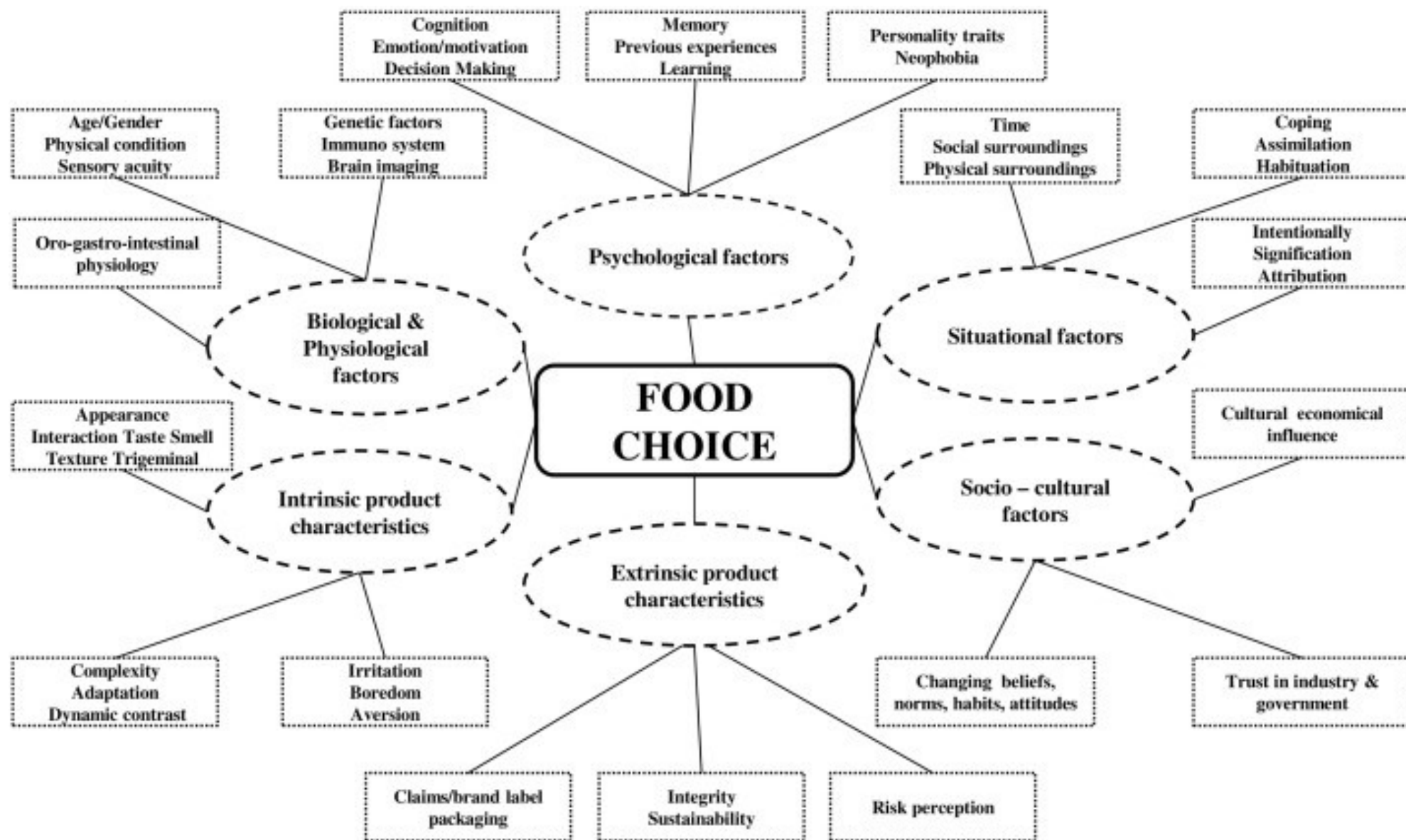
DEFINISI-DEFINISI

- **Pangan** adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
- **Pangan olahan** adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan.
- **Pangan siap saji** adalah makanan dan/atau minuman yang sudah diolah dan siap untuk langsung disajikan di tempat usaha atau di luar tempat usaha atas dasar pesanan.



What are some reasons you eat besides being hungry??







COLOR



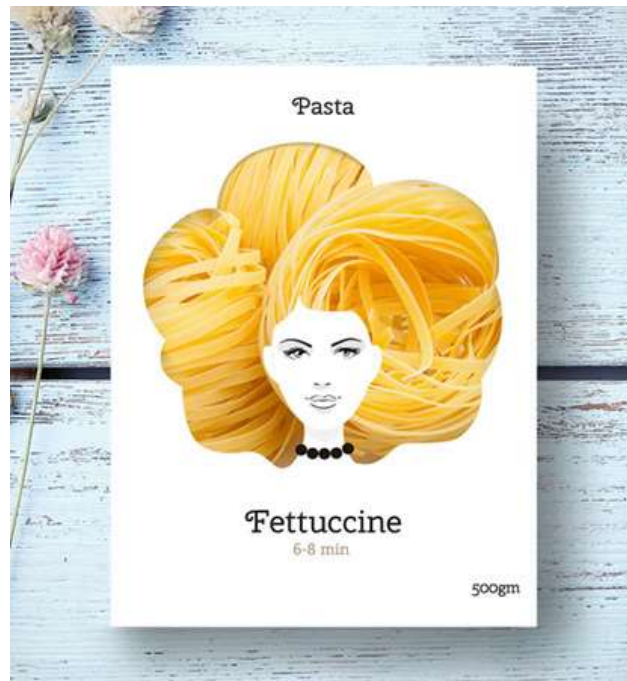
Texture



Shape



Packaging

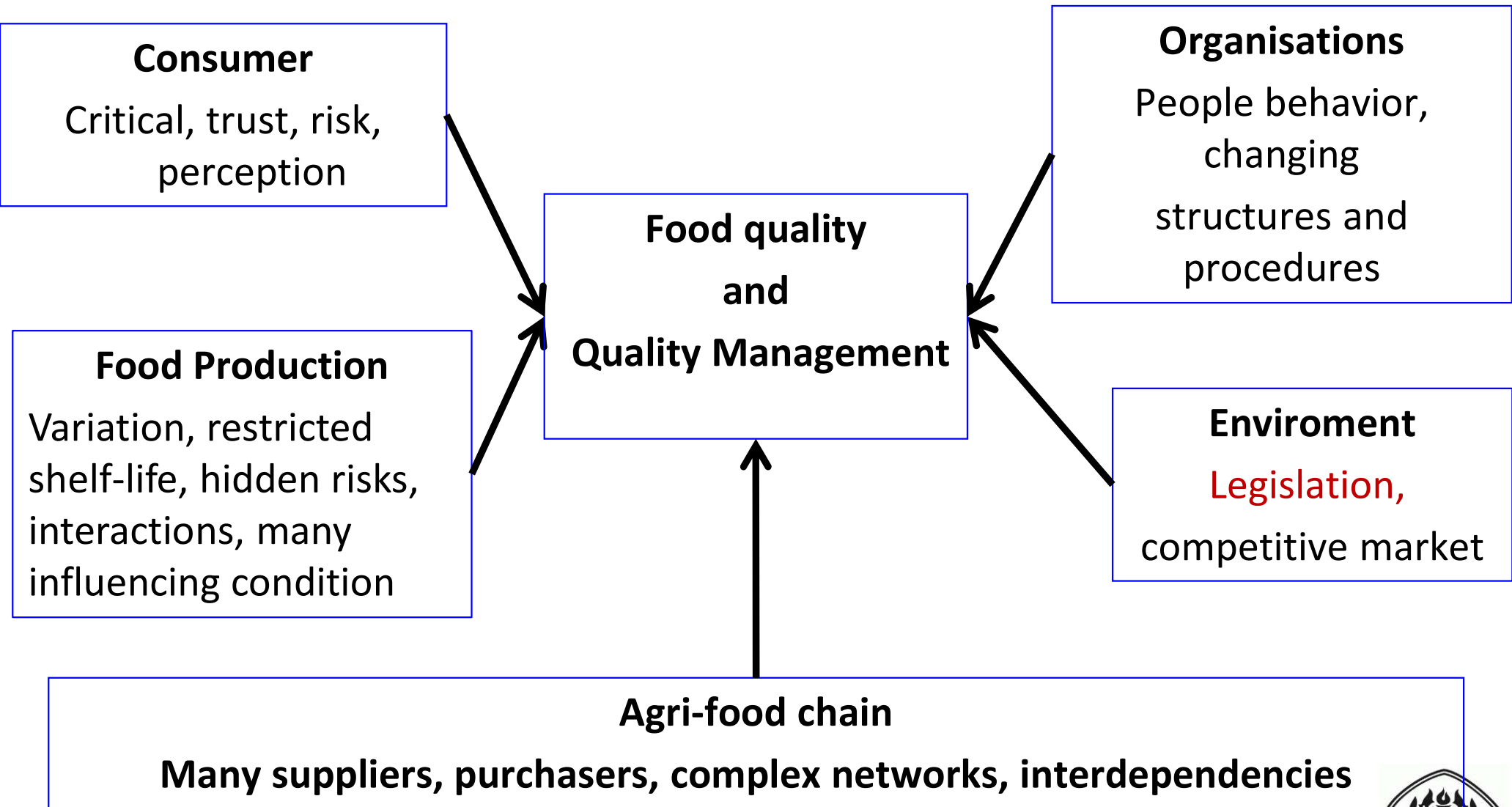




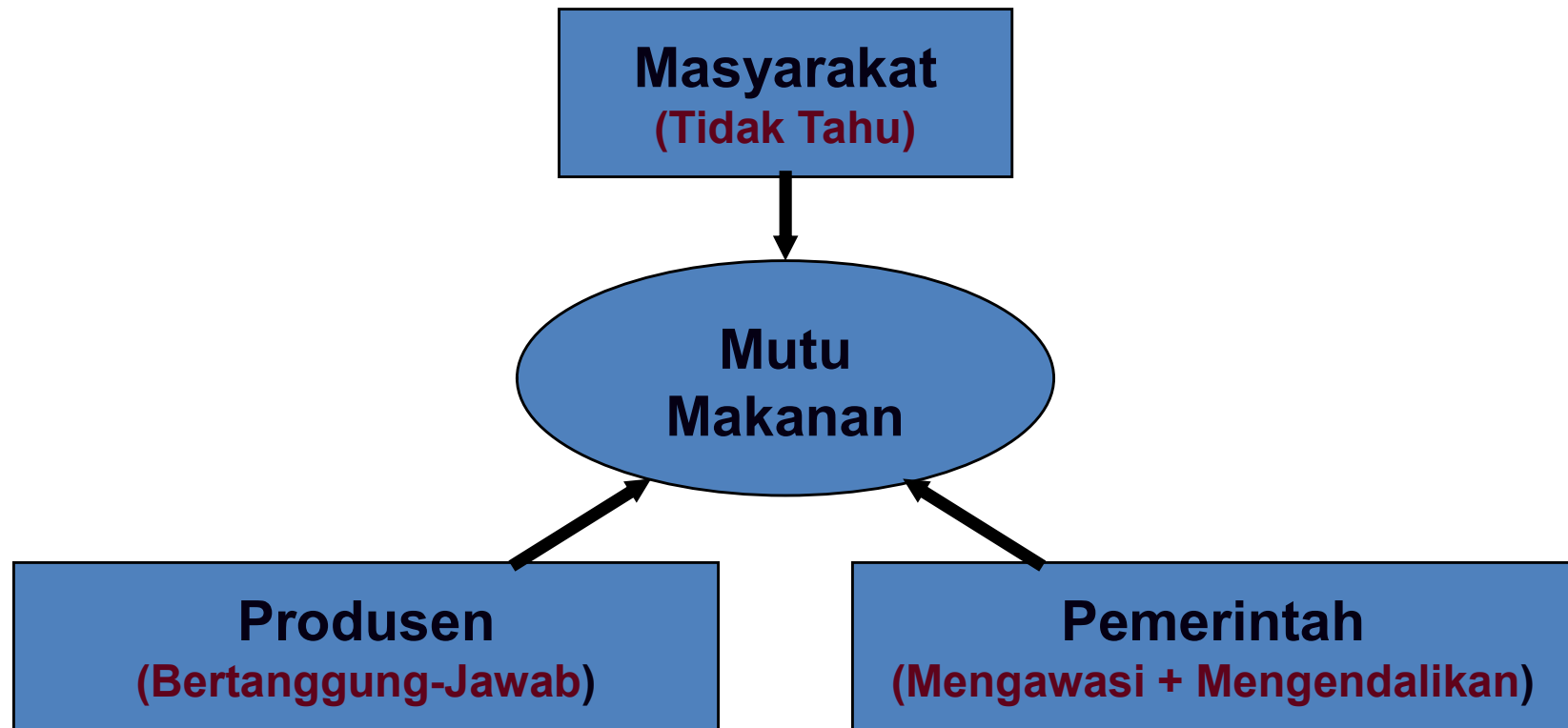
/ Laboratory, Departement of Food Industrial Technology,
sitas Padjadjaran, Sumedang 45363



Faktor yang Memengaruhi Manajemen Kualitas Pangan



Pengawasan Makanan Di Indonesia



Makanan berlabel diawasi dan dikendalikan BPOM-RI
Makanan tidak berlabel oleh Dinas Kesehatan Kab/Kota

Food Processing Technology Laboratory, Departement of Food Industrial Technology,
Universitas Padjadjaran, Sumedang 45363



Peraturan Perundang-Undangan terkait Sanitasi dan Higiene Makanan

1. Undang-undang Nomor 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan.
2. Undang-undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
3. Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
4. Kepmenkes Nomor 715 Tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga
5. Kepmenkes Nomor 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan & Restoran.
6. Kepmenkes Nomor 942 Tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
7. UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan



KEAMANAN PANGAN

- **Keamanan pangan** adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.
- **Persyaratan keamanan pangan** adalah standar dan ketentuanketentuan lain yang harus dipenuhi untuk mencegah pangan dari kemungkinan adanya bahaya, baik karena cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia.



SANITASI PANGAN

- **Sanitasi pangan** adalah upaya untuk pencegahan terhadap kemungkinan bertumbuh dan berkembangbiaknya jasad renik pembusuk dan patogen dalam makanan, minuman, peralatan dan bangunan yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia.
- **Persyaratan sanitasi** adalah standar kebersihan dan kesehatan yang harus dipenuhi sebagai upaya mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen dan mengurangi jumlah jasad renik lainnya agar pangan yang dihasilkan dan dikonsumsi tidak membahayakan kesehatan dan jiwa manusia.



HIGIENE

- **Higiene** adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk melindungi kebersihan tangan, mencuci piring untuk kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Depkes RI, 2004)



BASIC INTRODUCTION TO FOOD HYGIENE & SAFETY



JENIS BAHAYA

AMANKAN PANGAN
dan
BEBASKAN PRODUK
dari
BAHAN BERBAHAYA

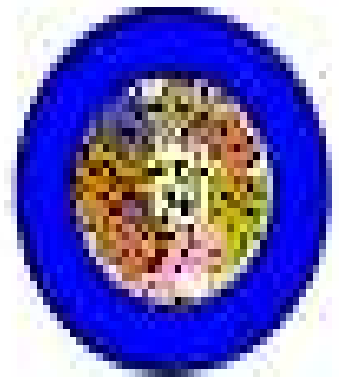
BAHAYA BIOLOGIS



BAHAYA KIMIA



BAHAYA FISIK

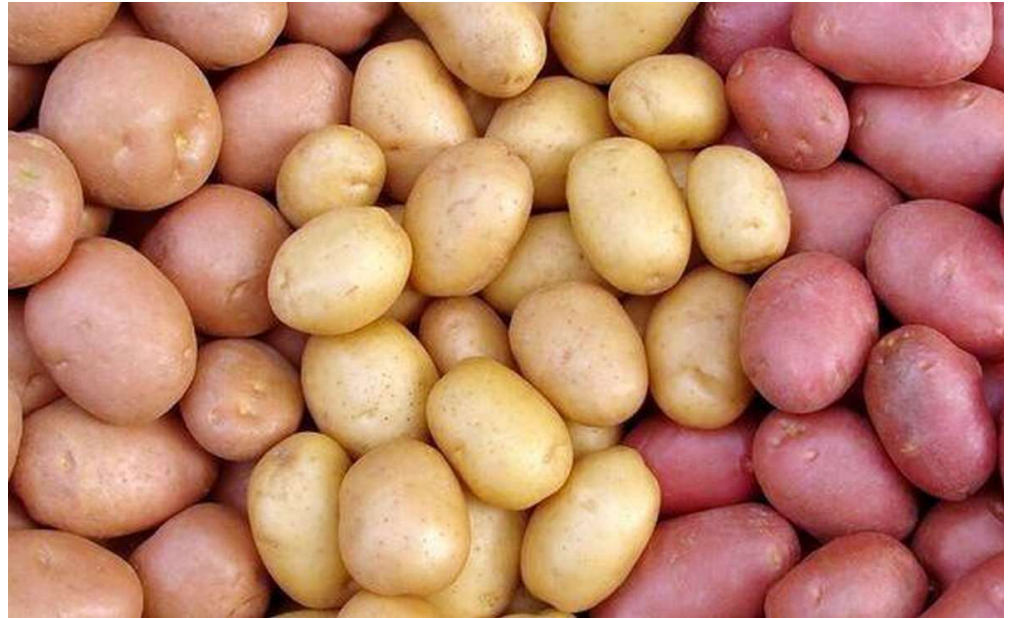


BEBAS BAHAYA



KENTANG

1. Human consumption
2. Seed potatoes



Nutrition



Makanan yang diolah dari kentang

Potatoes can be used in lots of meals.

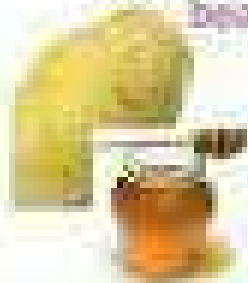




3 Potato face mask for flawless skin



beauty.expert



Anti aging mask

- ° potato extract
- ° honey



Dark circle removal mask

- ° Potato juice
- ° Cotton balls



Moisturizing hair mask

- ° Potato juice
- ° Aloevera gel
- ° Honey



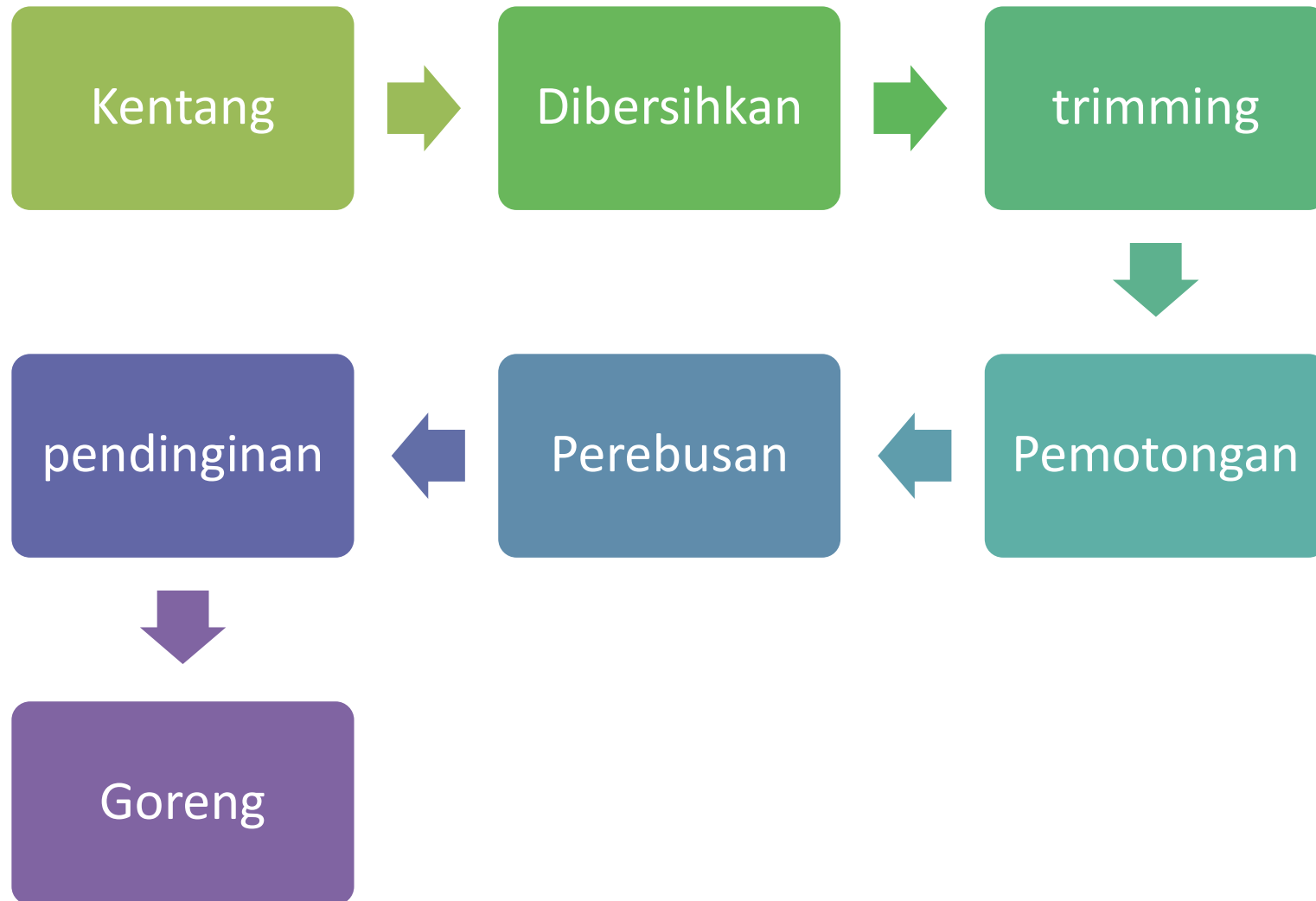
Kulit Kentang

- kalori 115 kal,
- serat 5 gr,
- vitamin C 7,8 gr,
- asam folat 5,5 mg,
- kalsium 19,8 mg,
- zat besi 4,1 mg,
- pottasium 322 mg,
- sodium 3.1 mg.

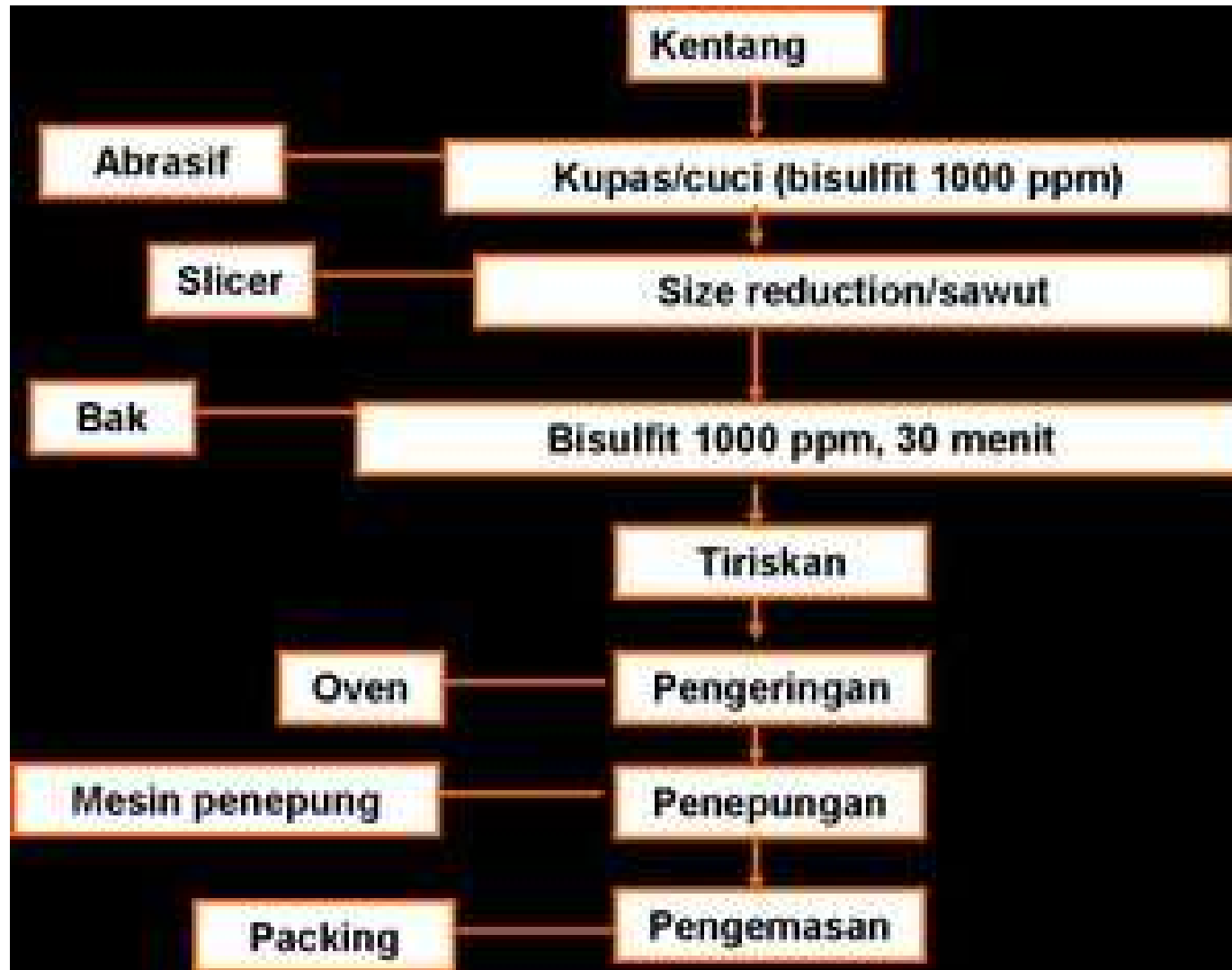




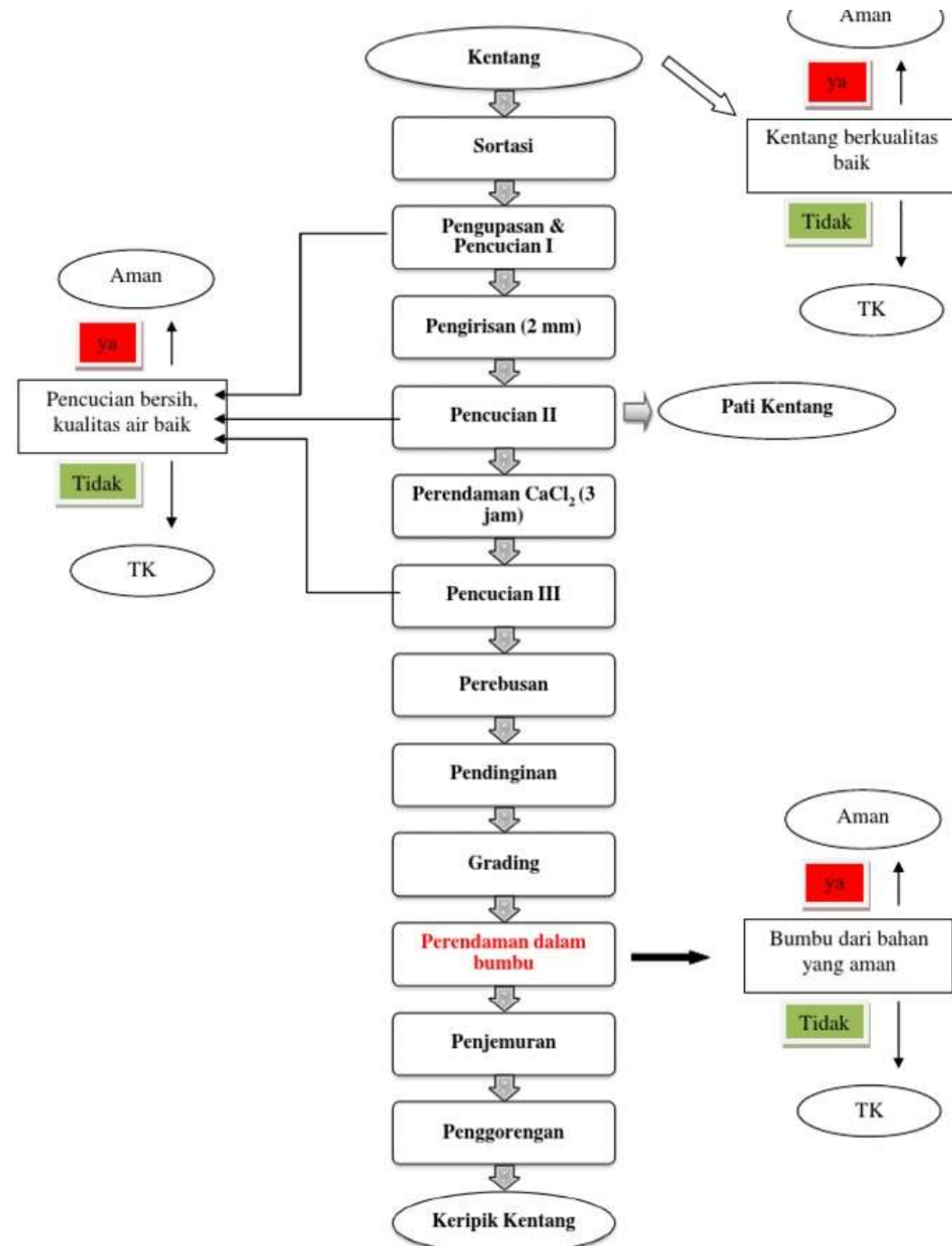
Fries



Tepung Kentang

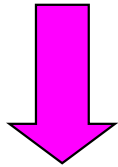
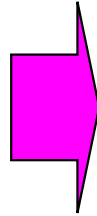


Keripik Kentang



Mengapa bahan pangan harus dikemas ??

bahan dan
produk pangan
mudah rusak



Harus dilindungi

Faktor Intrinsik

Kadar air
tinggi

kandungan
gizi

proses
biologis

tekstur

Ekstrinsik

Suhu

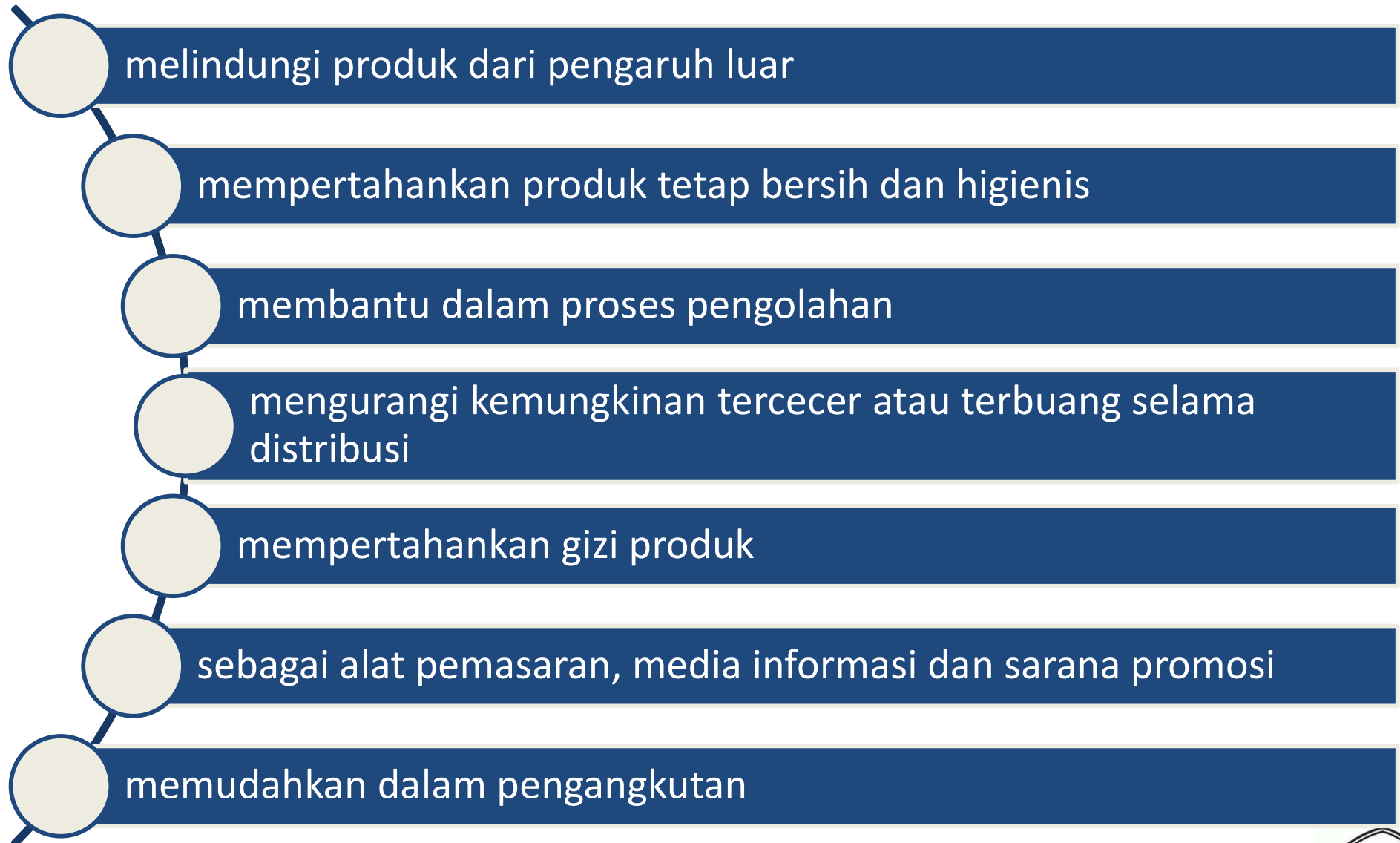
Cahaya

Kelembaban

Pengaruh
mekanik



Peranan Bahan Pengemas





Let your food be your medicine and your
medicine be your food....

TERIMA KASIH

