**QUESTIOER KEGIATAN PKM**

**PENGEMASAN PRODUK SAYUR MAYUR :
Seledri, Tomat, Daun Bawang, dan Selada Keriting**

**Ciwede, tgl. 7 - 8 September 2024**

1. Apa yang dimaksud dengan Saledri?
2. Sayuran batang dan tumbuhan makanan yang biasa digunakan sebagai bumbu masakan
3. **Sayuran daun dan tumbuhan obat yang biasa digunakan sebagai bumbu masakan**
4. Sayuran hijau dan tumbuhan umbi yang biasa digunakan sebagai bumbu masakan
5. Sayuran tambahan dan tumbuhan sayur yang biasa digunakan sebagai bumbu masakan
6. Tidak ada yang benar
7. Penanganan pasca panen seledri perlu medapatkan perhatian karena saledri termasuk sayuran yang mudah rusak. Salah satu alternative bentuk penanganan saledri adalah:
8. Pengemasan Matahari terbungkus
9. Pengemasan kardus komplit
10. **Pengemasan Atmosfir termodifikasi**
11. Pengemasan plastic transparan
12. Pengemasan plastic hitam
13. Hasil percobaan dimana saledri dimasukan dalam plastic yang divakum, diletakan di udara terbuka yang selama 24 jam hasilnya menunjukkan:
14. **lebih baik dari pada diletakkan di suhu dingin**.
15. Kurang bagus dari pada diletakan di suhu dingin
16. Lebih baik daripada diletakan di ruang gelap tampa cahaya
17. Kurang bagus dari pada diletakan di ruang gelap tanpa suhu dingin
18. Semua jawaban benar semua.
19. Tujuan pengemasan Tomat adalah untuk:
20. Menghambat penurunan bobot berat akibat transparasi
21. Meningkatkan citra produk
22. Menghindari atau mengurangi kerusakan pada waktu pengakutan
23. Sebagai alat promise
24. **Sema jawab di atas adalah benar**
25. Untuk mempertahankan mutu tomat dalam jangka waktu yang relatif lama, cara paling mudah, murah, dan aman bagi tomat-tomat dalam negeri adalah:
26. **Menyimpan dalam kotak kayu**
27. Menyimpan dalam kardus kering
28. Menyimpan dalam plastic kering
29. Menyimpan plastik basah
30. Menyimpan dalam lemari es
31. Cara pengepakan buah tomat dalam kotak kayu adalah
32. buah disusun dalam kotak kayu dengan tata letak pangkal buah mengarah ke bawah dan buah dalam lapisan diatur berselang-seling sampai mengisi kotak kayu hingga penuh. Lalu lapisan buah tomat tersebut ditutup setengah jerami.
33. buah disusun dalam plastic diisi es batu dengan tata letak pangkal buah mengarah ke atas dan buah dalam lapisan diatur berselang-seling sampai mengisi peti hingga penuh. Lalu lapisan buah tomat tersebut ditutup jerami hingga penuh.
34. buah disusun dalam karung kain dengan tata letak pangkal buah mengarah ke samping kanan dan buah dalam lapisan diatur berselang-seling sampai mengisi peti hingga penuh. Lalu lapisan buah tomat tersebut ditutup jerami hingga penuh
35. **buah disusun dalam peti dengan tata letak pangkal buah mengarah ke atas dan buah dalam lapisan diatur berselang-seling sampai mengisi peti hingga penuh. Lalu lapisan buah tomat tersebut ditutup jerami hingga penuh**
36. jawaban di atas salahsemua
37. Adapun kriteria pengemasan pada daun bawang memiliki beberapa persyaratan antara lain:
	1. Memiliki kemampuan menjaga permeabilitas yang tinggi terhadap gas,
	2. Bersifat transparan,
	3. Memiliki desain yang layak,
	4. Mampu menekan penurunan kerusakan apabila komoditas mengerut dan
	5. **Jawaban di atas betul semua**.
		1. Karakter dari Salada Keriting adalah:
38. Dikembangkan di banyak negara termasuk Indonesia
39. Kaya mineral dan vitamin lutein, beta-karoten, kalsium, serat, folat, zat besi, vitamin A, B6, dan K (Dewi et al., 2022).
40. Nilai ekonomi tinggi sebab banyak dikonsumsi
41. Khasiat membantu pembentukan sel darah merah dan putih, mengurangi penyakit tumor dan katarak, dan menyehatkan organ-organ sekitar hati (Amitasari et al., 2019).
42. **Jawaban di atas betul semua**
	* 1. Kendala dalam penjualan Selada
43. mudah mengalami kerusakan
44. kerusakan terjadi karena penanganan panen dan pasca panen yan buruk
45. waktu tata niaga yang panjang (lama)
46. **Jawaban di atas benar**
47. Jawaban di atas salah
	* 1. Poduk sayur mengalami tiga fase proses pada masa setelah panen:
48. sebelum pngemasan
49. masa engemasan
50. masa peyimpanan
51. masa pembuangan
52. **hanya a, b dan c yang benar**

***--@## Terima kAsih ##@--***