**LEMBAR SOAL PRAKTIK**

**Bidang Lomba : Teknologi Pengolahan Pangan**

**Tema Lomba : Teknologi Pengolahan Tepung Berbahan Baku Aneka Pisang dan Produk Olahannya**

**Hari/Tanggal : 23 - 29 Oktober 2022**

**Waktu : 415 menit**

**SOAL PRAKTIK 1**

Keterampilan : Menyiapkan Bahan

Waktu : 30 Menit

Hari/Tanggal : Hari 1

1. Memilih bahan baku yang baik dan memenuhi persyaratan untuk pembuatan produk antara dan produk olahan pangan dari sumber karbohidrat (pisang tanduk, pisang nangka dan pisang lainnya) atau perpaduan aneka tepung dari aneka pisang tersebut. Bahan baku yang dipilih seberat ±1000 gram.

2. Memilih bahan-bahan tambahan/penunjang yang akan digunakan untuk pembuatan produk antara dan produk olahan.

3. Peserta mampu menjelaskan cara memilih bahan baku dan bahan tambahan/ penunjang

4. Menimbang bahan baku yang akan digunakan sesuai kebutuhan

# SOAL PRAKTIK 2

Keterampilan : Melakukan Pencucian, Pemanasan/perendaman awal pisang dengan air panas dan Pengupasan

Waktu : 30 menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan proses pencucian yang kemudian dilanjutkan perendaman buah pisang utuh dalam air panas suhu ± 90oC selama 10 – 15 menitdan pengupasan

**SOAL PRAKTIK 3**

Keterampilan : Melakukan proses penimbangan dan pengecilan ukuran bahan (***5***)

Waktu : 30 menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan proses penimbangan dan pengecilan ukuran dengan alat slicer

Peserta mampu mendeskripsikan teknik penimbangan dan pengecilan ukuran.

**SOAL PRAKTIK 4**

Keterampilan : Melakukan proses perendaman dengan air panas atau dengan bahan tambahan pangan (BTP)

Waktu : 45 menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan proses perendaman (dengan air panas /blanching atau menggunakan BTP)

Peserta mampu menentukan suhu air panas dan waktu yang diperlukan saat perendaman

Peserta mampu menghitung kebutuhan BTP yang digunakan

Peserta mampu mendiskripsikan cara membuat larutan perendam bila menggunakan BTP

**SOAL PRAKTIK 5**

Keterampilan : Melakukan pencucian dan penirisan

Waktu : 30 Menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan proses pencucian dan penirisan dengan alat yang telah disediakan

**SOAL PRAKTIK 6**

Keterampilan : Melakukan proses pengeringan (T= 50- 60oC, t = 5-10 jam) (7,***5***)

Waktu : Disesuaikan

Hari/Tanggal : Hari 1

* Melakukan persiapan proses pengeringan 30 menit.
* Melakukan proses pengeringan dengan sinar matahari atau alat pengering dan mengamati karakteristik produk hasil proses pengeringan. Waktu pengeringan disesuaikan hingga produk kering standard.
* Mencatat kondisi proses pengolahan.
* Peserta mampu mendeskripsikan kondisi hasil pengeringan

**SOAL PRAKTIK 7**

Keterampilan : Melakukan proses penggilingan dan pengayakan

Waktu : 30 menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan proses penggilingan dan pengayakan menggunakan alat yang telah tersedia dan mengamati granula tepung dan ukuran saringan/screen pada alat penepung.

**SOAL PRAKTIK 8**

Keterampilan : Melakukan Penimbangan Produk Tepung Hasil Proses, Pengemasan dan Pelabelan

Waktu : 30 menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan penimbangan dan mencatat hasil penimbangan.

Menghitung rendemen. Peserta mendeskripsikan cara penghitungan rendemen

**SOAL PRAKTIK 9**

Keterampilan : Melakukan Sanitasi

Waktu : 30 menit

Hari/Tanggal : Hari 1

Melakukan sanitasi peralatan dan ruang proses pengolahan

Peserta mendeskripsikan proses sanitasi alat dan ruang.

**SOAL PRAKTIK 10**

Keterampilan : Membuat produk olahan pangan inovatif berbahan baku tepung aneka pisang

Waktu : 120 – 150 Menit

Hari/Tanggal : Hari 1

* + 1. Membuat dua (2) macam produk olahan yaitu 1 produk olahan pangan wajib (cookies) dan 1 produk kering pilihan siap konsumsi, yang inovatif dengan syarat minimal bahan baku tepung yang digunakan sebesar 60 % adalah tepung pisang pilihan peserta lomba.
    2. Jenis dan jumlah bahan penunjang serta alat yang digunakan disesuaikan dengan produk yang akan dibuat.
    3. Uji organoleptik dilakukan oleh juri.

**SOAL PRAKTIK 11**

Keterampilan : Uji Organoleptik Produk Olahan

Waktu : 60 Menit

Hari/Tanggal : Hari H – 2

Uji organoleptik dilakukan oleh dewan juri, dari produk yang sudah dikirim H-7 sebelum hari pelaksanaan lomba