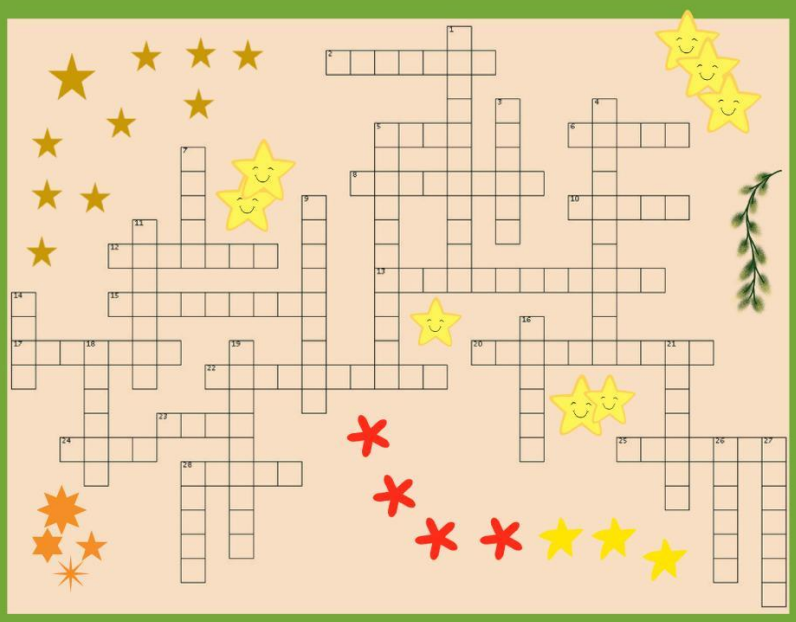
TTS AWETAN PANGAN NABATI



ACROSS

2. Tujuan pemanasan ialah untuk menghilangkan mikroorganisme di dalam bahan atau produk pangan.
5. Kemasan yang tahan terhadap produk yang sifatnya asam dan basa serta tidak dapat bereaksi dengan bahan yang dikemas.
6. Fungsi label sebuah produk pada kemasan, yaitu: sebagai identi kasi produk, membantu mengenalkan .....produk.
8. Enzym dari buah nanas.
10. Daerah asal kue bika ambon adalah....
12. Bentuk dan ukuran kemasan harus....
13. Menganalisis kebutuhan pengolahan produk pangan berdasarkan kondisi lingkungan sekitar atau kelas/kelompok/keluarga sebagai ide/ gagasan perencanaan produk pengolahan pangan adalah.....produk.
15. Ide gagasan (merancang atau membuat rencana pembuatan produk pengolahan pangan khas Nusantara dan kemasannya sesuai dengan hasil identi kasi .....
17. Labeling harus jelas dan....
20. Pengawetan secara biologis dilakukan dengan sistem peragian atau disebut..
22. Untuk membuat makanan memiliki daya simpan yang lama dan mempertahankan sifat-sifat sik dan kimia makanan.
23. Sumber pangan nabati yang banyak mengandung karbohidrat adalah.....
24. bahan pangan nabati yang memiliki rasa enak dan menyegarkan serta memiliki banyak nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh manusia.
25. Contoh teknik pengawetan yang dilakukan dengan cara penjemuran dan pemanggangan menggunakan oven.
28. Pada proses pembuatan desain kemasan, perlu diperhatikan pula tentang ....

DOWN

1. Proses dalam mengawetkan makanan dalam wadah yang tertutup rapat dan disterilkan dengan suhu panas.
3. Memodi kasi makanan merupakan salah satu usaha untuk mencegah menjamurnya produk makanan impor. Contoh modi kasi seperti mengganti isi, memberi .....
4. Membuat dodol dilakukan dengan cara melakukan pengawetan.....
5. Pembuatan tepung adalah teknik pengawetan yang diterapkan pada bahan yang mengandung....
7. Pengawetan dengan cara menggunakan bahan tambahan makanan (BTM) disebut....
9. pengawetan dengan cara memanaskan bahan atau produk pangan pada suhu tertentu bergantung pada jenis produk yang akan diawetkan.
11. Bahan pangan dari biji-bijian disebut juga dengan...
14. Pembuatan acar merupakan teknik pengawetan yang sering dilakukan pada sayur ataupun buah dengan pemberian garam dan..... 16. Pengawetan bahan atau produk pangan dengan menurunkan temperaturnya hingga di bawah titik beku air.
18. Kemasan harus dapat melindungi ....
19. Buah yang banyak mengandung vitamin c dan bermanfaat untuk menurunkan hipertensi.
21. Bahan pangan yang mempunyai nilai gizi lengkap.
26. Enzym dari pepaya....
27. Makanan asal Kalimantan Tengah yang berasal dari daun singkong.
28. kemasan yang dapat melindungi produk dari sinar matahari, uap air, dan oksigen sehingga meminimalisir terjadinya kebusukanadalah kemasan....

LIVEWORKSHEETS