

1. Berikut ini yang tidak menjadi pertimbangan dalam melakukan kegiatan pemanenan total adalah:
 - a. Harga pasar yang tinggi
 - b. Pembudidaya membutuhkan uang
 - c. Ikan terserang penyakit
 - d. Adanya musim kemarau
 - e. Benih ikan tumbuh tidak seragam

2. Pengemasan benih ikan lele sebaiknya dilakukan secara
 - a. Tertutup
 - b. Terbuka
 - c. Setengah tertutup
 - d. Setengah terbuka
 - e. Tertutup dan terbuka

3. Faktor yang perlu diperhatikan dalam melakukan pengemasan ikan secara tertutup adalah...
 - a. Perbandingan air dan oksigen 1: 2 dengan suhu 22 – 24 °C
 - b. Perbandingan air dan oksigen 1: 2 dengan suhu 24 – 27 °C
 - c. Perbandingan air dan oksigen 1: 3 dengan suhu 22 – 24 °C
 - d. Perbandingan air dan oksigen 1: 3 dengan suhu 24 – 27 °C
 - e. Perbandingan air dan oksigen 2: 3 dengan suhu 22 – 24 °C

4. Padat penebaran ikan lele dalam kantong kemas tergantung pada...
 - a. Ukuran kantong kemas
 - b. Ukuran ikan yang dikemas
 - c. Sistem pengemasan
 - d. Lamanya pengangkutan
 - e. Jarak pengangkutan

5. Hal – hal yang harus diperhatikan dalam pengangkutan ikan adalah...
 - a. Waktu pengangkutan dan jenis transportasi
 - b. Waktu pengangkutan dan jarak tempuh
 - c. Lama pengangkutan dan jarak tempuh
 - d. Lama pengangkutan dan jenis transportasi
 - e. Jarak tempuh dan jenis transportasi

6. Suhu air pada saat pemanenan larva ikan adalah berkisar....
- 15 -20 °C
 - 20 -25 °C
 - 24 -26 °C
 - 25 -30 °C
 - 26 -30 °C
7. Persiapan pemanenan ikan yang akan dipasarkan dalam keadaan hidup meliputi pemberokan ikan (memuasakan ikan), kegiatan ini dilakukan selama:
- 12 jam
 - 24 jam
 - 36 jam
 - 48 jam
 - 10 jam
8. Pengelolaan pemanenan ikan mas ukuran konsumsi ditujukan untuk :
- Mendapatkan ikan yang memungkinkan ikan bisa hidup hingga ke tangan konsumen
 - Mendapatkan ikan yang memungkinkan kesegarannya lama
 - Mengeringkan tambak
 - Mendapatkan ikan mas yang sehat
 - Menangkap seluruh ikan
9. Kegiatan ini dilakukan dalam pemanenan total kecuali :
- Mengeluarkan air tambak/kolam
 - Memutup pintu pemasukan air
 - Menggiring ikan dengan wide
 - Memasukkan air ketika pasang untuk mengumpulkan ikan
 - Menangkap seluruh ikan
8. Kesegaran ikan bisa dipertahankan lama jika hasil pemanenan ikan :
- Diselimuti lumpur
 - Dibiarkan terjemur beberapa jam sebelum dikemas
 - Dibiarkan di udara terbuka
 - Segera dimatikan sebelum dikemas
 - Dibiarkan mati sendiri setelah meronta-ronta
9. Panen ikan bandeng dengan cara menguras tambak pembesaran adalah:
- Panen penjarangan
 - Panen sedikit
 - Panen total
 - Panen bertahap
 - Panen sebagian

10. Persiapan pemanenan ikan yang akan dipasarkan dalam keadaan hidup meliputi kegiatan:
 - a. Membuka saluran pembuangan
 - b. Menutup pintu pemasukan
 - c. Pemberokan
 - d. Menanggiring ikan
 - e. Menangkap ikan
11. Penentuan waktu panen berdasarkan....
 - a. Kebutuhan keuangan petani ikan
 - b. Cuaca saat akan panen
 - c. Permintaan pasar/konsumen
 - d. Suhu dan waktu pengiriman
 - e. Metode pengemasan
12. Kegiatan sortasi pada pemanenan ikan merupakan kegiatan menyeleksi ikan yang....
 - a. Memisahkan ikan kecil
 - b. Memisahkan ikan besar
 - c. Mengelompokkan ukuran ikan
 - d. Membuang ikan sakit atau cacat
 - e. Membedakan umur ikan
13. Kegiatan grading merupakan kegiatan....
 - a. Memisahkan ikan kecil
 - b. Memisahkan ikan besar
 - c. Mengelompokkan ukuran ikan
 - d. Membuang ikan sakit atau cacat
 - e. Membedakan umur ikan
14. faktor yang menjadi penyebab ketidak seragaman ukuran ikan adalah
 - a. Kurangnya jumlah pakan
 - b. Kualitas air yang jelek
 - c. Suhu air
 - d. Do rendah
 - e. Ukuran kolam padat
15. Yang bisa mempercepat pembersihan ikan hasil pemanenan total adalah :
 - a. Ikan terlalu cepat dimatikan
 - b. Badan luka-luka dan memar
 - c. Bergerak aktif sebelum ditangkap
 - d. Ikan terlalu cepat dibungkus
 - e. Ikan dibilas terlalu cepat
16. Yang menyebabkan ikan membusuk adalah :
 - a. Proses autolysis
 - b. Keberadaan bakteri
 - c. Enzym
 - d. Tidak higienis
 - e. Rigormortis

17. Perbandingan yang baik antara es dan ikan untuk pengangkutan ikan mati segar dalam masa pengangkutan 4 jam adalah :
- 4 : 1
 - 1 : 4
 - 1 : 6
 - 1 : 1
 - 1:3
18. Suhu air yang baik selama pengangkutan berkisar antara:
- 0- 20 °C
 - 10 – 15 °C
 - 15 – 20 °C
 - 20 – 25 °C
 - 10- 30 °C
19. Sifat wadah angkut yang baik untuk pengangkutan bandeng ukuran konsumsi jarak jauh adalah :
- Penghantar panas yang buruk
 - Penghantar panas yang baik
 - Terbuat dari plastik
 - Terbuat dari bambu
 - Terbuat dari logam
20. Pengendalian mutu ikan yang baik dapat menggunakan
- formalin
 - alkohol
 - garam
 - es
 - air
21. mencegah penurunan mutu ikan, tindakan penanganan ikan secara berurutan setelah di panen adalah
- Sortase, penyimpanan, pengepakan
 - Penyimpanan, pengepakan, penjualan
 - pengepakan penyimpanan, , grading
 - sortase, penyimpanan, penjualan
 - Pemanenan, pengepakan, penjualan
22. Parameter-parameter untuk menentukan kesegaran ikan terdiri atas beberapa faktor kecuali :
- Faktor Fisikawi.
 - Faktor Biologi
 - Faktor Kimiawi.
 - Faktor probiotik
 - Faktor Sensorik/Organoleptik.

23. Yang dimaksud ikan segar adalah ikan yang masih mempunyai seperti ikan hidup
- sifat daging
 - Rasa
 - tekstur
 - Bau
 - Rasa
24. ikan menggelepar / melompat lompat akan menyebabkan daging ikan akan memar dan cepat membusuk Ikan yang mati dengan cara menggelepar / melompat lompat akan cepat mengalami
- Proses autolysis
 - Keberadaan bakteri
 - Enzym
 - Kematian cepat
 - Rigormortis
25. Penanganan pascapanen bertujuan untuk mencegah
- perubahan warna
 - Perubahan kualitas produk
 - perubahan kimiawi yang tidak diinginkan
 - merubah rasa ikan
 - perubahan nilai/harga ikan