



TUGAS KELOMPOK

MATERI: IKAN

1. Tahapan penurunan kesegaran pasca panen pada ikan adalah pre-rigor, rigor dan pasca rigor. Jelaskan ciri-ciri dan apa yang terjadi pada tahapan-tahapan tersebut!
2. Kondisi ikan laut di dua pasar adalah sebagai berikut

A	B
TMA: 12 mg TMA-N/100 gr ikan	TMA: 20 mg TMA-N/100 gr ikan
TVB : 30 mg TVB-N/100 gr ikan	TVB: 40 mg TVB-N/100 gr ikan

Berdasarkan kondisi di dua pasar tersebut, mana ikan yang lebih segar?
Jelaskan jawaban Anda!