

Daftar Isi

TINJAUAN MATA KULIAH	ix
MODUL 1: PRINSIP DASAR TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL PERIKANAN	1.1
Kegiatan Belajar 1:	
Ikan sebagai Bahan Baku	1.3
Latihan	1.20
Rangkuman	1.21
Tes Formatif 1	1.22
 Kegiatan Belajar 2:	
Kemunduran Mutu Ikan	1.24
Latihan	1.36
Rangkuman	1.36
Tes Formatif 2	1.37
 Kegiatan Belajar 3:	
Dasar-dasar Penanganan dan Pengolahan Ikan	1.39
Latihan	1.47
Rangkuman	1.47
Tes Formatif 3	1.49
 KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	1.51
DAFTAR PUSTAKA	1.52
 MODUL 2: PENANGANAN DAN TRANSPORTASI IKAN HIDUP	2.1
Kegiatan Belajar 1:	
Faktor-faktor Penting dalam Penanganan dan Transportasi Ikan Hidup	2.3
Latihan	2.11
Rangkuman	2.11
Tes Formatif 1	2.12

Kegiatan Belajar 2:	
Penanganan dan Transportasi Ikan Hidup	2.14
Latihan	2.28
Rangkuman	2.28
Tes Formatif 2	2.29
Kegiatan Belajar 3:	
Teknologi Penanganan dan Transportasi Hidup beberapa	
Komoditas Perikanan	2.32
Latihan	2.43
Rangkuman	2.44
Tes Formatif 3	2.44
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	2.46
DAFTAR PUSTAKA	2.47
MODUL 3: PENDINGINAN DAN PEMBEKUAN	3.1
Kegiatan Belajar 1:	
Pendinginan	3.3
Latihan	3.23
Rangkuman	3.23
Tes Formatif 1	3.25
Kegiatan Belajar 2:	
Pembekuan	3.27
Latihan	3.53
Rangkuman	3.54
Tes Formatif 2	3.55
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	3.58
DAFTAR PUSTAKA	3.59

MODUL 4: TEKNOLOGI PENGOLAHAN PRODUK TRADISIONAL	4.1
Kegiatan Belajar 1:	
Pengaraman dan Pengeringan	4.3
Latihan	4.23
Rangkuman	4.24
Tes Formatif 1	4.25
 Kegiatan Belajar 2:	
Pemindangan	4.27
Latihan	4.35
Rangkuman	4.36
Tes Formatif 2	4.36
 Kegiatan Belajar 3:	
Pengasapan	4.39
Latihan	4.50
Rangkuman	4.50
Tes Formatif 3	4.51
 Kegiatan Belajar 4:	
Fermentasi	4.54
Latihan	4.75
Rangkuman	4.75
Tes Formatif 4	4.76
 KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	4.79
DAFTAR PUSTAKA	4.80
 MODUL 5: PENGALENGAN	5.1
Kegiatan Belajar 1:	
Prinsip Sterilisasi Panas	5.3
Latihan	5.16
Rangkuman	5.17
Tes Formatif 1	5.18

Kegiatan Belajar 2:	
Teknologi Produksi Ikan Kaleng	5.20
Latihan	5.33
Rangkuman	5.34
Tes Formatif 2	5.35
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	5.37
DAFTAR PUSTAKA	5.38
MODUL 6: IRADIASI PRODUK PERIKANAN	6.1
Kegiatan Belajar 1:	
Dasar-dasar Iradiasi Produk Perikanan	6.2
Latihan	6.13
Rangkuman	6.14
Tes Formatif 1	6.15
Kegiatan Belajar 2:	
Pengaruh Iradiasi terhadap Mutu dan Keamanan Produk Perikanan	6.17
Latihan	6.29
Rangkuman	6.30
Tes Formatif 2	6.31
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	6.33
DAFTAR PUSTAKA	6.34
MODUL 7: TEPUNG IKAN DAN MINYAK IKAN	7.1
Kegiatan Belajar 1:	
Tepung Ikan	7.3
Latihan	7.23
Rangkuman	7.24
Tes Formatif 1	7.25
Kegiatan Belajar 2:	
Minyak Ikan	7.27
Latihan	7.47

Rangkuman	7.48
Tes Formatif 2	7.49
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	7.51
DAFTAR PUSTAKA	7.52
MODUL 8: PENGOLAHAN PRODUK FIKOKOLOID	8.1
Kegiatan Belajar 1:	
Pemanenan dan Penanganan Rumput Laut	8.2
Latihan	8.17
Rangkuman	8.18
Tes Formatif 1	8.18
Kegiatan Belajar 2:	
Proses Pengolahan Produk Fikokoloid	8.20
Latihan	8.32
Rangkuman	8.32
Tes Formatif 2	8.33
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	8.35
DAFTAR PUSTAKA	8.36
MODUL 9: PENGOLAHAN SURIMI DAN PEMANFAATAN HASIL SAMPING	9.1
Kegiatan Belajar 1:	
Pengolahan Surimi	9.3
Latihan	9.16
Rangkuman	9.17
Tes Formatif 1	9.18
Kegiatan Belajar 2:	
Pemanfaatan Hasil Samping Pengolahan Ikan	9.20
Latihan	9.37
Rangkuman	9.38
Tes Formatif 2	9.39

Kegiatan Belajar 3:	
Pemanfaatan Hasil Samping Pengolahan Krustasea	9.41
Latihan	9.46
Rangkuman	9.47
Tes Formatif 3	9.48
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	9.50
DAFTAR PUSTAKA	9.51
PANDUAN PRAKTIKUM TEKNOLOGI PENGOLAHAN	
HASIL PERIKANAN	1
UNIT 1	
PENDINGINAN IKAN SEGAR DENGAN ES	2
UNIT 2	
PENGOLAHAN IKAN ASIN	5
UNIT 3	
PENGOLAHAN IKAN PINDANG	9
UNIT 4	
PENGOLAHAN IKAN BANDENG ASAP	15
UNIT 5	
PENGOLAHAN IKAN PEDAS	20
UNIT 6	
PENGOLAHAN TEPUNG IKAN	23
UNIT 7	
PENGOLAHAN BAKSO IKAN	27