

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	ix
Modul 01	1.1
Karakteristik Bahan Baku Hasil Perikanan	
Kegiatan Belajar 1	1.6
Jenis-Jenis Komoditas Hasil Perikanan	
Kegiatan Belajar 2	1.26
Komposisi Kimia Komoditas Hasil Perikanan dan Faktor-Faktor yang Memengaruhinya	
Kegiatan Belajar 3	1.43
Ikan sebagai Bahan Pangan dan Manfaatnya bagi Kesehatan	
Kegiatan Belajar 4	1.48
Faktor-Faktor yang Memengaruhi Tingkat Konsumsi Ikan	
Modul 02	2.1
Kemunduran Mutu Hasil Perikanan dan Teknik Penanganannya	
Kegiatan Belajar 1	2.7
Kerusakan Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi Komoditas Hasil Perikanan	
Kegiatan Belajar 2	2.28
Faktor-Faktor yang Memengaruhi Kemunduran Mutu Ikan	

Kegiatan Belajar 3 Parameter-Parameter Kemunduran Mutu Hasil Perikanan	2.37
Kegiatan Belajar 4 Teknik Penanganan dan Transportasi Hasil Perikanan Teknik Penanganan	2.43
Modul 03 Teknik Pembekuan Hasil Perikanan	3.1
Kegiatan Belajar 1 Metode Pembekuan Hasil Perikanan	3.6
Kegiatan Belajar 2 Proses Pembekuan Beberapa Jenis Produk Perikanan Unggulan	3.25
Kegiatan Belajar 3 Perubahan Mutu Produk Perikanan Selama Penyimpanan Beku	3.38
Modul 04 Teknologi Pengolahan Tradisional	4.1
Kegiatan Belajar 1 Penggaraman dan Pengeringan	4.8
Kegiatan Belajar 2 Pemindangan Ikan	4.24
Kegiatan Belajar 3 Fermentasi	4.33
Kegiatan Belajar 4 Pengasapan	4.48

Modul 05	5.1
Teknologi Pengalengan Hasil Perikanan	
Kegiatan Belajar 1	5.9
Prinsip Pengawetan dengan Pengalengan	
Kegiatan Belajar 2	5.17
Karakteristik Bahan Kemasan	
Kegiatan Belajar 3	5.24
Tahapan Proses Pengalengan	
Kegiatan Belajar 4	5.43
Kerusakan Makanan Kaleng	
Modul 06	6.1
Teknologi Pengolahan Surimi	
Kegiatan Belajar 1	6.9
Karakteristik Protein Surimi	
Kegiatan Belajar 2	6.20
Prinsip Pengolahan Surimi	
Kegiatan Belajar 3	6.27
Proses Gelasi dan Mutu Surimi	
Kegiatan Belajar 4	6.35
Krioprotektan, Denaturasi Protein Surimi dan Produk-Produk Berbahan Dasar Surimi	

Modul 07	7.1
Teknologi Pengolahan Rumput Laut	
Kegiatan Belajar 1	7.7
Deskripsi Rumput Laut dan Jenis Rumput Laut Ekonomis Penting	
Kegiatan Belajar 2	7.18
Komposisi Kimia Rumput Laut	
Kegiatan Belajar 3	7.31
<i>Phycocoloid</i> (Karaginan, Agar-Agar, dan Alginat): Produksi dan Kegunaannya	
Kegiatan Belajar 4	7.56
Pengembangan Teknologi Industri Rumput Laut Rumput Laut sebagai Bahan Pangan dan Bahan Aktif Alam	
Modul 08	8.1
Teknologi Pengolahan Hasil Samping Perikanan	
Kegiatan Belajar 1	8.7
Teknik Pengolahan Limbah Hasil Perikanan	
Kegiatan Belajar 2	8.12
Pemanfaatan dan Pengembangan Produk Samping Industri Perikanan	
Modul 09	9.1
Teknologi Pengembangan Produk Hasil Perikanan	
Kegiatan Belajar 1	9.7
Prinsip Teknologi Pengembangan Produk Perikanan	
Kegiatan Belajar 2	9.17
Pengolahan Produk Berbasis Emulsi	

Kegiatan Belajar 3	9.26
Produk Breaded Hasil Perikanan	
Kegiatan Belajar 4	9.35
Produk Berbasis Hidrokoloid Hasil Perikanan dan Produk Diversifikasi Lainnya	
Riwayat Penulis	9.55