

Tinjauan Mata Kuliah

Mata kuliah Pengetahuan Bahan Pangan ini berisi materi tentang berbagai sumber bahan pangan yang berasal dari tumbuhan (nabati) dan hewan (hewani). Selain itu diberikan juga materi tentang jenis-jenis, karakteristik, potensi industri, standar, dan mutu dari setiap bahan pangan yang baik untuk diolah.

Setelah mempelajari materi pada buku materi pokok Pengetahuan Bahan Pangan, secara umum Anda diharapkan mampu menentukan mutu (sesuai standar lokal dan internasional) bahan pangan sesuai kebutuhan pengolahan pangan. Secara lebih rinci, kompetensi yang harus Anda capai setelah mempelajari modul ini adalah mampu:

1. Menjelaskan jenis-jenis sumber bahan pangan nabati.
2. Menjelaskan jenis-jenis bahan pangan hewani.
3. Menentukan mutu bahan pangan sesuai kebutuhan produk olahannya.

Mata kuliah Pengetahuan Bahan Pangan terdiri dari sembilan (9) modul dengan susunan sebagai berikut.

Modul 1 : Pengetahuan Bahan Daging dan Unggas.

Modul 1 ini terdiri dari tiga (3) kegiatan belajar (KB), yaitu:

KB 1. Sumber, Teknik Pemotongan pada Karkas Daging dan Unggas

KB 2. Pelayuan dan Penanganan Daging dan Unggas Pasca Mortem

KB 3. Mutu Daging

Modul 2 : Pengetahuan Bahan: Susu & Telur

Modul 2 ini terdiri dari lima (5) KB, yaitu:

KB 1. Komposisi dan Sifat Fisik Susu

KB 2. Produk Hasil Olahan Susu

KB 3. Struktur dan Komposisi Telur

KB 4. Pengawasan Mutu Telur

KB 5. Pasca Panen dan Pengawetan Telur Utuh

Modul 3 : Pengetahuan Bahan: Ikan dan Hasil Perairan

Modul 3 ini terdiri dari tiga (3) KB, yaitu:

KB 1. Jenis dan Komposisi Hasil Perikanan

KB 2. Perubahan Pasca Panen Ikan dan Penanganan Ikan Segar

KB 3. Rumput Laut (Seaweeds)

Modul 4 : Pengetahuan Bahan Sayuran dan Buah-buahan

Modul 3 ini terdiri dari empat (4) KB, yaitu:

KB 1. Jenis dan Varietas Sayur-sayuran

KB 2. Jenis dan Varietas Buah-buahan

KB 3. Proses Pertumbuhan dan Respirasi

KB.4. Perubahan Fisik dan Kimia selama Pematangan

Modul 5 : Pengetahuan Bahan Serealia dan Kacang-kacangan

Modul 5 ini terdiri dari dua (2) KB, yaitu:

KB 1. Struktur Biji dan Komposisi Kimia Serealia dan Kacang-kacangan

KB 2. Perubahan-perubahan Lepas Panen

Modul 6 : Pengetahuan Bahan Umbi-umbian dan Rempah-rempah

Modul 6 ini terdiri dari dua (2) KB, yaitu:

KB 1. Umbi-umbian

KB 2. Rempah-rempah

Modul 7 : Hasil Tanaman Penyegar

Modul 7 ini terdiri dari tiga (3) KB, yaitu:

KB 1. Kopi (*Coffea sp*)

KB 2. Teh (*Camelia sinensis*)

KB 3. Cokelat (*Theobroma cacao L.*)

Modul 8 : Pengetahuan Bahan Pangan Minyak dan Lemak Pangan

Modul 8 ini terdiri dari tiga (3) KB, yaitu:

KB 1. Jenis Palmae

KB 2. Jenis Kacang-kacangan

KB 3. Jenis Serealia

Modul 9 : Pengetahuan Bahan Sumber Pemanis dan Gula

Modul 9 ini terdiri dari satu (1) KB, yaitu:

KB 1 Bahan Pangan Nabati Sumber Pemanis

Peta Kompetensi Pengetahuan Bahan Pangan/PANG4210/3 sks

