

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	vii
Modul 01	1.1
Pengetahuan Bahan Daging dan Unggas	
Kegiatan Belajar 1	1.4
Sumber, Teknik Pemotongan pada Karkas Daging dan Unggas	
Kegiatan Belajar 2	1.24
Pelayuan dan Penanganan Daging dan Unggas Pasca Mortem	
Kegiatan Belajar 3	1.40
Mutu Daging	
Modul 02	2.1
Pengetahuan Bahan: Susu dan Telur	
Kegiatan Belajar 1	2.6
Komposisi Kimia dan Sifat Fisik Susu	
Kegiatan Belajar 2	2.20
Produk Hasil Olahan Susu	
Kegiatan Belajar 3	2.29
Struktur dan Komposisi Telur	
Kegiatan Belajar 4	2.40
Pengawasan Mutu Telur	
Kegiatan Belajar 5	2.46
Pasca Panen dan Pengawetan Telur Utuh	

Modul 03	3.1
Pengetahuan Bahan: Ikan dan Hasil Perairan	
Kegiatan Belajar 1	3.4
Jenis dan Komposisi Hasil Perikanan	
Kegiatan Belajar 2	3.19
Perubahan Pasca Panen Ikan dan Penanganan Ikan Segar	
Kegiatan Belajar 3	3.32
Rumput Laut (<i>Seaweeds</i>)	
Modul 04	4.1
Pengetahuan Bahan Sayuran dan Buah-Buahan	
Kegiatan Belajar 1	4.6
Jenis dan Varietas Sayur-Sayuran	
Kegiatan Belajar 2	4.20
Jenis dan Varietas Buah-Buahan	
Kegiatan Belajar 3	4.28
Proses Pertumbuhan dan Respirasi	
Kegiatan Belajar 4	4.38
Perubahan Fisik dan Kimia Selama Pematangan	
Modul 05	5.1
Pengetahuan Bahan Sereal dan Kacang-Kacangan	
Kegiatan Belajar 1	5.4
Struktur Biji dan Komposisi Kimia Sereal dan Kacang-Kacangan	
Kegiatan Belajar 2	5.15
Perubahan-Perubahan Lepas Panen	

Modul 06	6.1
Pengetahuan Bahan Umbi-Umbian dan Rempah-Rempah	
Kegiatan Belajar 1	6.4
Umbi-Umbian	
Kegiatan Belajar 2	6.24
Rempah-Rempah	
Modul 07	7.1
Hasil Tanaman Penyegar	
Kegiatan Belajar 1	7.4
Kopi (<i>Coffea</i> sp)	
Kegiatan Belajar 2	7.11
Teh (<i>Camelia sinensis</i>)	
Kegiatan Belajar 3	7.19
Cokelat (<i>Theobroma cacao</i> L.)	
Modul 08	8.1
Pengetahuan Bahan Pangan Minyak dan Lemak Pangan	
Kegiatan Belajar 1	8.4
Jenis Palmae	
Kegiatan Belajar 2	8.16
Jenis Kacang-Kacangan	
Kegiatan Belajar 3	8.21
Jenis Serealia	

Modul 09 9.1

Pengetahuan Bahan Sumber Pemanis
dan Gula

Kegiatan Belajar 9.4
Bahan Pangan Nabati Sumber Pemanis

Riwayat Penulis 9.25