

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	vii
Modul 01	1.1
Air	
Kegiatan Belajar 1	1.4
Sifat Fisiko Kimia Air dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	1.14
Kadar Air, Sumbernya dan Keawetan Bahan Pangan	
Modul 02	2.1
Karbohidrat	
Kegiatan Belajar 1	2.4
Monosakarida	
Kegiatan Belajar 2	2.18
Disakarida, Oligosakarida dan Polisakarida	
Modul 03	3.1
Protein	
Kegiatan Belajar 1	3.4
Protein dan Asam Amino	
Kegiatan Belajar 2	3.18
Struktur Kimia Protein	
Kegiatan Belajar 3	3.28
Jenis, Sumber dan Mutu Protein	

Modul 04	4.1
Minyak dan Lemak	
Kegiatan Belajar 1	4.4
Kimia dan Klasifikasi Lipida	
Kegiatan Belajar 2	4.20
Sifat Fisika-Kimia Minyak dan Lemak	
Kegiatan Belajar 3	4.34
Sumber dan Peranan Minyak dan Lemak	
Modul 05	5.1
Vitamin dan Mineral	
Kegiatan Belajar 1	5.4
Vitamin	
Kegiatan Belajar 2	5.28
Mineral	
Modul 06	6.1
Zat Pewarna Makanan	
Kegiatan Belajar 1	6.4
Pigmen	
Kegiatan Belajar 2	6.28
Zat Pewarna Sintetis	
Kegiatan Belajar 3	6.40
Zat Pewarna <i>Nature Identical</i>	
Modul 07	7.1
Kimia Flavor	
Kegiatan Belajar 1	7.4
Istilah, Sifat Sensasi dan Metode Analisis	

Kegiatan Belajar 2 Pembentukan Komponen Flavor	7.20
Modul 08 Enzim	8.1
Kegiatan Belajar 1 Definisi dan Tatanama Enzim	8.4
Kegiatan Belajar 2 Sifat Katalitik dan Fungsi Enzim	8.15
Kegiatan Belajar 3 Enzim dalam Penanganan dan Pengolahan Pangan	8.32
Modul 09 Bahan Tambahan Pangan	9.1
Kegiatan Belajar 1 Definisi, Jenis dan Fungsi Bahan Tambahan Pangan	9.4
Kegiatan Belajar 2 Keamanan Bahan Tambahan Pangan	9.27