

# Daftar Isi

<b>Tinjauan Mata Kuliah</b>	<b>vii</b>
<b>Modul 01</b>	<b>1.1</b>
Jenis dan Varietas Hortikultura	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>1.4</b>
Tanaman Hortikultura Jenis Sayuran	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>1.16</b>
Komponen Penyusun Buah-buahan	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>1.27</b>
Kerusakan Sayuran dan Buah-buahan	
<b>Modul 02</b>	<b>2.1</b>
Pengawetan Segar Buah-buahan dan Sayur-sayuran	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>2.4</b>
Faktor-Faktor yang Memengaruhi Pematangan Buah-buahan dan Sayuran	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>2.19</b>
Pematangan dan Metode Pengawetan Segar Buah-buahan dan Sayuran	
<b>Modul 03</b>	<b>3.1</b>
Pengawetan Sayur-sayuran dan Buah-buahan dengan Suhu Rendah	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>3.4</b>
Penanganan Lepas Panen	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>3.17</b>
Refrigerasi dan Desain Ruang Pendingin	

<b>Modul 04</b>	<b>4.1</b>
Pengalengan Buah-buahan dan Sayuran	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>4.4</b>
Proses Termal dan Metode Perhitungan Proses Termal	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>4.22</b>
Aplikasi Pengalengan dan Faktor-Faktor yang Memengaruhi	
<b>Modul 05</b>	<b>5.1</b>
Aplikasi Pengeringan Produk Hortikultura	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>5.4</b>
Karakteristik Hidratasi dan Alat Pengering	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>5.19</b>
Produk Olahan Kering dan Penggunaan Alat Pengering	
<b>Modul 06</b>	<b>6.1</b>
Aplikasi Pengolahan dengan Garam, Asam, Gula, dan Bahan Kimia	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>6.5</b>
Penggunaan Garam dan Asam dalam Pengawetan Sayuran dan Buah-buahan	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>6.20</b>
Penggunaan Gula dalam Pengawetan Buah dan Penggunaan Bahan Kimia sebagai Bahan Tambahan Makanan	

<b>Modul 07</b>	<b>7.1</b>
Teknologi Olah Minimal Buah dan Sayuran Dingin	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>7.5</b>
Olah Minimal Buah dan Sayuran Dingin	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>7.15</b>
Persiapan Pendahuluan, Penanganan, serta Distribusi Buah dan Sayuran Hasil Olah Minimal Pendinginan	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>7.34</b>
Metode Pengawetan pada Buah dan Sayuran MPR	
<b>Kegiatan Belajar 4</b>	<b>7.59</b>
Pengemasan Buah dan Sayuran Olah Minimal	
<b>Modul 08</b>	<b>8.1</b>
Teknologi Pengawetan Sayur dan Buah dengan Iradiasi	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>8.5</b>
Iradiasi Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>8.13</b>
Teknik Pengawetan Pangan dengan Iradiasi	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>8.27</b>
Pengaruh Iradiasi	
<b>Kegiatan Belajar 4</b>	<b>8.36</b>
Aplikasi Teknologi Iradiasi untuk Pengawet Buah-buahan	

<b>Modul 09</b>	<b>9.1</b>
Nanoteknologi pada Produk Hortikultura	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>9.4</b>
Nanoteknologi	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>9.13</b>
Nanoteknologi di Bidang Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>9.23</b>
Aplikasi Nanoteknologi pada Buah-buahan	
<b>Riwayat Penulis</b>	<b>9.55</b>