

Daftar Isi

TINJAUAN MATA KULIAH	i
MODUL 1: DASAR-DASAR TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN	1.1
Kegiatan Belajar 1:	
Pengertian tentang Bahan Pangan	1.3
Latihan	1.19
Rangkuman	1.20
Tes Formatif 1	1.21
 Kegiatan Belajar 2:	
Faktor-faktor Penyebab Kerusakan Bahan Pangan	1.23
Latihan	1.40
Rangkuman	1.41
Tes Formatif 2	1.42
 Kegiatan Belajar 3:	
Faktor-faktor Penyebab Kerusakan Bahan Pangan	1.44
Latihan	1.55
Rangkuman	1.56
Tes Formatif 3	1.57
 KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	1.59
DAFTAR PUSTAKA	1.60
 MODUL 2: PENGOLAHAN DENGAN SUHU TINGGI	2.1
Kegiatan Belajar 1:	
Pemanasan pada Suhu sampai dengan 100 ⁰ C	2.4
Latihan	2.11
Rangkuman	2.12
Tes Formatif 1	2.13

Kegiatan Belajar 2:	
Pemanasan pada Suhu di atas 100 ⁰ C	2.16
Latihan	2.23
Rangkuman	2.25
Tes Formatif 2.....	2.26
Kegiatan Belajar 3:	
Pengaruh Pemanasan pada Nilai Gizi Bahan Pangan	2.29
Latihan	2.37
Rangkuman	2.38
Tes Formatif 3.....	2.39
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	2.42
DAFTAR PUSTAKA	2.43
MODUL 3: PENGOLAHAN DENGAN SUHU RENDAH	3.1
Kegiatan Belajar 1:	
Pengolahan atau Pengawetan dengan Suhu Rendah	3.3
Latihan	3.13
Rangkuman	3.13
Tes Formatif 1.....	3.14
Kegiatan Belajar 2:	
Pendinginan	3.16
Latihan	3.24
Rangkuman	3.25
Tes Formatif 2.....	3.25
Kegiatan Belajar 3:	
Pembekuan	3.30
Latihan	3.36
Rangkuman	3.37
Tes Formatif 3.....	3.37
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	3.40
DAFTAR PUSTAKA	3.41

MODUL 4: TEKNIK PENGOLAHAN MODERN	4.1
Kegiatan Belajar 1:	
Iradiasi Pangan	4.3
Latihan	4.14
Rangkuman	4.15
Tes Formatif 1	4.16
Kegiatan Belajar 2:	
Pengolahan Pangan dengan Bahan Kimia	4.19
Latihan	4.32
Rangkuman	4.33
Tes Formatif 2	4.33
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	4.36
DAFTAR PUSTAKA	4.37
MODUL 5: FERMENTASI MAKANAN	5.1
Kegiatan Belajar 1:	
Peranan Mikroba dalam Fermentasi Makanan	5.3
Latihan	5.20
Rangkuman	5.21
Tes Formatif 1	5.22
Kegiatan Belajar 2:	
Pengaturan Kondisi Fermentasi	5.24
Latihan	5.28
Rangkuman	5.29
Tes Formatif 2	5.29
Kegiatan Belajar 3:	
Pemeliharaan Kultur Mikroba	5.31
Latihan	5.33
Rangkuman	5.34
Tes Formatif 3	5.34

KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	5.36
DAFTAR PUSTAKA	5.37
MODUL 6: APLIKASI PENGOLAHAN SAYUR DAN BUAH	6.1
Kegiatan Belajar 1:	
Pengolahan Sayur	6.4
Latihan	6.20
Rangkuman	6.22
Tes Formatif 1	6.22
Kegiatan Belajar 2:	
Pengolahan Buah	6.25
Latihan	6.58
Rangkuman	6.60
Tes Formatif 2	6.60
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	6.63
DAFTAR PUSTAKA	6.64
MODUL 7: APLIKASI PENGOLAHAN DAGING, SUSU, TELUR, DAN IKAN	7.1
Kegiatan Belajar 1:	
Pengolahan Daging	7.3
Latihan	7.15
Rangkuman	7.16
Tes Formatif 1	7.16
Kegiatan Belajar 2:	
Pengolahan Susu	7.19
Latihan	7.29
Rangkuman	7.30
Tes Formatif 2	7.30
Kegiatan Belajar 3:	
Pengolahan Telur	7.33

Latihan	7.42
Rangkuman	7.42
Tes Formatif 3.....	7.42
Kegiatan Belajar 4:	
Pengolahan Ikan	7.46
Latihan	7.57
Rangkuman	7.57
Tes Formatif 4.....	7.58
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	7.61
DAFTAR PUSTAKA	7.62
MODUL 8: TEKNOLOGI PENGOLAHAN PRODUK SEREALIA DAN UMBI-UMBIAN	8.1
Kegiatan Belajar 1:	
Struktur dan Komposisi, Produk Serealida dan Umbi-umbian	8.3
Latihan	8.9
Rangkuman	8.10
Tes Formatif 1.....	8.10
Kegiatan Belajar 2:	
Pemanfaatan dan Pengolahan Serealida serta Umbi-umbian	8.13
Latihan	8.22
Rangkuman	8.23
Tes Formatif 2.....	8.24
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	8.27
DAFTAR PUSTAKA	8.28
MODUL 9: PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN PANGAN	9.1
Kegiatan Belajar 1:	
Jenis-jenis Bahan Pengemasan	9.3
Latihan	9.14
Rangkuman	9.15

Tes Formatif 1.....	9.15
Kegiatan Belajar 2:	
Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan	9.18
Latihan	9.37
Rangkuman	9.38
Tes Formatif 2.....	9.38
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	9.41
DAFTAR PUSTAKA	9.42