

Tinjauan Mata Kuliah

Buku Materi Pokok (BMP) Teknologi Pengolahan Pangan ini menjelaskan pengertian, faktor penyebab kerusakan, dan dasar-dasar pengolahan bahan pangan. BMP ini juga menjelaskan cara-cara pengolahan bahan pangan dengan suhu rendah, suhu tinggi, dan modern. Selain itu, BMP ini menjelaskan fermentasi bahan pangan, cara pengolahan buah-buahan, sayur-sayuran, sereal, umbi-umbian, daging, susu, ikan, dan telur. Di bagian akhir BMP ini menjelaskan cara-cara pengemasan, penyimpanan, dan penggudangan bahan pangan.

Dengan mempelajari BMP ini, Anda diharapkan dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan dalam menangani bahan pangan, memilih cara pengolahan, dan mengolah bahan pangan.

Secara umum, setelah menguasai BMP ini Anda dapat mengetahui cara-cara memperlakukan bahan pangan sebelum dan selama pengolahan, menjelaskan cara-cara pengolahan berbagai jenis bahan pangan dan cara-cara menanggulangi kerusakan yang ditimbulkan akibat pengolahan.

Buku Materi Pokok (BMP) Teknologi Pengolahan Pangan dikemas dalam 9 modul dengan susunan sebagai berikut.

Modul 1 : Dasar-dasar Teknologi Pengolahan Pangan

Modul ini terdiri dari 3 Kegiatan Belajar. *Pertama*, Pengertian Tentang Bahan Pangan. *Kedua*, Faktor-faktor Penyebab Kerusakan Bahan Pangan. *Ketiga*, Tahap-tahap Proses Pengolahan Bahan Pangan.

Modul 2 : Pengolahan dengan Suhu Tinggi

Modul ini terdiri dari 3 Kegiatan Belajar. *Pertama*, Pemanasan Pada Suhu Sampai dengan 100°C. *Kedua*, Pemanasan pada Suhu di atas 100°C. *Ketiga*, Pengaruh Pemanasan pada Nilai Gizi Bahan Pangan.

Modul 3 : Pengolahan dengan Suhu Rendah

Modul ini terdiri dari 3 Kegiatan Belajar. *Pertama*, Pengolahan atau Pengawetan dengan Suhu Rendah. *Kedua*, Pendinginan. *Ketiga*, Pembekuan.

Modul 4 : Teknik Pengolahan Pangan

Modul ini terdiri dari 2 Kegiatan Belajar. *Pertama*, Iradiasi Pangan. *Kedua*, Pengolahan Pangan dengan Bahan Kimia.

Modul 5 : Fermentasi Makanan

Modul ini terdiri dari 3 Kegiatan Belajar. *Pertama*, Peranan Mikroba dalam Fermentasi Makanan. *Kedua*, Pengaturan Kondisi Fermentasi. *Ketiga*, Pemeliharaan Kultur Mikroba.

Modul 6 : Aplikasi Pengolahan Sayur dan Buah

Modul ini terdiri dari 2 Kegiatan Belajar. *Pertama*, Pengolahan Sayur. *Kedua*, Pengolahan Buah.

- Modul 7 : Aplikasi Pengolahan Daging, Susu, Telur, dan Ikan.
Modul ini terdiri dari 4 Kegiatan Belajar. *Pertama*, Pengolahan Daging. *Kedua*, Pengolahan Susu. *Ketiga*, Pengolahan Telur. *Keempat*, Pengolahan Ikan.
- Modul 8 : Teknologi Pengolahan Produk Sereal dan Umbi-umbian
Modul ini terdiri dari 2 Kegiatan Belajar. *Pertama*, Struktur dan Komposisi Produk Sereal dan Umbi-umbian. *Kedua*, Pemanfaatan dan Pengolahan Sereal Serta Umbi-umbian.
- Modul 9 : Pengemasan dan Penyimpanan Pangan
Modul ini terdiri dari 2 Kegiatan Belajar. *Pertama*, Jenis-jenis Pengemasan. *Kedua*, Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan.

Cara mempelajari BMP Teknologi Pengolahan Pangan sebagai berikut.

1. Pelajari BMP ini sebaik-baiknya dengan membaca dan mendiskusikannya dengan teman-teman Anda.
2. Kerjakan soal-soal pada latihan Tes Formatif. Bila telah selesai mengerjakan, bandingkanlah jawaban yang ada pada bagian akhir setiap modul.
3. Bila ada kesulitan, diskusikan dengan teman-teman Anda atau tanyakanlah pada instruktur pada waktu tutorial.
4. Untuk menambah wawasan Anda sebaiknya Anda juga mempelajari referensi yang direkomendasi dalam daftar pustaka.

Untuk membantu Anda dalam memahami BMP ini kami sajikan Peta Kompetensi BMP Teknologi Pengolahan Pangan sebagai berikut.

Peta Kompetensi Teknologi Pengolahan Pangan/PANG4312/3 sks

