

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	v
Modul 01	1.1
Penanganan dan Pengolahan Hasil Perikanan di Atas Kapal	
Kegiatan Belajar 1	1.6
Jenis-Jenis Ikan	
Kegiatan Belajar 2	1.16
Penanganan Ikan di Kapal	
Kegiatan Belajar 3	1.37
Penanganan Segar Ikan dan Udang	
Modul 02	2.1
Penanganan Hasil Perikanan di Darat	
Kegiatan Belajar 1	2.5
Pedoman Pengolahan Ikan Segar	
Kegiatan Belajar 2	2.24
Penanganan Produk Pangan Kualitas Ekspor	
Modul 03	3.1
Pengolahan Ikan Tradisional Nonfermentasi	
Kegiatan Belajar 1	3.6
Pengawetan dengan Penggaraman	
Kegiatan Belajar 2	3.23
Proses Pembuatan Ikan Asin	
Kegiatan Belajar 3	3.36
Proses Pembuatan Ikan Pindang	
Kegiatan Belajar 4	3.47
Pembuatan Ikan Asap	

Modul 04	4.1
Pengolahan Ikan secara Tradisional Melalui Proses Fermentasi	
Kegiatan Belajar 1	4.6
Prinsip Fermentasi Ikan	
Kegiatan Belajar 2	4.18
Pembuatan Ikan Peda	
Kegiatan Belajar 3	4.25
Pembuatan Kecap Ikan	
Kegiatan Belajar 4	4.35
Pembuatan Terasi	
Modul 05	5.1
Pengolahan Ikan secara Moderen	
Kegiatan Belajar 1	5.5
Pengalengan Ikan	
Kegiatan Belajar 2	5.21
Pembuatan Konsentrat Protein, Surimi, dan Sosis Ikan	
Kegiatan Belajar 3	5.45
Pembuatan Bandeng Presto	
Modul 06	6.1
Pemanfaatan Hasil Samping Produk Perikanan	
Kegiatan Belajar 1	6.5
Pemanfaatan Limbah Ikan	
Kegiatan Belajar 2	6.23
Pemanfaatan Limbah Udang	