

Daftar Isi

TINJAUAN MATA KULIAH	ix
MODUL 1: PENYIAPAN DAN PENANGANAN PASCAPANEN DAGING	1.1
Kegiatan Belajar 1:	
Sumber, Jenis, dan Karakteristik Daging	1.4
Latihan	1.20
Rangkuman	1.21
Tes Formatif 1	1.22
Kegiatan Belajar 2:	
Pemotongan Hewan dan Pematangan Daging (<i>Meat Aging</i>)	1.25
Latihan	1.37
Rangkuman	1.38
Tes Formatif 2	1.39
Kegiatan Belajar 3:	
Sifat dan Mutu Daging	1.42
Latihan	1.53
Rangkuman	1.54
Tes Formatif 3	1.54
Kegiatan Belajar 4:	
Faktor-faktor Penyebab Kerusakan Daging	1.58
Latihan	1.63
Rangkuman	1.63
Tes Formatif 4	1.64
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF.....	1.67
DAFTAR PUSTAKA.....	1.68

MODUL 2: <i>MEAT CUTTING</i> DAN TEKNOLOGI PENGOLAHAN DAGING	2.1
Kegiatan Belajar 1:	
Cara-Cara <i>Meat Cutting</i>	2.3
Latihan	2.7
Rangkuman	2.7
Tes Formatif 1	2.8
Kegiatan Belajar 2:	
Teknologi Pengolahan Produk Daging Giling	2.11
Latihan	2.18
Rangkuman	2.18
Tes Formatif 2	2.19
Kegiatan Belajar 3:	
Teknologi Pengolahan Daging secara Termal (DagingKaleng)	2.22
Latihan	2.27
Rangkuman	2.27
Tes Formatif 3	2.28
Kegiatan Belajar 4:	
Teknologi Pengeringan dan Pengasapan Daging	2.31
Latihan	2.38
Rangkuman	2.39
Tes Formatif 4	2.40
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF.....	2.43
DAFTAR PUSTAKA.....	2.44
MODUL 3: SUMBER PENGHASIL DAN TEKNOLOGI PASCAPANEN SUSU	3.1
Kegiatan Belajar 1:	
Pengenalan Sumber dan Cara Pemerahan Susu	3.3
Latihan	3.15

Rangkuman	3.16
Tes Formatif 1	3.17
Kegiatan Belajar 2:	
Sifat dan Mutu Susu Segar	3.20
Latihan	3.29
Rangkuman	3.29
Tes Formatif 2	3.30
Kegiatan Belajar 3:	
Pemanfaatan dan Khasiat Susu	3.34
Latihan	3.38
Rangkuman	3.38
Tes Formatif 3	3.39
Kegiatan Belajar 4:	
Penanganan Pascapanen Susu	3.42
Latihan	3.52
Rangkuman	3.52
Tes Formatif 4	3.53
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF.....	3.56
DAFTAR PUSTAKA.....	3.57
MODUL 4: TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU	4.1
Kegiatan Belajar 1:	
Pasteurisasi dan Sterilisasi Susu Cair	4.3
Latihan	4.10
Rangkuman	4.10
Tes Formatif 1	4.11
Kegiatan Belajar 2:	
Pengolahan Tepung Susudan Susu Formula	4.14
Latihan	4.19

Rangkuman	4.19
Tes Formatif 2	4.20
Kegiatan Belajar 3:	
Teknologi Pengolahan Susu Fermentasi	4.23
Latihan	4.29
Rangkuman	4.30
Tes Formatif 3	4.31
Kegiatan Belajar 4:	
Teknologi Pengolahan Mentega dan Keju	4.34
Latihan	4.40
Rangkuman	4.40
Tes Formatif 4	4.41
Kegiatan Belajar 5:	
Pengolahan Susu Produk Tradisional	4.44
Latihan	4.51
Rangkuman	4.51
Tes Formatif 5	4.53
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF.....	4.56
DAFTAR PUSTAKA.....	4.57
MODUL 5: SUMBER PENGHASIL, TEKNOLOGI PASCAPANEN, DAN PENGOLAHAN TELUR	
	5.1
Kegiatan Belajar 1:	
Sumber, Jenis, dan Karakteristik Telur	5.4
Latihan	5.15
Rangkuman	5.15
Tes Formatif 1	5.16
Kegiatan Belajar 2:	
Penanganan Pascapanen Telur Konsumsi	5.19

Latihan	5.29
Rangkuman	5.30
Tes Formatif 2	5.31
Kegiatan Belajar 3:	
Komponen, Mutu, dan Sifat Fungsional Telur Konsumsi	5.34
Latihan	5.58
Rangkuman	5.59
Tes Formatif 3	5.60
Kegiatan Belajar 4:	
Teknologi Pengolahan Telur Tradisional	5.63
Latihan	5.72
Rangkuman	5.73
Tes Formatif 4	5.74
Kegiatan Belajar 5:	
Teknologi Pengolahan Telur Modern	5.77
Latihan	5.86
Rangkuman	5.86
Tes Formatif 5	5.88
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF.....	5.91
DAFTAR PUSTAKA.....	5.92
MODUL 6: PEMANFAATAN DAN PENGOLAHAN HASIL	6.1
SAMPING TERNAK	
Kegiatan Belajar 1:	
Pengenalan Sumber dan Jenis Hasil Samping Ternak	6.3
Latihan	6.8
Rangkuman	6.8
Tes Formatif 1	6.9

Kegiatan Belajar 2:	
Teknologi Pengolahan Hasil Samping Penanganan Daging	6.12
Latihan	6.19
Rangkuman	6.20
Tes Formatif 2	6.21
Kegiatan Belajar 3:	
Teknologi Pengolahan Hasil Samping Penanganan Susu	6.24
Latihan	6.25
Rangkuman	6.26
Tes Formatif 3	6.26
Kegiatan Belajar 4:	
Teknologi Pengolahan Hasil Samping Penanganan Telur	6.29
Latihan	6.33
Rangkuman	6.33
Tes Formatif 4	6.34
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF.....	6.37
DAFTAR PUSTAKA.....	6.38
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	6.39