

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	vii
Modul 01	1.1
Evaluasi Nilai Gizi Karbohidrat	
Kegiatan Belajar 1	1.6
Aktivitas Hipoglikemik dan Indeks Glikemik Pangan	
Kegiatan Belajar 2	1.22
Pengujian Potensi Hipoglikemik Bahan Pangan dan Penurunan Risiko Diabetes	
Modul 02	2.1
Evaluasi Nilai Gizi Pati dan Peran Serat Pangan	
Kegiatan Belajar 1	2.6
Evaluasi Nilai Gizi Pati	
Kegiatan Belajar 2	2.25
Peran Serat Pangan	
Modul 03	3.1
Evaluasi Nilai Gizi Lemak	
Kegiatan Belajar 1	3.5
Evaluasi Nilai Gizi dan Asam Lemak	
Kegiatan Belajar 2	3.36
Evaluasi Nilai Gizi Kolesterol	
Modul 04	4.1
Faktor-faktor Alami yang Memengaruhi Nilai Gizi Protein	
Kegiatan Belajar 1	4.4
Antitripsin dan ANtikimotripsin	

Kegiatan Belajar 2 Fitohemaglutinin dan Senyawa Polifenol	4.19
Modul 05 Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Protein	5.1
Kegiatan Belajar 1 Pengaruh Pengolahan dengan Panas dan Fermentasi	5.6
Kegiatan Belajar 2 Reaksi Maillard dan Pengolahan dengan Alkali	5.17
Modul 06 Evaluasi Nilai Gizi Protein <i>in Vitro</i>	6.1
Kegiatan Belajar 1 Analisis Kadar Protein Tersedia dan Asam Amino serta Kadar Lisin Tersedia	6.4
Kegiatan Belajar 2 Penetapan Daya Cerna Protein dan PER <i>in Vitro</i>	6.30
Modul 07 Evaluasi Nilai Gizi Protein <i>in Vivo</i>	7.1
Kegiatan Belajar 1 Pengelolaan Tikus Percobaan, Penetapan PER, dan NPR	7.4
Kegiatan Belajar 2 Penetapan NPU-Karkas, NB,DC, NPU- Hitung, serta NDpV dan NDpCal%	7.16
Kegiatan Belajar 3 Penetapan RNU, NGI,RPV, dan Evaluasi pada Manusia	7.25

Modul 08	8.1
Evaluasi Nilai Gizi Vitamin	
Kegiatan Belajar 1	8.7
Evaluasi Gizi Vitamin Larut Lemak	
Kegiatan Belajar 2	8.36
Evaluasi Gizi Larut Air	
Modul 09	9.1
Evaluasi Nilai Gizi Mineral	
Kegiatan Belajar 1	9.5
Evaluasi Nilai Gizi Kalsium	
Kegiatan Belajar 2	9.37
Evaluasi Nilai Gizi Zat Besi	
Riwayat Penulis	9.73