

Daftar Isi

Modul 01	1.1
Definisi, Prinsip Dasar, dan Perkembangan Bioteknologi Pangan	
Kegiatan Belajar 1	1.5
Definisi, Ruang Lingkup, dan Prinsip Dasar	
Kegiatan Belajar 2	1.19
Sejarah Perkembangan Bioteknologi	
Kegiatan Belajar 3	1.36
Implementasi Bioteknologi Konvensional dan Modern dalam Bidang Pangan	
Modul 02	2.1
Implementasi Bioteknologi pada Biji-bijian dan Umbi-umbian serta Limbah Industri Pangan	
Kegiatan Belajar 1	2.5
Implementasi Bioteknologi pada Bahan Pangan Biji-bijian	
Kegiatan Belajar 2	2.23
Implementasi Bioteknologi pada Bahan Pangan Berbasis Umbi-umbian	
Kegiatan Belajar 3	2.39
Implementasi Bioteknologi pada Pembuatan Gula Cair dan PST	

Modul 03	3.1
Implementasi Bioteknologi dalam Bidang Pangan Berbasis Sayur-sayuran dan Buah-buahan	
Kegiatan Belajar 1	3.5
Implementasi Bioteknologi Pangan Berbasis Sayur-sayuran	
Kegiatan Belajar 2	3.21
Implementasi Bioteknologi pada Bahan Pangan Berbasis Buah-buahan	
Modul 04	4.1
Implementasi Bioteknologi pada Kelapa, Kopi, Teh, dan Cokelat	
Kegiatan Belajar 1	4.5
Implementasi Bioteknologi pada Buah Kelapa	
Kegiatan Belajar 2	4.23
Implementasi Bioteknologi pada Kopi, Teh, dan Cokelat	
Modul 05	5.1
Implementasi Bioteknologi dalam Bidang Pangan Berbasis Ternak berupa Susu dan Daging Ternak	
Kegiatan Belajar 1	5.5
Yoghurt: Produk Cairan atau Pasta Hasil Implementasi Bioteknologi pada Susu	
Kegiatan Belajar 2	5.22
Keju: Produk Padatan Hasil Implementasi Bioteknologi pada Susu	
Kegiatan Belajar 3	5.40
Implementasi Bioteknologi pada Daging Ternak Sapi	

Modul 06 6.1

Implementasi Bioteknologi dalam
Bidang Pangan Berbasis Produk
Perikanan

Kegiatan Belajar 1 6.5

Implementasi Bioteknologi Berbasis
Ikan untuk Produk
Kecap Ikan

Kegiatan Belajar 2 6.23

Implementasi Bioteknologi Berbasis
Tiram dan Udang untuk Saus Tiram
dan Petis

Kegiatan Belajar 3 6.35

Implementasi Bioteknologi Berbasis
Ikan untuk Produk Terasi