

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	vii
Modul 01	1.1
Pengelolaan Data Analisis Pangan	
Kegiatan Belajar 1 <i>Good Laboratory Practices (GLP)</i>	1.4
Kegiatan Belajar 2 Evaluasi Data Hasil Analisis	1.13
Kegiatan Belajar 3 Penyajian Data Analisis	1.29
Modul 02	2.1
Analisis Air	
Kegiatan Belajar 1 Air dalam Bahan Pangan	2.5
Kegiatan Belajar 2 Analisis Kadar Air dengan Metode Langsung	2.16
Kegiatan Belajar 3 Analisis Kadar Air dengan Metode Tidak Langsung	2.35
Modul 03	3.1
Analisis Abu dan Mineral	
Kegiatan Belajar 1 Mineral dalam Bahan Pangan	3.5
Kegiatan Belajar 2 Analisis Abu	3.12
Kegiatan Belajar 3 Analisis Mineral	3.27

Modul 04	4.1
Analisis Protein Pangan	
Kegiatan Belajar 1	4.4
Protein dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	4.15
Penetapan Kandungan Protein Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 3	4.31
Analisis Sifat Fungsional Protein	
Modul 05	5.1
Analisis Karbohidrat	
Kegiatan Belajar 1	5.5
Karbohidrat dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	5.16
Penentuan Karbohidrat yang Dapat Dicerna	
Kegiatan Belajar 3	5.32
Penentuan Karbohidrat yang Tidak Dapat Dicerna	
Modul 06	6.1
Analisis Lipida	
Kegiatan Belajar 1	6.6
Lipida dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	6.17
Analisis Kadar Lemak/Minyak dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 3	6.27
Analisis Sifat Fisika-Kimia Lemak/Minyak dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 4	6.52
Analisis Komposisi Asam Lemak pada Penyusun Lemak/Minyak dengan Menggunakan Kromatografi Gas	

Modul 07	7.1
Analisis Warna Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 1	7.4
Warna pada Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	7.18
Sistem Notasi Warna	
Kegiatan Belajar 3	7.26
Metode Analisis Warna Bahan Pangan	
Modul 08	8.1
Analisis Sifat Alir Pangan Cair	
Kegiatan Belajar 1	8.6
Pengertian Kekentalan dan Sifat	
Aliran Bahan Pangan Cair	
Kegiatan Belajar 2	8.18
Pengukuran Kekentalan dan Sifat	
Aliran Produk Pangan	
Modul 09	9.1
Analisis Sifat Reologi	
Pangan Padat dan Viskoelastis	
Kegiatan Belajar 1	9.4
Sifat Reologi Bahan Pangan Padat,	
Semi Padat, dan Viskoelastis	
Kegiatan Belajar 2	9.16
Pengukuran Sifat Reologi	
Pangan Padat	
Kegiatan Belajar 3	9.24
Pengukuran Bahan dan Produk Pangan	
Bersifat Viskoelastis	
Riwayat Penulis	9.42