

Tinjauan Mata Kuliah

Mata kuliah ini membahas pengelolaan data analisis pangan, sifat kimia (air, abu, mineral, protein, lemak, dan karbohidrat) dan sifat fisik (warna, reologi, tekstur) bahan pangan secara singkat, berbagai metode dan prosedur analisis sifat kimia dan sifat fisik bahan pangan. Berbagai metode analisis diberikan untuk memberikan wawasan kepada mahasiswa agar mampu memilih metode analisis sesuai dengan karakteristik bahan pangannya.

Pemahaman metode analisis deteksi dan penetapan komponen bahan pangan sangat dibutuhkan untuk mendukung suatu keputusan dalam menentukan mutu dan tingkat keamanan pangan.

PETA KOMPETENSI Analisis Pangan/PANG441 1/3 SKS

