Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah v

Modul 01 1.1
Analisis Kadar Air Bahan Pangan

Kegiatan Belajar 1 1.4
Analisis Kadar Air dengan Pengeringan Bahan

Kegiatan Belajar 2 1.13
Analisis Kadar Air dengan Motode Destilasi

Kegiatan Belajar 3 1.20
Analisis Kadar Air dengan Metode Karl Fischer

Modul 02 2.1
Analisis Abu dan Mineral Bahan Pangan

Kegiatan Belajar 1 2.4
Analisis Abu

Kegiatan Belajar 2 2.15
Analisis Mineral

Modul 03 3.1
Analisis Kadar Protein Bahan Pangan

Kegiatan Belajar 1 3.4
Penetapan Kandungan Protein Bahan Pangan

Kegiatan Belajar 2 3.17
Analisis Sifat Fungsional Protein

Modul 04 4.1
Analisis Kadar Karbohidrat Pangan

Kegiatan Belajar 1 4.4
Penentuan Karbohidrat yang Dapat Dicerna

Kegiatan Belajar 2 4.15
Penentuan Karbohidrat yang Tidak Dapat Dicerna

Modul 05 5.1
Analisis Lipida

Kegiatan Belajar 1 5.4
Analisis Kadar Lemak dalam Bahan Pangan

Kegiatan Belajar 2 5.13
Analisis Sifat Fisik Lemak/Minyak dalam Bahan Pangan

Kegiatan Belajar 3 5.19
Analisis Sifat Kimia Lemak/Minyak dalam Bahan Pangan

Modul 06 6.1
Analisis Sifat Fisik Bahan Pangan

Kegiatan Belajar 1 6.4
Metode Analisis Warna Bahan Pangan

Kegiatan Belajar 2 6.12
Analisis Sifat Reologi Pangan Padat, Semi Padat, dan Viskoelatis

Kegiatan Belajar 3 6.25
Analisis Sifat Alir Pangan Cair