

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	v
Modul 01	1.1
Prinsip Dasar Teknologi Pengolahan Pangan	
Kegiatan Praktikum 1	1.5
Pengetahuan Bahan Pangan	
Kegiatan Praktikum 2	1.9
Mengidentifikasi Faktor-faktor Penyebab Kerusakan Pangan	
Kegiatan Praktikum 3	1.14
Aplikasi Prinsip Dasar Pengolahan Pangan	
Modul 02	2.1
Pengolahan Pangan pada Suhu Ruang (Kondisi Lokasi)	
Kegiatan Praktikum 1	2.5
Teknik Penanganan Buah dan Sayur	
Kegiatan Praktikum 2	2.13
Aplikasi Proses Konversi Pangan	
Modul 03	3.1
Pengolahan Pangan dengan Suhu Tinggi	
Kegiatan Praktikum 1	3.6
Aplikasi <i>Blanching</i> , Pasteurisasi, dan Sterilisasi Komersial	
Kegiatan Praktikum 2	3.12
Aplikasi Pengolahan Pangan Menggunakan Media Panas	

Modul 04	4.1
Pengolahan Pangan dengan Prinsip <i>Removal Heating</i>	
Kegiatan Praktikum 1	4.5
Teknik <i>Cooling</i> (Pendinginan)	
Kegiatan Praktikum 2	4.14
Teknik Pembekuan	
Kegiatan Praktikum 3	4.23
Teknik Penyimpanan Dingin	
Modul 05	5.1
Pengolahan Pangan dengan Teknik Fermentasi dan Teknologi Enzim	
Kegiatan Praktikum 1	5.4
Aplikasi Teknik Fermentasi	
Kegiatan Praktikum 2	5.10
Teknologi Enzim	
Modul 06	6.1
Aplikasi Pengolahan, Pengawetan dan Teknik Pasca Pengolahan Pangan	
Kegiatan Praktikum 1	6.5
Teknik Pengolahan Buah dan Sayuran	
Kegiatan Praktikum 2	6.11
Aplikasi Pengolahan Daging, Susu, Telur, dan Ikan	