

## Tinjauan Mata Kuliah

Buku Materi Pokok (BMP) Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan/PANG4424 ini menjelaskan prinsip dasar pengolahan pangan, penyebab kerusakan pangan akibat pengolahan. BMP ini juga menjelaskan aplikasi penanganan dan pengolahan pangan pada suhu ruang (kondisi lokasi), pengolahan dengan suhu tinggi, pengolahan dengan *removal heating*, pengolahan pangan dengan teknik fermentasi dan teknologi enzim, serta aplikasi teknik pasca pengolahan pangan.

Setelah menguasai BMP ini Anda dapat mengetahui teknik penanganan bahan pangan sebelum pengolahan, mengaplikasikan teknik pengolahan berbagai jenis bahan pangan serta penanganan kerusakan yang ditimbulkan akibat pengolahan, dan teknik pengemasan pangan setelah pengolahan.

Buku Materi Pokok (BMP) Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan terdiri dari 6 modul dengan susunan sebagai berikut.

Modul 1 : Prinsip Dasar Teknologi Pengolahan Pangan

Modul ini terdiri dari 3 Kegiatan Praktikum. *Pertama*, Pengetahuan Bahan Pangan. *Kedua*, Mengidentifikasi Faktor-faktor Penyebab Kerusakan Bahan Pangan. *Ketiga*, Aplikasi Prinsip Dasar Pengolahan Pangan.

Modul 2 : Pengolahan Pangan pada Suhu Ruang (Kondisi Lokasi)

Modul ini terdiri dari 2 Kegiatan Praktikum. *Pertama*, Teknik Penanganan Buah dan Sayur. *Kedua*, Aplikasi Proses Konversi Pangan.

Modul 3 : Pengolahan dengan Suhu Tinggi

Modul ini terdiri dari 3 Kegiatan Praktikum. *Pertama*, Aplikasi *Blanching*, Pasteurisasi, dan Sterilisasi Komersial. *Kedua*, Aplikasi Pengolahan Pangan Menggunakan Media Panas, *Ketiga*, Pengaruh Pemanasan pada Nilai Gizi Bahan Pangan.

Modul 4 : Pengolahan Pangan dengan Prinsip *Removal Heating*

Modul ini terdiri dari 3 Kegiatan Praktikum. *Pertama*, Aplikasi Teknik *Chilling* dan *Cooling*. *Kedua*, Aplikasi Teknik Pengeringan Beku dan Pemekatan Beku. *Ketiga*, Aplikasi Teknik Penyimpanan Dingin.

Modul 5 : Pengolahan Pangan dengan Teknik Fermentasi dan Teknologi Enzim

Modul ini terdiri dari 3 Kegiatan Praktikum. *Pertama*, Aplikasi Teknik Fermentasi. *Kedua*, Aplikasi Pengolahan dengan Enzim.

Modul 6 : Aplikasi Pengolahan, Pengawetan dan Teknik Pasca Pengolahan Pangan.

Modul ini terdiri dari 2 Kegiatan Praktikum. *Pertama*, Aplikasi Teknik Pengolahan Buah dan Sayuran. *Kedua*, Aplikasi Teknik Pengolahan Daging, Ikan, Telur, dan Susu. *Ketiga*, Teknik Pasca Pengolahan Pangan

Cara mempelajari BMP Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan sebagai berikut.

1. Pelajari BMP Praktikum ini sebaik-baiknya dengan membaca dan mendiskusikannya dengan teman-teman Anda.
2. Kerjakan soal-soal Tes Awal dan Tes Formatif sebelum Anda melaksanakan Praktikum. Bila telah selesai melaksanakan praktikum, kerjakan soal-soal Tes Akhir. Gunakan BMP Penunjang Praktikum yang dianjurkan sebagai acuan untuk menjawab soal-soal yang dirasa sulit.
3. Bila ada kesulitan, diskusikan dengan teman-teman Anda atau tanyakanlah pada instruktur praktikum.
4. Untuk menambah wawasan Anda sebaiknya Anda juga mempelajari referensi yang direkomendasi dalam daftar pustaka.

Untuk membantu Anda dalam memahami BMP ini kami sajikan Peta Kompetensi BMP Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan sebagai berikut.

**Peta Kompetensi**  
**PANG4424/Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan/4 sks**

