

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	vii
Modul 01	1.1
Karakteristik Hasil Perikanan	
Kegiatan Belajar 1	1.4
Karakterisasi Fisika, Kimia, dan Biologi Hasil Perikanan	
Kegiatan Belajar 2	1.30
Komposisi dan Nilai Gizi Ikan	
Modul 02	2.1
Penanganan Hasil Perikanan	
Kegiatan Belajar 1	2.5
Pengamatan Kemunduran Mutu Hasil Perikanan	
Kegiatan Belajar 2	2.18
Penanganan Hasil Perikanan	
Kegiatan Belajar 3	2.32
Teknik Preparasi Hasil Perikanan	
Modul 03	3.1
Transportasi Ikan Hidup	
Kegiatan Belajar 1	3.5
Transportasi Ikan Hidup Sistem Basah Terbuka dan Tertutup	
Kegiatan Belajar 2	3.18
Transportasi Ikan Hidup Sistem Kering	

Modul 04	4.1
Pengolahan Tradisional	
Kegiatan Belajar 1	4.5
Penggaraman	
Kegiatan Belajar 2	4.13
Pengasapan	
Kegiatan Belajar 3	4.29
Fermentasi	
Modul 05	5.1
Pengolahan Modern	
Kegiatan Belajar 1	5.4
Pendinginan dan Pembekuan	
Kegiatan Belajar 2	5.15
Pengalengan	
Kegiatan Belajar 3	5.23
Iradiasi	
Modul 06	6.1
Diversifikasi dan Produk Bernilai Tambah	
Kegiatan Belajar 1	6.4
Diversifikasi dan Pengembangan Produk Perikanan	
Kegiatan Belajar 2	6.18
Surimi-Based Product	

Modul 07	7.1
Pengolahan Hasil Samping	
Kegiatan Belajar 1	7.4
Teknik dan Pemanfaatan Hasil Samping Perikanan	
Kegiatan Belajar 2	7.20
Produk Hasil Samping Perikanan	
Modul 08	8.1
Pengembangan Produk Kesehatan dan Kosmetika Produk Hasil Perairan	
Kegiatan Belajar 1	8.4
Pengembangan Produk Kesehatan	
Kegiatan Belajar 2	8.26
Pengembangan Produk Kosmetika	
Modul 09	9.1
Keamanan Produk Perikanan	
Kegiatan Belajar 1	9.5
Bakteri pada Produk Perikanan	
Kegiatan Belajar 2	9.15
Penjaminan Mutu Produk Perikanan	
Riwayat Penulis	9.63