Kata Pengantar

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga panduan praktik pangan tradisional ini dapat disusun dan diselesaikan dengan baik. Panduan ini disusun sebagai acuan bagi mahasiswa dalam melaksanakan praktik mata kuliah Pangan Tradisional, yang bertujuan untuk membekali mereka dengan pengetahuan dan keterampilan dalam memahami serta mengolah pangan tradisional.

Panduan ini mencakup berbagai aspek penting yang perlu dipahami oleh mahasiswa, mulai dari pengertian dan sejarah pangan tradisional, bahan baku, teknik pengolahan, hingga nilai gizi dan upaya pelestarian pangan tradisional. Dengan adanya panduan ini, diharapkan mahasiswa dapat melaksanakan praktik dengan lebih terarah dan sistematis, serta mampu menghasilkan produk pangan tradisional yang berkualitas dan inovatif.

Tujuan dari praktik ini adalah untuk memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa dalam mengolah pangan tradisional, sehingga mereka dapat mengaplikasikan teori yang telah dipelajari di kelas. Selain itu, praktik ini juga bertujuan untuk mengembangkan kreativitas dan inovasi mahasiswa dalam menciptakan produk pangan tradisional yang memiliki nilai tambah, baik dari segi rasa, gizi, maupun daya tahan. Kami menyadari bahwa panduan ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan untuk perbaikan di masa mendatang. Semoga panduan ini dapat bermanfaat bagi seluruh mahasiswa dan pihak-pihak yang terlibat dalam proses pembelajaran mata kuliah Pangan Tradisional. Terima kasih.

Tangerang Selatan, November 2024

Ketua Program Studi Teknologi Pangan