

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	vii
Modul 01	1.1
Pengenalan Kimia dalam Teknologi Pangan	
Kegiatan Belajar 1	1.6
Definisi Kimia dan Peranannya dalam Industri Pangan	
Kegiatan Belajar 2	1.18
Konsep Dasar Kimia Organik dan Kimia Anorganik yang Relevan untuk Teknologi Pangan	
Kegiatan Belajar 3	1.31
Prinsip-Prinsip Dasar Reaksi yang Terjadi dalam Proses Pengolahan Pangan	
Modul 02	2.1
Sifat-Sifat Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 1	2.6
Sifat Kimia Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	2.17
Sifat Fisik Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 3	2.27
Sifat Organoleptik	
Kegiatan Belajar 4	2.34
Pengaruh Faktor Lingkungan terhadap Sifat Bahan Pangan	

Modul 03	3.1
Komposisi Kimia dalam Pangan	
Kegiatan Belajar 1	3.5
Komposisi Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	3.23
Bahan Tambahan Makanan (Aditif)	
Kegiatan Belajar 3	3.34
Senyawa Toksin dalam Bahan Makanan	
Modul 04	4.1
Reaksi Kimia dalam Pengolahan Pangan	
Kegiatan Belajar 1	4.7
Reaksi Perubahan Kimia yang Terjadi Selama Pengolahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	4.32
Dampak Reaksi Kimia Terhadap Keamanan Pangan dan Pembentukan Senyawa yang Berpotensi Berbahaya	
Kegiatan Belajar 3	4.43
Pengendalian Reaksi Kimia untuk Mempertahankan Kualitas Pangan	
Modul 05	5.1
Pengolahan Pangan dan Perubahan Kimia yang Terjadi	
Kegiatan Belajar 1	5.7
Pengaruh Panas, Tekanan, dan Jenis Pengolahan terhadap Perubahan Kimia dalam Pangan	

Kegiatan Belajar 2	5.23
Perubahan Struktur Molekuler dan Sifat-Sifat Fungsional Pangan Akibat Pengolahan	
Kegiatan Belajar 3	5.36
Aspek Kinetika Reaksi Kimia dalam Pengolahan Pangan	
Modul 06	6.1
Interaksi Kimia dalam Pangan	
Kegiatan Belajar 1	6.6
Interaksi antara Komponen Kimia Pangan	
Kegiatan Belajar 2	6.22
Pengaruh Interaksi Kimia terhadap Warna, Rasa, Aroma, dan Tekstur Pangan	
Kegiatan Belajar 3	6.39
Strategi Pengendalian Interaksi Kimia dalam Formulasi Pangan	
Modul 07	7.1
Kimia Lingkungan dalam Industri Pangan	
Kegiatan Belajar 1	7.6
Pengaruh Limbah Industri Pangan Terhadap Lingkungan	
Kegiatan Belajar 2	7.21
Pengolahan Limbah Pangan Menggunakan Metode Kimia	
Kegiatan Belajar 3	7.36
Prinsip-Prinsip Keberlanjutan Penggunaan Bahan Kimia dalam Industri Pangan	

Modul 08	8.1
Keamanan Kimia Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 1	8.7
Pencemaran Kimia dalam Pangan dan Dampaknya terhadap Kesehatan Manusia	
Kegiatan Belajar 2	8.28
Prinsip Pengawasan Mutu Pangan Terkait Keamanan Kimia	
Kegiatan Belajar 3	8.45
Strategi Pengendalian dan Deteksi Kontaminan Kimia dalam Pangan	
Modul 09	9.1
Analisis Kimia dalam Konteks Teknologi Pangan	
Kegiatan Belajar 1	9.6
Metode Analisis Kimia dalam Bidang Teknologi Pangan	
Kegiatan Belajar 2	9.18
Prinsip dan Aplikasi Teknik Analisis Kimia	
Kegiatan Belajar 3	9.34
Interpretasi Hasil Analisis dan Penerapannya dalam Pengawasan Mutu Pangan	
Riwayat Penulis	9.46