

# Daftar Isi

<b>Tinjauan Mata Kuliah</b>	<b>vii</b>
<b>Modul 01</b>	<b>1.1</b>
Peran Sel dalam Metabolisme Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>1.6</b>
Tinjauan tentang Sel: Jenis dan Bagian-bagiannya	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>1.30</b>
Peranan Sel dalam Metabolisme Komponen Pangan	
<b>Modul 02</b>	<b>2.1</b>
Air dan Peranannya dalam Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>2.5</b>
Keberadaan Air dalam Bahan Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>2.12</b>
Karakteristik Fisikokimia Air	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>2.31</b>
Interaksi Air dalam Biomolekul dan Konsep Mobilitasnya dalam Bahan Pangan	
<b>Modul 03</b>	<b>3.1</b>
Asam Amino, Peptida, dan Protein	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>3.5</b>
Struktur dan Klasifikasi Asam Amino	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>3.21</b>
Struktur Protein	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>3.47</b>
Perubahan Biokimia Protein dan Asam Amino dalam Bahan Pangan	

<b>Modul 04</b>	<b>4.1</b>
Aplikasi Enzim dalam Bidang Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>4.5</b>
Karakteristik dan Klasifikasi Enzim	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>4.21</b>
Kinetika dan Mekanisme Katalitik Enzim	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>4.30</b>
Aplikasi Enzim dalam Pengolahan Pangan	
<b>Modul 05</b>	<b>5.1</b>
Karbohidrat dalam Bahan Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>5.5</b>
Struktur dan Klasifikasi Karbohidrat	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>5.22</b>
Fungsi Karbohidrat dalam Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>5.36</b>
Perubahan Biokimia Karbohidrat Pangan	
<b>Modul 06</b>	<b>6.1</b>
Lemak dalam Bahan Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>6.5</b>
Klasifikasi Lipid dalam Bahan Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>6.18</b>
Sifat Fisik dan Kimia Lipid	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>6.36</b>
Fungsionalitas dan Manfaatnya terhadap Kesehatan	

<b>Modul 07</b>	<b>7.1</b>
Peranan Pangan dalam Pembentukan Energi	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>7.4</b>
Bioenergetika	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>7.23</b>
Glikolisis dan Glukoneogenesis	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>7.46</b>
Siklus Asam Sitrat dan Fosforilasi Oksidatif	
<b>Modul 08</b>	<b>8.1</b>
Asam Nukleat dan Aplikasinya dalam Bidang Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>8.4</b>
Material Genetik: DNA dan RNA	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>8.14</b>
Replikasi DNA pada Sel	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>8.31</b>
Kode Genetik dalam Sintesis Protein	
<b>Modul 09</b>	<b>9.1</b>
Aplikasi Biokimia dalam Sistem Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>9.5</b>
Perubahan Biokimia pada Pengolahan Daging	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>9.19</b>
Perubahan Biokimia pada Pengolahan Buah	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>9.38</b>
Pangan Hasil Rekayasa Genetika	
<b>Riwayat Penulis</b>	<b>9.53</b>