

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	vii
Modul 01	1.1
Dasar-Dasar Pengolahan dan Pengawetan Pangan: Definisi, Prinsip, dan Konsep	
Kegiatan Belajar 1	1.5
Dasar-Dasar Pengolahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	1.26
Dasar-Dasar Pengawetan Pangan	
Modul 02	2.1
Teknologi <i>Hurdle</i>	
Kegiatan Belajar 1	2.4
Konsep Teknologi <i>Hurdle</i>	
Kegiatan Belajar 2	2.26
Aplikasi Teknologi <i>Hurdle</i>	
Modul 03	3.1
Teknologi Pengeringan	
Kegiatan Belajar 1	3.5
Konsep Teknologi Pengeringan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	3.23
Metode dan Aplikasi Teknologi Pengeringan Pangan	

Modul 04	4.1
Teknologi Pengawetan Suhu Tinggi	
Kegiatan Belajar 1	4.5
Definisi dan Prinsip Pengawetan Suhu Tinggi	
Kegiatan Belajar 2	4.24
Aplikasi Teknologi Pengawetan Suhu Tinggi	
Modul 05	5.1
Teknologi Pengawetan Suhu Rendah	
Kegiatan Belajar 1	5.5
Definisi, Prinsip, dan Efek Pengawetan Suhu Rendah	
Kegiatan Belajar 2	5.22
Teknologi Pengawetan Suhu Rendah	
Modul 06	6.1
Teknologi Pengolahan Pangan Non-Thermal	
Kegiatan Belajar 1	6.5
Pengantar dan <i>High Pressure Processing</i> (HPP)	
Kegiatan Belajar 2	6.21
<i>Pulsed Electric Field</i> dan Teknologi Membran	

Modul 07	7.1
Teknologi Pemanggangan dan Penggorengan	
Kegiatan Belajar 1	7.5
Teknologi Pemanggangan	
Kegiatan Belajar 2	7.26
Teknologi Penggorengan	
Modul 08	8.1
Teknologi Fermentasi	
Kegiatan Belajar 1	8.5
Konsep dan Mekanisme Teknologi Fermentasi	
Kegiatan Belajar 2	8.24
Proses dan Jenis Teknologi Fermentasi	
Modul 09	9.1
Tata Letak Pabrik dan Perpindahan Bahan	
Kegiatan Belajar 1	9.5
Tata Letak Pabrik	
Kegiatan Belajar 2	9.24
Penanganan Material	
Riwayat Penulis	9.50