

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah v

Modul 01 1.1

Air

Kegiatan Belajar 1 1.4

Sifat, Persyaratan, dan Tipe Air

Kegiatan Belajar 2 1.21

Sifat Hidratasi Bahan Makanan

Modul 02 2.1

Karbohidrat

Kegiatan Belajar 1 2.4

Monosakarida dan Oligosakarida

Kegiatan Belajar 2 2.16

Polisakarida

Kegiatan Belajar 3 2.28

Tingkat Kemanisan dan Pencokelatan

Modul 03 3.1

Minyak dan Lemak

Kegiatan Belajar 1 3.4

Kimia Minyak dan Lemak

Kegiatan Belajar 2 3.17

Sifat Fisik serta Kimia Minyak dan Lemak

Kegiatan Belajar 3 3.32

Minyak dan Lemak dalam Bahan Makanan

Modul 04 4.1**Protein****Kegiatan Belajar 1 4.4**

Asam Amino dan Ikatan Peptida

Kegiatan Belajar 2 4.16

Penggolongan, Fungsi, Struktur, dan Sifat Protein

Kegiatan Belajar 3 4.30

Protein dalam Bahan Makanan

Modul 05 5.1**Vitamin dan Mineral****Kegiatan Belajar 1 5.4**

Proses Produksi dan Operasional

Kegiatan Belajar 2 5.36

Mineral

Modul 06 6.1

Label Bahan Makanan dan Zat Aditif dalam Bahan Makanan

Kegiatan Belajar 1 6.4

Label Bahan Makanan Kemasan

Kegiatan Belajar 2 6.13

Zat Aditif Makanan