

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
BAB 2 TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU	3
2.1 Penanganan Susu Segar	3
2.2 Metode Pengolahan Susu	8
BAB 3 TEKNOLOGI PENGOLAHAN DAGING	25
3.1 Penanganan Daging Mentah	25
3.2 Metode Pengolahan Daging	28
BAB 4 TEKNOLOGI PENGOLAHAN TELUR	41
4.1 Penanganan Telur Mentah	42
4.2 Metode Pengolahan Telur	44
BAB 5 TEKNOLOGI PENGOLAHAN HASIL IKUTAN TERNAK	53
5.1 Metode Pengolahan <i>Edible Product</i>	54
5.2 Metode Pengolahan <i>Inedible Product</i>	58
5.3 Skema Proses Pembuatan Sosis Segar (Kiri) dan Sosis Fermentasi (Kiri)	37
4.1 Egg Tray	44