

Daftar Isi

Modul 01 1.1

Penyiapan dan Penanganan
Pascapanen Daging

Kegiatan Belajar 1 1.6

Sumber, Jenis dan Karakteristik
Daging

Kegiatan Belajar 2 1.24

Pemotongan Hewan
dan Pematangan Daging (Meat Aging)

Kegiatan Belajar 3 1.38

Sifat dan Mutu Daging

Kegiatan Belajar 4 1.51

Faktor-faktor Penyebab Kerusakan
Daging

Modul 02 2.1

Meat Cutting dan Teknologi
Pengolahan Daging

Kegiatan Belajar 1 2.5

Cara-Cara *Meat Cutting*

Kegiatan Belajar 2 2.12

Teknologi Pengolahan Produk Daging
Giling

Kegiatan Belajar 3 2.21

Teknologi Pengolahan Daging secara
Termal (Daging Kaleng)

Kegiatan Belajar 4 2.29

Teknologi Pengeringan
dan Pengasapan Daging

Modul 03 3.1

Sumber Penghasil dan Teknologi
Pascapanen Susu

Kegiatan Belajar 1 3.5

Pengenalan Sumber
dan Cara Pemerahan Susu

Kegiatan Belajar 2 3.19

Sifat dan Mutu Susu Segar

Kegiatan Belajar 3 3.30

Pemanfaatan dan Khasiat Susu

Kegiatan Belajar 4 3.37

Penanganan Pascapanen Susu

Modul 04 4.1

Teknologi Pengolahan Susu

Kegiatan Belajar 1 4.6

Pasteurisasi dan Sterilisasi Susu Cair

Kegiatan Belajar 2 4.15

Pengolahan Tepung Susu
dan Susu Formula

Kegiatan Belajar 3 4.23

Teknologi Pengolahan Susu Fermentasi

Kegiatan Belajar 4 4.32

Teknologi Pengolahan Mentega
dan Keju

Kegiatan Belajar 5 4.41

Pengolahan Susu Produk Tradisional

Modul 05 5.1

Sumber Penghasil, Teknologi Pascapanen, dan Pengolahan Telur

Kegiatan Belajar 1 5.6

Sumber, Jenis, dan Karakteristik Telur

Kegiatan Belajar 2 5.18

Penanganan Pascapanen Telur Konsumsi

Kegiatan Belajar 3 5.30

Komponen, Mutu, dan Sifat Fungsional Telur Konsumsi

Kegiatan Belajar 4 5.54

Teknologi Pengolahan Telur Tradisional

Kegiatan Belajar 5 5.66

Teknologi Pengolahan Telur Modern

Modul 06 6.1

Pemanfaatan dan Pengolahan Hasil Samping Ternak

Kegiatan Belajar 1 6.5

Pengenalan Sumber dan Jenis Hasil Samping Ternak

Kegiatan Belajar 2 6.12

Teknologi Pengolahan Hasil Samping Penanganan Daging

Kegiatan Belajar 3 6.22

Teknologi Pengolahan Hasil Samping Penanganan Susu

Kegiatan Belajar 4 6.26

Teknologi Pengolahan Hasil Samping Penanganan Telur