

## Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	vii
<b>Modul 01</b>	<b>1.1</b>
Gizi dalam Siklus Hidup Manusia	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	1.6
Gambaran Umum Pertumbuhan dan Perkembangan Manusia	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	1.22
Kaitan Status Gizi terhadap Kesehatan	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	1.36
Peran Pangan dalam Gizi dan Kesehatan	
<b>Kegiatan Belajar 4</b>	1.49
Kebutuhan Gizi dalam Siklus Kehidupan	
<b>Modul 02</b>	<b>2.1</b>
Kondisi Gizi dan Kesehatan Masyarakat	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	2.7
Status Gizi dan Kesehatan Masyarakat di Indonesia	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	2.23
Masalah Gizi Makro	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	2.36
Masalah Gizi Mikro	
<b>Kegiatan Belajar 4</b>	2.49
Masalah Gizi pada Penyakit Tidak Menular (PTM)	

	<b>Modul 03</b>	<b>3.1</b>
Kondisi Gizi dan Kesehatan Masyarakat		
<b>Kegiatan Belajar 1</b> Definisi dan Klasifikasi Pangan	3.6	
<b>Kegiatan Belajar 2</b> Ketersediaan Sumber Pangan Lokal	3.22	
<b>Kegiatan Belajar 3</b> Potensi dan Karakteristik Pangan Lokal	3.34	
	<b>Modul 04</b>	<b>4.1</b>
Regulasi Produk Pangan dan Gizi		
<b>Kegiatan Belajar 1</b> Peran Pemerintah dalam Regulasi Produk Pangan dan Gizi	4.5	
<b>Kegiatan Belajar 2</b> Regulasi Terkait Informasi Nilai Gizi dan Klaim Gizi pada Produk Pangan Olahan	4.17	
<b>Kegiatan Belajar 3</b> Regulasi Terkait Produk Pangan Olahan untuk Keperluan Gizi Khusus	4.33	
	<b>Modul 05</b>	<b>5.1</b>
Gizi, Pengolahan, dan Penyimpanan		
<b>Kegiatan Belajar 1</b> Pengaruh Teknologi Pengolahan terhadap Zat Gizi	5.5	
<b>Kegiatan Belajar 2</b> Pengaruh Pengemasan Pangan terhadap Zat Gizi	5.22	
<b>Kegiatan Belajar 3</b> Perubahan pada Zat Gizi Selama Penyimpanan	5.44	

**Modul 06**

Merancang Produk Pangan dalam  
Perspektif Gizi

**6.1****Kegiatan Belajar 1**

Target Konsumen dan Status Gizinya

6.5

**Kegiatan Belajar 2**

Penentuan Bahan Pangan Lokal dan  
Teknik Pengolahan Produk Target

6.23

**Kegiatan Belajar 3**

Evaluasi Kesesuaian Desain Produk  
dengan Regulasi Khusus

6.43

**Riwayat Penulis**

6.68