

DAFTAR ISI

PENGANTAR.....	v
PENDAHULUAN	ix
BAB I KEBUTUHAN PANGAN UNTUK MANUSIA.....	1
1.1 Kebutuhan akan Gizi Makro.....	1
1.1.1 Kebutuhan Energetik	2
1.1.2 Kebutuhan Gula	4
1.1.3 Kebutuhan Protein	7
1.1.4 Kebutuhan Lemak.....	10
1.1.5 Kebutuhan Mineral	10
1.2 Kebutuhan akan Gizi Mikro	11
1.2.1 Vitamin.....	11
1.2.2 Mineral Oligoelemen.....	13
1.2.3 Distribusi Pangan.....	14
1.3 Pangan Manusia	15
1.3.1 Definisi.....	15
1.3.2 Klasifikasi Pangan	16
1.3.3 Kesimpulan	22
1.4 Kualitas Pangan	22
1.4.1 Nilai Nutrisi	22
1.4.2 Penyimpanan Pangan.....	26
1.5 Transformasi Pangan Menjadi Zat Gizi (Pencernaan)...	29
1.5.1 Tahap Pembasahan/Peludahan	30
1.5.2 Tahap Pengunyahan (Mastikasi).....	31
1.5.3 Tahap Melewati Esofagus.....	31
1.5.4 Tahap Perut	32
1.5.5 Tahap Saluran Intestinal (Pencernaan dan Penyerapan).....	33
BAB II KOMPOSISI GIZI SUSU	35
2.1 Gizi Air Susu Ibu	35
2.1.1 Protein ASI.....	38
2.1.2 Gula ASI	46
2.1.3 Lemak ASI.....	47

2.2	Komposisi Susu Ternak	51
2.2.1	Penampakan Susu	54
2.2.2	Cita Rasa Susu	55
2.2.3	Odor Susu	56
2.2.4	Karakteristik Fisika dan Kimia Susu Aneka Ternak Perah	56
BAB III TEKNOLOGI PENGOLAHAN SUSU		75
3.1	Teknologi Penanganan Fisik	77
3.1.1	Susu Pasteurisasi/Susu Sterilisasi	77
3.1.2	Susu Homogen	81
3.2	Teknologi Pengurangan Kadar Air	82
3.2.1	Susu Kental	82
3.2.2	Susu Bubuk	83
3.3	Teknologi Berbasis Lemak	86
3.3.1	Mentega	86
3.3.2	<i>Ghee</i>	86
3.4	Teknologi Berbasis Kimia-Biologi	86
3.4.1	Susu Fermentasi	86
3.4.2	Keju	89
3.5	Keju Aneka Ternak	94
3.5.1	Keju Susu Sapi	97
3.5.2	Keju Susu Kambing	107
3.5.3	Keju Susu Domba	109
3.5.4	Keju Susu Kerbau	111
DAFTAR PUSTAKA		115
GLOSARIUM		118