

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	vii
Modul 01	1.1
Pengelolaan Data Analisis Pangan	
Kegiatan Belajar 1 <i>Good Laboratory Practices (GLP)</i>	1.4
Kegiatan Belajar 2 Evaluasi Data Hasil Analisis	1.13
Kegiatan Belajar 3 Penyajian Data Analisis	1.29
Modul 02	2.1
Analisis Air	
Kegiatan Belajar 1 Air dalam Bahan Pangan	2.5
Kegiatan Belajar 2 Analisis Kadar Air dengan Metode Langsung	2.16
Kegiatan Belajar 3 Analisis Kadar Air dengan Metode Tidak Langsung	2.35
Modul 03	3.1
Analisis Abu dan Mineral	
Kegiatan Belajar 1 Mineral dalam Bahan Pangan	3.5
Kegiatan Belajar 2 Analisis Abu	3.12
Kegiatan Belajar 3 Analisis Mineral	3.27

Modul 04	4.1
Analisis Protein Pangan	
Kegiatan Belajar 1	4.4
Protein dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	4.15
Penetapan Kandungan Protein Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 3	4.31
Analisis Sifat Fungsional Protein	
Modul 05	5.1
Analisis Karbohidrat	
Kegiatan Belajar 1	5.5
Karbohidrat dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	5.16
Penentuan Karbohidrat yang Dapat Dicerna	
Kegiatan Belajar 3	5.32
Penentuan Karbohidrat yang Tidak Dapat Dicerna	
Modul 06	6.1
Analisis Lipida	
Kegiatan Belajar 1	6.6
Lipida dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	6.17
Analisis Kadar Lemak/Minyak dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 3	6.27
Analisis Sifat Fisika-Kimia Lemak/Minyak dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 4	6.52
Analisis Komposisi Asam Lemak pada Penyusun Lemak/Minyak dengan Menggunakan Kromatografi Gas	

Modul 07 7.1**Analisis Warna Bahan Pangan**

Kegiatan Belajar 1 7.4
Warna pada Bahan Pangan

Kegiatan Belajar 2 7.18
Sistem Notasi Warna

Kegiatan Belajar 3 7.26
Metode Analisis Warna Bahan Pangan

Modul 08 8.1**Analisis Sifat Alir Pangan Cair**

Kegiatan Belajar 1 8.6
Pengertian Kekentalan dan Sifat
Aliran Bahan Pangan Cair

Kegiatan Belajar 2 8.18
Pengukuran Kekentalan dan Sifat
Aliran Produk Pangan Cair

Modul 09 9.1**Analisis Sifat Reologi
Pangan Padat dan Viskoelastis**

Kegiatan Belajar 1 9.4
Sifat Reologi Bahan Pangan Padat,
Semi Padat, dan Viskoelastis

Kegiatan Belajar 2 9.16
Pengukuran Sifat Reologi
Pangan Padat

Kegiatan Belajar 3 9.24
Pengukuran Bahan dan Produk Pangan
Bersifat Viskoelastis

Riwayat Penulis 9.42