

# Daftar Isi

<b>Tinjauan Mata Kuliah</b>	<b>vii</b>
<b>Modul 01</b>	<b>1.1</b>
Dasar-dasar Teknologi Pengolahan Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>1.5</b>
Pengertian tentang Bahan Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>1.22</b>
Faktor-faktor Penyebab Kerusakan Bahan Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>1.40</b>
Faktor Tahap-tahap Proses Pengolahan Pangan	
<b>Modul 02</b>	<b>2.1</b>
Pengolahan dengan Suhu Tinggi	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>2.5</b>
Pemanasan pada Suhu sampai dengan 100°C	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>2.15</b>
Pemanasan pada Suhu di atas 100°C	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>2.25</b>
Pengaruh Pemanasan pada Nilai Gizi Bahan Pangan	

<b>Modul 03</b>	<b>3.1</b>
Pengolahan dengan Suhu Rendah	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>3.4</b>
Pengolahan atau Pengawetan dengan Suhu Rendah	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>3.16</b>
Pendinginan	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>3.27</b>
Pembekuan	
<b>Modul 04</b>	<b>4.1</b>
Teknik Pengolahan Modern	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>4.4</b>
Iradiasi Pangan	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>4.18</b>
Pengolahan Pangan dengan Bahan Kimia	
<b>Modul 05</b>	<b>5.1</b>
Fermentasi Makanan	
<b>Kegiatan Belajar 1</b>	<b>5.5</b>
Peranan Mikroba dalam Fermentasi Makanan	
<b>Kegiatan Belajar 2</b>	<b>5.22</b>
Pengaturan Kondisi Fermentasi	
<b>Kegiatan Belajar 3</b>	<b>5.28</b>
Pemeliharaan Kultur Mikroba	

<b>Modul 06</b>	<b>6.1</b>
Aplikasi Pengolahan Sayur dan Buah	
<b>Kegiatan Belajar 1</b> Pengolahan Sayur	<b>6.5</b>
<b>Kegiatan Belajar 2</b> Pengolahan Buah	<b>6.23</b>
<b>Modul 07</b>	<b>7.1</b>
Aplikasi Pengolahan Daging, Susu, Telur, dan Ikan	
<b>Kegiatan Belajar 1</b> Pengolahan Daging	<b>7.5</b>
<b>Kegiatan Belajar 2</b> Pengolahan Susu	<b>7.19</b>
<b>Kegiatan Belajar 3</b> Pengolahan Telur	<b>7.32</b>
<b>Kegiatan Belajar 4</b> Pengolahan Ikan	<b>7.43</b>
<b>Modul 08</b>	<b>8.1</b>
Teknologi Pengolahan Produk Sereal dan Umbi-umbian	
<b>Kegiatan Belajar 1</b> Struktur dan Komposisi, Produk Sereal dan Umbi-umbian	<b>8.5</b>
<b>Kegiatan Belajar 2</b> Pemanfaatan dan Pengolahan Sereal serta Umbi-umbian	<b>8.14</b>

**Modul 09****9.1**

Pengemasan dan Penyimpanan  
Pangan

**Kegiatan Belajar 1****9.5**

Jenis-jenis Bahan Pengemasan

**Kegiatan Belajar 2****9.18**

Pengemasan dan Penyimpanan  
Bahan Pangan