

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	ix
Modul 1: PENGELOLAAN DATA ANALISIS PANGAN	1.1
Kegiatan Belajar 1:	
<i>Good Laboratory Practices (GLP)</i>	1.3
Latihan	1.7
Rangkuman	1.7
Tes Formatif 1	1.8
Kegiatan Belajar 2:	
Evaluasi Data Hasil Analisis	1.11
Latihan	1.24
Rangkuman	1.25
Tes Formatif 2	1.26
Kegiatan Belajar 3:	
Penyajian Data Analisis	1.30
Latihan	1.35
Rangkuman	1.36
Tes Formatif 3	1.37
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	1.40
DAFTAR PUSTAKA	1.41
Modul 2: ANALISIS AIR	2.1
Kegiatan Belajar 1:	
Air dalam Bahan Pangan	2.3
Latihan	2.11
Rangkuman	2.12
Tes Formatif 1	2.13
Kegiatan Belajar 2:	
Analisis Kadar Air dengan Metode Langsung	2.16
Latihan	2.33
Rangkuman	2.34
Tes Formatif 2	2.35

Kegiatan Belajar 3:	
Analisis Kadar Air dengan Metode Tidak Langsung	2.38
Latihan	2.42
Rangkuman	2.42
Tes Formatif 3	2.43
 KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	 2.46
DAFTAR PUSTAKA	2.47
 Modul 3: ANALISIS ABU DAN MINERAL	 3.1
Kegiatan Belajar 1:	
Mineral dalam Bahan Pangan	3.3
Latihan	3.6
Rangkuman	3.7
Tes Formatif 1	3.7
 Kegiatan Belajar 2:	
Analisis Abu	3.10
Latihan	3.24
Rangkuman	3.25
Tes Formatif 2	3.26
 Kegiatan Belajar 3:	
Analisis Mineral	3.29
Latihan	3.47
Rangkuman	3.47
Tes Formatif 3	3.49
 KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	 3.52
DAFTAR PUSTAKA	3.53
 Modul 4: ANALISIS PROTEIN PANGAN	 4.1
Kegiatan Belajar 1:	
Protein dalam Bahan Pangan	4.3
Latihan	4.11
Rangkuman	4.12
Tes Formatif 1	4.13

Modul 6: ANALISIS LIPIDA	6.1
Kegiatan Belajar 1:	
Lipida dalam Bahan Pangan	6.4
Latihan	6.11
Rangkuman	6.12
Tes Formatif 1	6.13
Kegiatan Belajar 2:	
Analisis Kadar Lemak dalam Bahan Pangan	6.16
Latihan	6.22
Rangkuman	6.23
Tes Formatif 2	6.24
Kegiatan Belajar 3:	
Analisis Sifat Fisika Kimia Lemak/Minyak dalam Bahan Pangan ...	6.27
Latihan	6.47
Rangkuman	6.48
Tes Formatif 3	6.50
Kegiatan Belajar 4:	
Analisis Komposisi Asam Lemak Penyusun Lemak atau Minyak dengan Menggunakan Kromatografi Gas	6.53
Latihan	6.58
Rangkuman	6.58
Tes Formatif 4	6.59
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	6.62
DAFTAR PUSTAKA	6.63
Modul 7: ANALISIS WARNA BAHAN PANGAN	7.1
Kegiatan Belajar 1:	
Warna pada Bahan Pangan	7.3
Latihan	7.13
Rangkuman	7.14
Tes Formatif 1	7.15
Kegiatan Belajar 2:	
Sistem Notasi Warna	7.18
Latihan	7.23
Rangkuman	7.24
Tes Formatif 2	7.25

Kegiatan Belajar 3:	
Metode Analisis Warna Bahan Pangan	7.28
Latihan	7.35
Rangkuman	7.35
Tes Formatif 3	7.36
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	7.40
DAFTAR PUSTAKA	7.41
Modul 8: ANALISIS SIFAT AIR PANGAN CAIR	8.1
Kegiatan Belajar 1:	
Pengertian Kekentalan dan Sifat Aliran Bahan Pangan Cair	8.4
Latihan	8.13
Rangkuman	8.14
Tes Formatif 1	8.16
Kegiatan Belajar 2:	
Pengukuran Kekentalan dan Sifat Aliran Produk Pangan	8.19
Latihan	8.34
Rangkuman	8.35
Tes Formatif 2	8.37
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	8.41
DAFTAR PUSTAKA	8.42
Modul 9: ANALISIS SIFAT REOLOGI PANGAN PADAT DAN VISKOELASTIS	9.1
Kegiatan Belajar 1:	
Sifat Reologi Bahan Pangan Padat, Semi Padat, dan Viskoelastis	9.3
Latihan	9.12
Rangkuman	9.12
Tes Formatif 1	9.14
Kegiatan Belajar 2:	
Pengukuran Sifat Reologi Pangan Padat	9.17
Latihan	9.21
Rangkuman	9.22
Tes Formatif 2	9.23

Kegiatan Belajar 3:	
Pengukuran Bahan dan Produk Pangan Bersifat Viskoelastis	9.26
Latihan	9.40
Rangkuman	9.41
Tes Formatif 3	9.42
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF	9.45
DAFTAR PUSTAKA	9.46