

## Daftar Isi

TINJAUAN MATA KULIAH .....	i
Modul 1: PRINSIP DASAR TEKNOLOGI PENGOLAHAN PANGAN .....	1.1
Kegiatan Praktikum 1: Pengetahuan Bahan Pangan .....	1.3
Tes Awal .....	1.3
Metode Praktikum .....	1.4
Laporan .....	1.5
Tes Akhir .....	1.5
Tes Formatif 1 .....	1.6
Kegiatan Praktikum 2: Mengidentifikasi Faktor-faktor Penyebab Kerusakan Pangan .....	1.8
Tes Awal .....	1.9
Metode Praktikum .....	1.9
Laporan .....	1.10
Tes Akhir .....	1.10
Tes Formatif 2 .....	1.11
Kegiatan Praktikum 3: Aplikasi Prinsip Dasar Pengolahan Pangan .....	1.13
Tes Awal .....	1.14
Metode Praktikum .....	1.15
Laporan .....	1.16
Tes Akhir .....	1.16
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF .....	1.17
DAFTAR PUSTAKA .....	1.18

Modul 2: PENGOLAHAN PANGAN PADA SUHU RUANG	
(KONDISI LOKASI) .....	2.1
Kegiatan Praktikum 1: Teknik Penanganan Buah dan Sayur .....	2.3
Tes Awal .....	2.6
Metode Praktikum .....	2.7
Laporan .....	2.8
Tes Akhir .....	2.9
Rangkuman .....	2.9
Tes Formatif 1 .....	2.9
Kegiatan Praktikum 2: Aplikasi Proses Konversi Pangan .....	2.12
Tes Awal .....	2.13
Metode Praktikum .....	2.14
Laporan .....	2.15
Tes Akhir .....	2.15
Rangkuman .....	2.15
Tes Formatif 2 .....	2.16
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF .....	2.18
DAFTAR PUSTAKA .....	2.19
Modul 3: PENGOLAHAN PANGAN DENGAN SUHU TINGGI .....	3.1
Kegiatan Praktikum 1: Aplikasi <i>Blanching</i> , Pasteurisasi, dan Sterilisasi Komersial .....	3.4
Tes Awal .....	3.7
Metode Praktikum .....	3.7
Laporan .....	3.8
Tes Akhir .....	3.8
Rangkuman .....	3.8
Tes Formatif 1 .....	3.9

Kegiatan Praktikum 2: Aplikasi Pengolahan Pangan Menggunakan Media Panas .....	3.11
Tes Awal .....	3.14
Metode Praktikum .....	3.15
Laporan .....	3.16
Tes Akhir .....	3.16
Rangkuman .....	3.16
Tes Formatif 2 .....	3.17
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF .....	3.20
DAFTAR PUSTAKA .....	3.21
Modul 4: PENGOLAHAN PANGAN DENGAN PRINSIP	
<i>REMOVAL HEATING</i> .....	4.1
Kegiatan Praktikum 1: Teknik <i>Cooling</i> (Pendinginan) .....	4.4
Tes Awal .....	4.12
Rangkuman .....	4.12
Tes Formatif 1 .....	4.12
Kegiatan Praktikum 2: Teknik Pembekuan .....	4.15
Tes Awal .....	4.22
Rangkuman .....	4.23
Tes Formatif 2 .....	4.23
Kegiatan Praktikum 3: Teknik Penyimpanan Dingin .....	4.25
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF .....	4.30
DAFTAR PUSTAKA .....	4.31

Modul 5: PENGOLAHAN PANGAN DENGAN TEKNIK FERMENTASI DAN TEKNOLOGI ENZIM .....	5.1
Kegiatan Praktikum 1: Aplikasi Teknik Fermentasi .....	5.3
Tes Awal .....	5.4
Metode Praktikum .....	5.4
Laporan .....	5.5
Tes Akhir .....	5.5
Rangkuman .....	5.6
Tes Formatif 1 .....	5.7
Kegiatan Praktikum 2: Teknologi Enzim .....	5.9
Tes Awal .....	5.10
Metode Praktikum .....	5.10
Laporan .....	5.11
Tes Akhir .....	5.11
Rangkuman .....	5.12
Tes Formatif 2 .....	5.12
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF .....	5.14
DAFTAR PUSTAKA .....	5.15
Modul 6: APLIKASI PENGOLAHAN, PENGAWETAN DAN TEKNIK PASCA PENGOLAHAN PANGAN .....	6.1
Kegiatan Praktikum 1: Teknik Pengolahan Buah dan Sayuran .....	6.3
Tes Awal .....	6.5
Metode Praktikum .....	6.5
Laporan .....	6.6
Tes Akhir .....	6.7
Rangkuman .....	6.7
Tes Formatif 1 .....	6.8

Kegiatan Praktikum 2: Aplikasi Pengolahan Daging, Susu, Telur, dan Ikan .....	6.10
Tes Awal .....	6.16
Metode Praktikum .....	6.17
Laporan .....	6.25
Tes Akhir .....	6.25
Rangkuman .....	6.26
Tes Formatif 2 .....	6.27
KUNCI JAWABAN TES FORMATIF .....	6.29
DAFTAR PUSTAKA .....	6.30