

Dasar Pengolahan Dan Pengawetan

Kupas Tuntas Soal PPPK Guru Prakarya dan Kewirausahaan SMP Penulis : Taufik Hidayat Ukuran : 14 x 21 cm Terbit : Agustus 2021 ISBN : 978-623-5519-11-1 www.guepedia.com
Sinopsis : PPPK adalah pegawai ASN yang diangkat sebagai pegawai dengan perjanjian kerja oleh Pejabat Pembina Kepegawaian sesuai dengan kebutuhan instansi pemerintah dan ketentuan undang-undang. Artinya, PPPK merupakan pegawai ASN yang diangkat dan dipekerjakan di institusi pemerintahan dengan perjanjian kontrak yang sebelumnya sudah ditetapkan. Masa perjanjian kerja PPPK paling singkat satu tahun dan dapat diperpanjang sesuai kebutuhan dan berdasarkan penilaian kinerja. PPPK tidak dapat diangkat secara otomatis menjadi calon PNS. Untuk diangkat menjadi calon PNS, PPPK harus mengikuti semua proses seleksi yang dilaksanakan bagi calon PNS dan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Buku ini akan membantu dan mempermudah kalian terutama sebagai Guru Prakarya dan Wirausaha SMP yang akan melaksanakan tes PPPK berisi tentang paket soal PPPK disertai kunci jawabannya. www.guepedia.com Email : guepedia@gmail.com WA di 081287602508 Happy shopping & reading Enjoy your day, guys

Sebagai salah satu sumber protein yang besar, ikan memberikan nilai ekonomi lebih pada kehidupan masyarakat Indonesia. Ikan mengandung berbagai macam asam amino esensial yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia, kandungan nilai biologi dan protein yang tinggi. Dengan harga relatif terjangkau oleh masyarakat, menjadikan ikan sebagai makanan yang digemari. Buku ini memuat tentang tujuan dan prinsip dasar pembuatan ikan asin, pengolahan

dan pengawetan ikan, pengawetan ikan dengan penggaraman, persiapan dan pengolahan ikan asin, penggaraman kering dan penggaraman basah, kombinasi penggaraman dan peragian, kerusakan pada ikan asin, dan pencegahan kerusakan pada ikan asin.

Buku Rumah Potong Hewan dan Teknik Pemotongan Ternak secara Islami ini disusun untuk memberikan pedoman bagi mahasiswa ataupun masyarakat umum yang ingin mendirikan rumah potong hewan (RPH) dan ingin mengetahui proses pemotongan ternak secara baik dan benar. Disamping itu pembaca akan, 1) mampu mengenal seluk beluk RPH, 2) syarat-syarat pendirian RPH, 3) mampu mengenal teknik pemotongan secara baik dan benar, 4) mengenal peraturan perundang-undangan teknik pemotongan, 5) solusi penanganan daging yang layak konsumsi, 6) solusi penanganan pasca panen hasil ternak, dan 7) solusi penanganan limbah pemotongan di RPH. Penyusunan buku ini diharapkan dapat dihasilkan produk peternakan yang sesuai dengan Syariat Islam, yaitu produk pangan yang higienis, aman, sehat, utuh, halal (ASUH), dan buku ini memiliki keunggulan khusus yaitu memberikan informasi yang berkaitan dengan teknik pemotongan ternak berdasarkan nilai islami. Buku ini diterbitkan dengan harapan dapat membantu para mahasiswa khususnya disiplin ilmu peternakan, kedokteran hewan dan masyarakat umum, terutama bagi mereka yang berminat mempelajari RPH dan teknik pemotongan yang dikaji menurut syariat Islam. Buku "Proses Termal pada Pengolahan Pangan" ini menyajikan prinsip proses termal dipandang dari sisi keteknikan yang diulas secara komprehensif. Pembahasan setiap bab mengulas prinsip kerja proses, komponen alat penyusun peralatan beserta prinsip kerjanya, perhitungan yang terkait dengan proses pengolahan dihubungkan dengan karakteristik produk yang diinginkan, dan perubahan mutu

produk yang terjadi selama proses pengolahan. Buku ini terdiri dari tujuh bab yang disajikan secara sistematis, bab 1 mengulas proses blansing yang dapat dijadikan panduan penerapan proses blansing dengan tepat, kecukupan proses pasteurisasi terkait suhu dan waktu proses disajikan pada bab 2, penentuan penetrasi panas dan kecukupan proses termal sterilisasi untuk destruksi mikroba dan kinetika kerusakan makanan disajikan pada bab 3. Pada proses termal selain pemberian energi panas selama pengolahan produk pangan, juga dapat dilakukan dengan “menghilangkan” energi panas yang terkandung pada bahan pangan, hal tersebut diuraikan dengan jelas pada bab 4 dan 5 terkait pendinginan dan pembekuan. Pengeringan yang dapat dikatakan sebagai proses termal tertua dibahas pada bab 6, selain teori dasar dan kinetika pengeringan, metode pengeringan yang paling mutakhir juga dibahas pada bab ini. Adapun bab 7 membahas konsep pemisahan komponen secara fisik pada produk pangan dengan aplikasi proses termal, yaitu evaporasi.

Sejalan dengan perkembangan ilmu dan teknologi serta peningkatan pendapatan masyarakat dan kesadaran masyarakat akan kaitan makanan dan kesehatan, maka pola konsumsi makanan juga berubah yaitu dari “makan asal kenyang” menjadi “makan aman, sehat dan enak”. Perubahan ini membawa akibat bukan saja meningkatkan kesadaran konsumen untuk memilih bahan pangan yang lebih baik mutunya serta aman dan bermanfaat bagi kesehatan, tetapi juga berpengaruh pada teknologi pengolahan, pengawetan serta penyajiannya. Daging sebagai salah satu bahan makanan yang berasal dari ternak banyak digemari masyarakat, karena terbukanya berbagai kemungkinan dalam pengolahannya dan dipercaya sebagai sebagai salah satu sumber protein hewani walaupun dari kandungan lemaknya sering dipandang kurang

menguntungkan bagi kesehatan. Dalam buku ini diuraikan beberapa dasar pengolahan dan pengawetan daging yaitu pendinginan dan pembekuan, pengasinan, pemanasan, pengasapan, pengeringan, pengalengan, radiasi mengion, teknologi restrukturisasi dan bahan setengah basah yang berasal dari daging/intermediate moisture meat. Pada bagian akhir buku ini penulis menyajikan perkembangan mutakhir terutama dengan ditemukannya komponen bioaktif dalam daging dan produk olahannya yang sangat bermanfaat bagi kesehatan, dimana penemuan ini juga ikut mengubah arah teknologi pengolahan dan pengawetan daging yang dikenal dengan teknologi pangan fungsional yang berbahan baku daging.

Character Education for 21st Century Global Citizens contains the papers presented at the 2nd International Conference on Teacher Education and Professional Development (InCoTEPD 2017), Yogyakarta, Indonesia, 20—21 October 2017. The book covers 7 topics: 1) Values for 21st century global citizens 2) Preparing teachers for integrative values education 3) Teacher professional development for enhanced character education 4) Curriculum/syllabus/lesson plan/learning materials development for integrated values education 5) Developing learning activities/tasks/strategies for character education 6) Assessing student's character development (values acquisition assessment) 7) Creating/managing conducive school culture to character education.

Performance indicator of marine and fisheries development in Indonesia.

Quality control and conservation system of food and food crops in Indonesia; proceedings of seminar.

Buku ini tersusun menjadi 8 bab yaitu: BAB 1. KOMPOSISI KIMIA BAHAN BAB 2. PENANGANAN BAHAN BAKU BAB 3. PENDINGINAN PRODUK PANGAN BAB 4. PENGAWETAN

SUHU TINGGI BAB 5. PENGAWETAN SUHU RENDAH BAB 6. FERMENTASI BAB 7. AIR DAN PENGENDALIAN KUALITASNYA BAB 8. PENGUJIAN BAKTERIOLOGI DALAM MAKANAN YANG DIOLAH DALAM SUHU TINGGI

Buku ini disusun agar bermanfaat bagi mahasiswa dan pembaca yang tertarik menekuni bidang pengolahan komoditas pertanian.

Buku Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak terbagi dalam beberapa bagian: I. Pendahuluan yang terdiri atas kualitas, jaminan mutu dengan pengendalian mutu, serta kerja sama tiga bagian, yaitu antara pemasaran, produksi dan pengendalian mutu; II. Kualitas dan Keamanan Produk dengan Prinsip HACCP (unsur sistem HACCP, mikrobiologi hazard, kontaminasi kimia, pengaruh unsur luar, dan fungsional hazard); III. Critical Control Points (produk daging dan produk susu); IV. Aspek Sanitasi pada Mutu Pangan (sanitasi, pengaruh sanitasi terhadap mutu pangan, sasaran sanitasi pangan, daerah fokus sanitasi, dan standardisasi sanitasi); V. Pelatihan dan Higienis Individu dalam Keamanan Pangan (sistem bintang keamanan pangan, materi pelatihan bintang satu keamanan pangan); VI. Pengawasan dan Standardisasi mutu pangan (komoditas, mutu, standardisasi mutu, pengendalian proses, dan pengawasan mutu); VII. Cacat pada Komoditas (pengertian cacat, aspek cacat pada komoditas, aspek ekonomis dari cacat mutu, sortasi dan toleransi cacat, penyebab cacat, dan cacat dalam standardisasi mutu); VIII. Pencemaran dan Pemalsuan (pencemaran, dan pemalsuan); IX. Pembinaan Mutu (kekuasaan mutu, peranan pemerintah, peranan swasta dan masyarakat, peranan badan internasional, dan peranan dewan standardisasi nasional; dan X. Sertifikasi Produk Hasil ternak.

Buku ini mengulas tentang bagaimana mengaplikasikan prinsip dasar teknologi pengolahan serta pengawetan pangan

dan non pangan hasil ternak dengan berprinsip pada keamanan pangan. Selain itu, buku ini juga dilengkapi dengan latihan soal sehingga pembaca dapat mengaplikasikan materi pada setiap bab-nya. Buku ini digunakan untuk mata kuliah wajib bagi mahasiswa Program Studi (PS) THT dan PS Teknologi Produksi Ternak.

Hai, kamu yang memilih jurusan IPA di SMA... apakah kamu:

1. Suka pelajaran biologi dan kimia, tapi gak terlalu berminat untuk pelajari ilmu biologi dan kimia murni? 2. Pengen banget milih jurusan yang prospeknya luas? 3. Pengen masuk jurusan yang kelak ilmunya bisa diaplikasikan di pedesaan, di perkotaan, hingga ke pedalaman "antah berantah"? 4.

Pengen masuk jurusan yang menyenangkan, serta dekat dengan dunia keseharian? ... pilih saja Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Ilmu Teknologi Pangan adalah ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang bahan pangan khususnya bahan pangan setelah dipanen serta pengolahannya untuk dijadikan makanan. Jurusan ini merupakan salah satu jurusan yang sangat menarik dan menyenangkan. Mengapa? Sebab, selain belajar tentang bahan pangan dan cara pengolahannya, kamu bakal sering bereksperimen dengan bahan pangan tersebut. Bahkan, di jurusan ini kamu akan mempelajari cara menggabungkan berbagai bahan pangan, yang nantinya menjadi sebuah produk makanan yang inovatif. Serunya lagi, setelah menjadi suatu jenis makanan, kamu dan teman-temanmu bisa langsung mencicipinya, apakah makanan yang kamu buat itu enak atau tidak. Bisa menjadi sebuah makanan yang diproduksi secara massal atau tidak. So, ingin tahu lebih dalam? Baca saja buku ini sampai tuntas, yaa. Dijamin kamu akan jatuh cinta dengan jurusan ini!

ARIF CERDAS UNTUK SEKOLAH DASAR KELAS 3

Social aspects of coral reef ecology and marine resources in Indonesia.

Cara pengelolaan tanaman pertanian dan lingkungannya untuk memperoleh produksi maksimum merupakan tantangan dalam pembangunan nasional. Inovasi dalam bidang pertanian sangat mendesak, mulai dari sistem produksinya sampai dengan proses distribusinya yang efisien. Buku ini memusatkan perhatian pembaca pada peningkatan produksi. Seluk-beluk teknik modern dalam bercocok tanam dibahas secara mendalam, seperti tentang: energi dan produksi pertanian, pangan dan kebutuhan manusia asal-usul, klasifikasi tanaman, faktor lingkungan dalam pertumbuhan tanaman, pembiakan tanaman, serta teknik budidaya. Dasar-Dasar Agronomi merupakan revisi Pengantar Agronomi, sebuah persiapan teoretis untuk memperdalam pelajaran agronomi selanjutnya. Buku ini sangat membantu mahasiswa jurusan Agronomi, mahasiswa pertanian, para ahli pertanian, serta semua peminat yang terlibat dalam proses inovasi agrikultural di Indonesia. Isinya berbobot dan mendalam serta penyajiannya nyaman dibaca.

Buku ini berisikan pembahasan yang dimulai dengan sistem satuan dan dimensi neraca massa, prinsip termodinamika, neraca energi, fenomena transfer, meliputi transfer momentum (reologi dan aliran fluida), transfer panas, dan transfer massa. Contoh-contoh khusus untuk proses pengolahan dan pengawetan pangan juga dibahas dalam buku ini meliputi prinsip dehidrasi, evaporasi, refrigerasi, pembekuan dan proses termal. Buku ini ditulis untuk membantu mahasiswa memahami, menjelaskan dan menerapkan prinsip-prinsip keteknikan (Engineering) dalam proses

pengolahan dan pengawetan pangan di industri pangan. Kekurangan pakan hijauan pada suatu musim tertentu adalah masalah global. Di daerah yang beriklim sedang, masalah tersebut telah dapat diatasi dengan cara melaksanakan pengawetan pakan hijauan secara rutin saat fase pertumbuhan tanaman pada musim semi. Namun bagi daerah tropis, seperti di Indonesia, masalah tersebut selalu muncul pada musim kemarau. Di sinilah pintu masuk peran serta lembaga pemerintah sebagai stimulator, komunikator, dan fasilitator, lembaga swasta dan swadaya masyarakat, khususnya yang bergerak di bidang peternakan untuk meningkatkan komunikasi yang intensif dan masif untuk mencari solusi mengatasi kekurangan hijauan baik kuantitas maupun kualitasnya pada musim kemarau, melalui penemuan inovasi teknologi baru, maupun adopsi atau modifikasi teknologi yang telah established di daerah sedang. Di dalam buku ini disajikan teknologi pengawetan pakan hijauan, dalam bentuk hay, silase, dan haylase. Masing-masing produk awetan tersebut dibahas dari hulu sampai hilir, dimulai dari arti, prinsip, keuntungan dan kerugian, bahan baku, cara pembuatan, kualitas, penyimpanan, pemberian pada ternak, dan diakhiri dengan masalah pembuatan produk awetan yang umum di Indonesia. Untuk memudahkan pemahaman dilengkapi dengan gambar, beberapa gambar perlu disajikan karena belum ada di dalam negeri. Sampai sekarang belum ada buku tentang pengawetan pakan hijauan yang dibahas secara detail dan lengkap seperti di dalam buku ini. Dengan membaca buku ini diharapkan para pembaca dapat memahami, mampu mempraktekkan, dan bahkan dapat memberi

solusi terhadap upaya membumikan pembuatan hay, silase, dan haylase di Indonesia. Buku ini sangat berguna bagi para mahasiswa, dosen, peneliti, penyuluh dan peternak. Disamping itu, buku ini bermanfaat dalam mendukung program pemerintah dalam peningkatan produksi dan populasi ternak, serta pemantapan ketahanan pangan, khususnya daging dan susu. Buku Teks yang ditulis berjudul “Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan”, dirumuskan dari berbagai hasil riset dan tinjauan pustaka di Bidang Ilmu Teknologi Hasil Perikanan, dengan tujuan untuk meningkatkan kompetensi (pengetahuan dan keterampilan) mahasiswa di bidang pengawetan, pengolahan, diversifikasi produk, serta nilai tambah (value-added) hasil sampingan/limbah industri perikanan. Buku teks ditulis oleh Staf Dosen Jurusan Perikanan & Kelautan, Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta (Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si & Prof. Dr. Ir. Ustadi, MP.) yang berpengalaman di Bidang Teknologi Pengolahan dan Pascapanen Hasil Perikanan. Untuk meningkatkan kualitas buku teks, materi yang disajikan direview oleh Dr. Ir. Latif Sahubawa, M.Si., serta ditelaah secara komprehensif oleh Prof. Dr. Ir. Umar Santoso, M.Sc. (Guru Besar Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta). Konten buku terdiri atas 12 Bab, yakni: (1) Jenis, Potensi, Peluang Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan; (2) Pengawetan dengan Perlakuan Pemanasan dan Pendinginan/Pembekuan; (3) Pengawetan Ikan dengan Teknik Penggaraman; (4) Pengawetan Ikan dengan Teknik Pengasapan; (5) Pengawetan Ikan dengan

Teknik Pengalengan; (6) Pengawetan Ikan dengan Teknik Fermentasi dan Pemandangan; (7) Teknologi Pengolahan Udang Beku Mutu Ekspor; (8) Proses Pengalengan Mangut Lele dan Gulai Tuna; (9) Teknologi Pengolahan Surimi Ikan; (10) Ekstraksi Alginat dan Karaginan dari Rumpun laut; (11) Teknik Pengolahan Kolagen dan Gelatin Kulit Ikan; dan (12) Teknologi Pengolahan Kitin dan Kitosan. Khalayak sasaran pengguna buku teks, antara lain: Siswa SMK Perikanan dan Kelautan, Akademisi (mahasiswa dan dosen) Fakultas Perikanan & Kelautan, Birokrat di Bidang Perikanan dan Kelautan, Pengambil Kebijakan di Bidang Perikanan dan Kelautan, Asosiasi Pengolahan Hasil Perikanan, Pebisnis Kuliner & Jasaboga, serta Legislator di Bidang Ketahanan Pangan & Pembangunan Kelautan/Perikanan.

Dasar-dasar pengolahan dan pengawetan daging
Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging
Universitas Brawijaya Press

Buku “Pengawet Alami Untuk Makanan” ini membahas secara lengkap latar belakang teknik pengawetan serta jenis-jenisnya, penggunaan serta jenis-jenis bahan pengawet alami yang bersumber dari tanaman, hewan, maupun mikroorganisme. Sejarah pengawetan makanan serta perkembangan teknik pengawetan sejak manusia mulai hidup menetap sampai di jaman modern ini disampaikan dengan terperinci. Selanjutnya pembaca diberikan informasi tentang teknik-teknik pengawetan makanan, sifat bahan pengawet makanan serta faktor-faktor yang memengaruhi efektivitas bahan pengawet. Dalam buku ini juga dibahas tentang hal-hal

yang harus dipertimbangkan dalam penggunaan pengawet makanan. Bab-bab selanjutnya dalam buku ini fokus membahas pengawet alami yang meliputi bahaya penggunaan Pengawet Sintetik dan kelebihan penggunaan Pengawet Alami dan metode-metode pengawetan alami. Bab-bab selanjutnya memberikan informasi tentang bahan-bahan pengawet makanan berbasis mikroba tanaman dan hewan dengan bahasan tentang jenis dan sumber bahan pengawet, mekanisme kerja, faktor yang memengaruhi aktivitas, dan aplikasi pada makanan. Selanjutnya pada bab terakhir diberikan contoh-contoh nyata pengawetan produk makanan yang memanfaatkan Pengawet Alami. Dalam buku ini, setiap bahan pengawet dari sumber bahan alami yang berbeda diberikan informasi dan penjelasan berdasarkan informasi terkini yang bisa diperoleh. Selain itu diberikan informasi yang lebih detail dan dalam terkait mekanisme kerja baik secara biokimiawi maupun secara mikrobiologis sehingga bagi mahasiswa dan pemerhati pengawetan dan keamanan pangan akan mendapatkan informasi yang komprehensif dan lengkap.

Isi buku ini mencakup rangkuman pengetahuan, pengalaman, hasil penelitian penulis, serta data atau informasi dari berbagai referensi. Buku ini dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan teoretis dan praktis tentang proses pengolahan air bersih, baik bagi mahasiswa, praktisi industri, maupun masyarakat yang memiliki perhatian besar pada proses penyediaan air bersih.

This long awaited second edition of a popular textbook has a simple and direct approach to the

diversity and complexity of food processing. It explains the principles of operations and illustrates them by individual processes. The new edition has been enlarged to include sections on freezing, drying, psychrometry, and a completely new section on mechanical refrigeration. All the units have been converted to SI measure. Each chapter contains unworked examples to help the student gain a grasp of the subject, and although primarily intended for the student food technologist or process engineer, this book will also be useful to technical workers in the food industry

Kesehatan merupakan suatu hal yang paling penting dalam menentukan tingkat produktivitas suatu individu sehari-hari. Empat faktor utama yang memengaruhi tingkat kesehatan, yaitu lingkungan, perilaku (life style), pelayanan kesehatan, dan keturunan (genetik). Buku ini menyajikan bahan akademis dan empirik tentang membangun kesehatan desa yang membahas tentang konsep dasar, desa sehat, Desa Siaga sebagai upaya menjadi desa sehat, Desa Sehat dan partisipasi masyarakat, serta bagaimana praktik membangun desa sehat melalui beberapa studi kasus yang disajikan. Seri Buku Kesehatan Desa ini terdiridari tiga bagian. Pada bagian pertama, buku ini membahas tentang konsep dasar dan desa sehat. Buku ajar ini menyajikan berbagai teknik pengolahan dan pengawetan ikan khususnya pengolahan dan

pengawetan ikan bandeng dan ikan tuna serta berbagai produk olahannya.

Appraisal techniques for teaching and learning activities in elementary and secondary schools in Indonesia.

Ilmu Boga Dasar Pengolahan Makanan, Metode Dasar Memasak Penulis : Betty Ayu Noviani, S.Pd. ISBN : 978-623-229-449-3 Terbit : Juli 2021 Sinopsis

: Memasak pada prinsipnya adalah proses atau pemberian panas pada bahan makanan sehingga bahan itu menjadi mudah dicerna, aman dan lezat serta mengubah bentuk penyajian untuk dapat menghasilkan hidangan yang baik secara kualitatif maupun kuantitatif. Buku Metode Dasar Memasak ini berisi tentang beragam metode yang digunakan dalam memasak masakan Indonesia, Oriental, maupun Kontinental, yaitu Metode memasak panas basah atau yang dikenal dengan Moist Heat Cooking, metode memasak panas kering atau sering disebut Metode Dry Heat Cooking, dan metode memasak dengan lemak atau dikenal dengan Metode Cooking by Fat. Buku ini juga menjelaskan beberapa teknik lain dalam memasak yang sering menyertai teknik dasar. Selain itu, buku ini juga membahas tentang Lemak dan Minyak yang merupakan bahan utama dalam pelaksanaan Metode Cooking by Fat. Happy shopping & reading Enjoy your day, guys

Naskah-naskah dalam buku ini tidak hanya memuat

hasil pemikiran para Profesor dan Guru Besar semata, tetapi juga memuat temuan-temuan dari hasil penelitian ilmiah di bidang pangan yang dapat berbagai rekomendasi nyata yang langsung bisa diimplementasikan dalam masyarakat untuk memajukan dan menyejahterakan masyarakat. Buku referensi pada mata kuliah Dasar Pengawetan. Dalam produk perikanan pengawetan sangat dibutuhkan untuk memperpanjang daya simpan dari produk tersebut. Hal ini dikarenakan sifat dari produk perikanan yang mudah mengalami kerusakan. Tujuan dari pengawetan yaitu menghambat atau mencegah terjadinya kerusakan, mempertahankan mutu, menghindarkan terjadinya keracunan sehingga dapat mempermudah penanganan dan penyimpanan. Proses pengawetan lebih tepat bila diutarakan sebagai usaha untuk menghambat kerusakan karena lambat atau cepat bahan yang awet akan mengalami kerusakan juga. Dalam buku ini dijelaskan mengenai dasar-dasar pengawetan yang meliputi pengenalan pengawetan, bahan pengawet, pengawetan tradisional dan pengawetan modern. Dalam buku ini juga disertai berbagai metode dalam pengawetan ikan, bahan-bahan pengawet yang aman digunakan serta bahan-bahan pengawet yang dilarang digunakan. Serta dibahas pula tentang peranan pengemasan produk dalam menunjang pengawetan pangan. Penerapan pengawetan juga dijelaskan dalam penerapan proses

pengawetan secara tradisional maupun secara modern. Pengawetan tradisional yang meliputi: Fermentasi Pendinginan Pengemasan Penggaraman Pengeringan Sedangkan pengawetan modern yang meliputi: Pengawetan bahan pangan radiasi Pengawetan Pangan Dengan Suhu Rendah Prinsip Pengolahan Dengan Suhu Tinggi

Buku Dasar Teknologi Hasil Ternak merupakan buku Ajar mata kuliah Dasar Teknologi Hasil Ternak. Buku ini dapat menjadi panduan bagi mahasiswa mengenai dasar teknologi hasil ternak. Pengetahuan dasar teknologi hasil ternak mencakup pemahaman terhadap ruang lingkup proses pengolahan bahan pangan menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi. Untuk memperlancar proses pembelajaran dan pemahaman pembaca mengenai ruang lingkup dan mata kuliah Dasar Teknologi Hasil Ternak, maka materi dalam buku ini disusun dalam delapan bab yang terdiri dari Bab I sampai Bab VIII. Bab Kimia Pangan menjelaskan mengenai kimia hasil ternak pH, Aw, karbohidrat, lemak, protein dan air. Pengawetan Suhu Termal menjelaskan mengenai dasar pengolahan dan pengawetan hasil ternak memakai prinsip suhu tinggi. Pengawetan Suhu Rendah menjelaskan mengenai dasar pengolahan dan pengawetan hasil ternak memakai prinsip suhu rendah meliputi pendinginan dan pembekuan. Fermentasi menjelaskan mengenai dasar pengolahan dan pengawetan memakai prinsip fermentasi dan prinsip asidifikasi hasil ternak. Nanoteknologi menjelaskan mengenai pengolahan memakai nanoteknologi. Iradiasi menjelaskan mengenai teknik iradiasi, dosis iradiasi, mikroba yang tahan iradiasi, perubahan-perubahan yang terjadi akibat iradiasi. Pengemasan menjelaskan mengenai dasar-dasar pengemasan dan Bahan

Tambahan Pangan menjelaskan mengenai jenis bahan tambahan pangan. Berdasarkan hal ini maka diharapkan buku Dasar Teknologi Hasil Ternak ini dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, peneliti di bidang pangan pada umumnya dan olahan hasil ternak pada khususnya, serta masyarakat luas terutama bagi para pengusaha untuk memberikan inspirasi dan penguatan keilmuan dalam rangka mengolah produk.

Buku “Pengantar Teknologi Pangan” ini merupakan bahan bacaan bagi mahasiswa teknologi pangan atau sejenisnya. Buku ini bersifat generik, dapat digunakan untuk meningkatkan ketertarikan peserta didik atau mahasiswa pada semester awal perkuliahan di Program Studi Teknologi Pangan. Informasi dalam buku ini merupakan jembatan untuk menghantarkan mahasiswa ke “dunia ilmu dan teknologi pangan” lebih dalam lagi pada tingkatan semester yang lebih tinggi. Secara umum, buku ini dibagi menjadi tiga (3) bagian besar, yakni: (i) pengantar atas pendefinisian ilmu pengetahuan dan teknologi, serta posisi Ilmu Pangan dan Teknologi Pangan sebagai bagian dari bidang ilmu terapan, (ii) pengetahuan umum akan karakteristik pangan (mentah dan produk jadi) serta faktor-faktor kerusakannya, serta (iii) pengantar atas teknologi-teknologi pengolahan dan pengawetan pangan yang secara umum telah diadopsi oleh industri makanan dan minuman. Pada bagian akhir dari setiap pokok bahasan di dalam buku ini, selalu dilengkapi dengan Bahan Diskusi berupa pertanyaan-pertanyaan yang dapat membangkitkan partisipasi aktif mahasiswa di dalam kelas.

Buku teknologi pengawetan dan pengolahan telur ini merupakan buku yang mengulas tentang teknologi pengawetan yang sedang berkembang saat ini, namun tidak meninggalkan cara-cara pengawetan dan pengolahan secara tradisional. Untuk mengantarkan teknologi pengolahan dan

Read PDF Dasar Pengolahan Dan Pengawetan

pengawetan telur, perlu didahului dengan pengantar perkembangan industri perunggasan yang menghasilkan telur konsumsi maupun telur tetas, pemanfaatan telur dalam bidang pangan, kesadaran konsumen tentang bahan pangan yang bergizi, dan preferensi konsumen. Begitu juga bahasan mengenai struktur telur dengan bagian-bagiannya, karena pengawetan dan pengolahan telur secara langsung berkaitan dengan sifat fisik telur dan kimia telur yang dihubungkan dengan nilai gizi telur, sehingga teknik pengawetan dan pengolahan telur dapat dilakukan dengan benar.

[Copyright: 395038d3fe2f637b6db7661f60f22e8a](https://www.pdfdrive.com/395038d3fe2f637b6db7661f60f22e8a)