

---

# Kimia Pangan Dan Gizi Fg Winarno Mianmoore

---

Proceedings of the 2nd International Conference on Sustainable Innovation

Interaksi Air dalam Produk Pangan dan Materi Biologi

SIFAT UMUM HASIL PERTANIAN (SIFAT FISIK KIMIA DAN BIOLOGI)

Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya

Edible Film Protein Whey

ICEBEHI 2020, 8-9 October, Surabaya, Indonesia

History of Tempeh and Tempeh Products (1815-2020)

Penanganan Hasil Ternak

Penambahan Lisozim Telur dan Aplikasi di Keju

Proceedings of the First National Seminar Universitas Sari Mulia, NS-UNISM 2019, 23rd November 2019, Banjarmasin, South Kalimantan, Indonesia

Komponen Gizi dan Terapi Pangan Ala Papua

Pendidikan Konsumsi Pangan

Proceeding Celebes International Conference on Diversity of Wallacea's Line (CICDWL 2015)

Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran

Pangan dan Gizi

Penuntun Praktikum Teknologi Industri Tumbuhan Laut

Extensively Annotated Bibliography and Sourcebook

April 25 - 26th, 2005, Bogor - Indonesia

NS-UNISM 2019

Bahan Tambahan Pangan Pengawet

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM MEMANFAATKAN KEKAYAAN SUMBER DAYA ALAM DI DESA PATIK

Penguatan dan Inovasi Pelayanan Kesehatan dalam Era Revolusi Industri 4.0

History of Tempeh and Tempeh Products (1815-2022)

Serangga Layak Santap: Sumber Baru bagi Pangan dan Pakan

ICOMHER 2018

## KONSEP HACCP, KEAMANAN, HIGIENE DAN SANITASI DALAM INDUSTRI PANGAN

Aneka Produk Olahan Lele

Proceedings of the 1st EAI International Conference on Medical And Health Research, ICoMHER November 13-14th 2018, Padang, West Sumatera, Indonesia

Kewirausahaan Era Kampus Merdeka

FG Winarno - Bapak Teknologi Pangan Indonesia

Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan

Kimia Pangan dan gizi

Proceedings of the Mini Workshop Southeast Asia Germany Alumni Network (SEAG) "Development of Animal Health and Production for Improving the Sustainability of Livestock Farming in the Integrated Agriculture Systems"

Pendidikan Keterampilan

Sepintas Jahe Merah Dan Hasil Riset Peran Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Jahe Merah Di Polybag

Kumpulan Istilah Pangan

Buku Ajar Struktur & Komponen Telur

ICoSI 2014

*Kimia Pangan Dan Gizi  
Fg Winarno Mianmoore*

*Downloaded from  
[business.itu.edu](http://business.itu.edu) by guest*

---

### **CHAIM EDEN**

---

*Proceedings of the 2nd International  
Conference on Sustainable Innovation* PT  
Grafindo Media Pratama

buku ini secara detail menyajikan struktur kimia, komposisi dan regulasinya dalam metabolisme tubuh secara umum. Di mulai dari senyawa Karbohidrat sebagai makromolekul sumber glukosa yang terutama, hingga mineral-mineral yang

juga sering diperbincangkan keberadaannya di tanah-tanah pertambangan Papua. [Penerbit Deepublish, Deepublish, Tiurma P T Simanjuntak, M.si., Gizi Interaksi Air dalam Produk Pangan dan Materi Biologi Kimia Pangan dan gizi] Proceedings of the Mini Workshop Southeast Asia Germany Alumni Network (SEAG) "Development of Animal Health and Production for Improving the Sustainability of Livestock Farming in the Integrated Agriculture Systems" April 25 -

26th, 2005, Bogor - Indonesia

Setiap orang memiliki kebutuhan pangan berbeda-beda tergantung kebutuhan dan pertimbangan aktivitas. Bahan pangan yang tersedia sebagai sumber gizi yang bermanfaat bagi kesehatan manusia. Dalam konsep pangan, pangan dikonsumsi karena memiliki gizi baik makro maupun mikro. Kebutuhan tersebut harus dicukupi baik dari segi kualitas maupun kuantitas. Ketimpangan asupan zat gizi akan menyebabkan terganggunya kesehatan manusia. Berbagai upaya baik perbaikan

proses maupun penambahan zat gizi dilakukan untuk mencegah terjadinya kekurangan gizi yang terjadi. Dalam buku ini diharapkan akan menambah pengetahuan pembaca tentang peran penting pangan dan gizi dalam kehidupan manusia. Beberapa topik yang akan dibahas di antaranya : Bab 1 Pengantar Pangan dan Gizi Bab 2 Kandungan dan Fungsi Zat Gizi Bab 3 Metabolisme Zat Gizi Bab 4 Nilai Gizi Bahan Pangan Bab 5 Pola Konsumsi Pangan Bab 6 Kebutuhan Zat Gizi Bab 7 Upaya Perbaikan Gizi Bab 8 Kecukupan Zat Gizi Bab 9 Status Gizi Bab 10 Malnutrisi Bab 11 Fortifikasi dan Anti Gizi Bab 12 Keamanan Pangan dan Gizi Bab 13 Sistem Kewaspadaan Pangan dan Gizi (SKPG)

SIFAT UMUM HASIL PERTANIAN (SIFAT FISIK KIMIA DAN BIOLOGI) Universitas Brawijaya Press

The 2nd International Conference on Sustainable Innovation emphasizes on natural resources technology and management to support the sustainability of mankind. The main theme of ICoSI 2014 "Technology and innovation challenges in natural resources and built environment management for humanity and

sustainability " reflects the needs of immediate action from scientists with different fields and different geographical background to face the global issue on world's change.

Protein Pangan Hasil Ternak dan Aplikasinya Gramedia Pustaka Utama  
 Kimia Pangan dan gizi Proceedings of the Mini Workshop Southeast Asia Germany Alumni Network (SEAG) "Development of Animal Health and Production for Improving the Sustainability of Livestock Farming in the Integrated Agriculture Systems" April 25 - 26th, 2005, Bogor - Indonesiakassel university press  
 GmbHICOMHER 2018 Proceedings of the 1st EAI International Conference on Medical And Health Research, ICoMHER November 13-14th 2018, Padang, West Sumatera, Indonesia European Alliance for Innovation

**Edible Film Protein Whey** Gramedia Pustaka Utama  
 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.

#### GUEPEDIA

Buku ini dibuat dalam bentuk berseri dengan mengupas tiap kelompok BTP secara terpisah agar dapat menjadi buku ajar bagi mahasiswa, sekaligus sebagai buku saku yang praktis, baik bagi para lulusan sarjana teknologipangan yang berkiprah di dunia pangan maupun para praktisi di bidang pangan lainnya. Penulisan tidak dibuat sebagai layaknya "text book" baku, hal ini karena muatan pembelajarannya lebih diharapkan untuk menjawab permasalahan dan pertanyaan yang timbul terkait dengan aplikasi BTP agar tidak bertumpang tindih dengan buku-buku ajar materi sejenis yang telah ada.

*ICEBEHI 2020, 8-9 October, Surabaya, Indonesia* Deepublish

This proceeding contains selected papers from the National Seminar on "The Role and Strategy of Higher Education through the Results of Research and Community Service Entering the Industrial Age 4.0" which conducted on November 23rd, 2019 in Banjarmasin, Indonesia. This National Seminar was organized by Sari Mulia University, Banjarmasin, Indonesia. This conference accommodates research topics and community service from various aspects such as health, humanities, science and technology. We would like to express our appreciation and gratitude to the invited experts who have provided insights to the participants of this national seminar, as well as the research committee and paper reviewers who have worked hard until there are 95 papers worthy of publication in the NS-UNISM 2019 proceedings. Papers in this proceedings are expected to provide academic benefits, especially in broadening our horizons of understanding in our area of expertise as academics and practitioners. We realize that what we present for this publication is far from

perfect. Constructive criticism is welcome for improvement. Finally, I represent the national seminar committee and also on behalf of the Sari Mulia University, Banjarmasin, Indonesia expressing my gratitude for participating and congratulating the publication of the paper in the NS-UNISM 2019. We from the Civitas Academica Sari Mulia University, together with the Committee also want to say thank you so much to all persons who have supported and actively participated in the success of this event. Hopefully this proceeding can be used as a reference in developing academic studies, technology and improving learning activities in the fields of health, humanities, and science and technology. This proceeding contains selected papers from the National Seminar on "The Role and Strategy of Higher Education through the Results of Research and Community Service Entering the Industrial Age 4.0" which conducted on November 23rd, 2019 in Banjarmasin, Indonesia. This National Seminar was organized by Sari Mulia University, Banjarmasin, Indonesia. This conference accommodates research topics and community service from various aspects

such as health, humanities, science and technology. We would like to express our appreciation and gratitude to the invited experts who have provided insights to the participants of this national seminar, as well as the research committee and paper reviewers who have worked hard until there are 95 papers worthy of publication in the NS-UNISM 2019 proceedings. Papers in this proceedings are expected to provide academic benefits, especially in broadening our horizons of understanding in our area of expertise as academics and practitioners. We realize that what we present for this publication is far from perfect. Constructive criticism is welcome for improvement. Finally, I represent the national seminar committee and also on behalf of the Sari Mulia University, Banjarmasin, Indonesia expressing my gratitude for participating and congratulating the publication of the paper in the NS-UNISM 2019. We from the Civitas Academica Sari Mulia University, together with the Committee also want to say thank you so much to all persons who have supported and actively participated in the success of this event. Hopefully this proceeding can be used as a reference in

developing academic studies, technology and improving learning activities in the fields of health, humanities, and science and technology. Best regards, Dr. Ir. Agustinus Hermino, M.Pd (Vice President III for Resources and Partnerships) [History of Tempeh and Tempeh Products \(1815-2020\)](#) Yayasan Kita Menulis  
Telur merupakan bahan pangan hampir sempurna untuk memenuhi kebutuhan protein dan asam amino bagi tubuh. Telur termasuk bahan pangan protein yang relatif murah dan mudah didapat serta tidak membutuhkan pengolahan yang sulit sebagai pangan konsumsi. Pangan telur dapat berasal dari jenis ternak unggas dan reptil namun perlu hati-hati dalam memilih telur sebagai bahan konsumsi karena dapat saja telur yang kita konsumsi telah terkontaminasi bakteri. Oleh karena itu penting untuk memahami komponen dan struktur telur.  
*Penanganan Hasil Ternak* Instiper Press  
Pernahkah Anda mencoba menjadikan serangga sebagai salah satu menu makan siang? Mungkin sebagian dari kita lebih memilih untuk mencari menu makanan lainnya ketimbang harus mencicipi produk olahan serangga. Meski begitu, ternyata

saat ini produk olahan serangga kembali menjadi tren, khususnya di Thailand, Laos, Myanmar, Kamboja, China, serta beberapa negara di Amerika Latin dan Afrika. Serangga memiliki berbagai keunggulan dibandingkan hewan ternak pada umumnya, dua di antaranya adalah bernilai gizi tinggi dan ramah lingkungan. F. G. Winarno mengulas hal ini secara lengkap dalam *Serangga Layak Santap: Sumber Baru bagi Pangan dan Pakan*. Penulis juga memaparkan beragam keunggulan dan manfaat dari mengonsumsi serangga serta ciri-ciri serangga yang aman dikonsumsi masyarakat secara turun-temurun. [Penambahan Lisozim Telur dan Aplikasi di Keju](#) PT Penerbit IPB Press  
The world's most comprehensive, well documented, and well illustrated book on this subject. With extensive subject and geographic index. 325 photographs and illustrations - mostly color. Free of charge in digital PDF format.  
**Proceedings of the First National Seminar Universitas Sari Mulia, NS-UNISM 2019, 23rd November 2019, Banjarmasin, South Kalimantan, Indonesia** CIMMYT

Lele merupakan salah satu komoditas yang menjadi andalan perikanan budi daya. Bahkan, beberapa daerah telah dikembangkan menjadi sentra penghasil lele. Pada tahun 2014 produksi lele diharapkan meningkat menjadi 450% atau sebesar 900.000 ton dari produksi tahun 2009 yang hanya sebesar 200.000 ton. Di sisi lain, peningkatan produksi tersebut berpotensi mengakibatkan kerugian usaha budi daya lele apabila tidak disertai dengan penyediaan inovasi teknologi hasil pengolahannya. Saat ini, sebagian besar konsumsi lele masih dalam bentuk segar. Belum diolah lebih lanjut menjadi produk olahan kering siap saji atau siap olah, yang daya simpannya lebih tahan lama.

salam PENEBAR SWADAYA toko buku online murah - penebar-swadaya.net  
*Komponen Gizi dan Terapi Pangan Ala Papua* Kencana  
 International Conference on Medical And Health Research (ICOMHeR) 2018 with theme Medical and Healthcare Improvement Through Innovative Research and Interdisciplinary Collaboration, November 13-14, 2018 in Mercure Hotel Padang, Indonesia. This conference was an open gate for us to

start the information, experiences, researchers as well collaboration between various academics, non-academics and researchers. This expands our mutual knowledge and experiences. The papers use various approaches and strategies for research in medical and health. It will give us different perspectives and knowledge for the development of medical and health research. Including how the media formed an opinion in the community about gender roles through the content provided by the new media. Definitely, it will be interesting to study media related to the law, social, and economic perspective.

**Pendidikan Konsumsi Pangan** kassel university press GmbH

""Hidup harus dihiasi dengan mimpi yang silih berganti. Dengan begitu, hidup akan selalu terasa dinamis dan menantang. Bagi Winarno, mimpi adalah daya gerak bagi hidup yang sedang dijalaninya. Dalam kaitan dengan mimpi, salah satu lagu yang sering disitir adalah ""The Impossible Dream"" yang berbunyi: ""To dream the impossible dream / To fight the unbeatable foe / To bear with unbearable sorrow / And to run where the brave dare not go...to reach the unreachable / The

unreachable / The unreachable star / And I'll always dream the impossible dream / Yes, and I'll reach the unreachable star."" Menurut Winarno, orang harus terus bermimpi. Dengan bermimpi, berdoa, dan melangkah, mimpi tersebut pasti akan terwujud. Salah seorang guru yang sangat memengaruhi hidupnya untuk mengejar mimpi-mimpinya adalah Ibu Sri. ""Jika kamu sudah berhasil, kibarkan bendera merah putih itu setinggi-tingginya, ya Win!"" Winarno memang memenuhi harapan Ibu Sri. Sayangnya, ia tidak pernah bertemu dengan Ibu Sri kembali, justru ketika ia berkali-kali mengibarkan Sang Merah Putih, baik di Amerika maupun di dunia internasional, dengan memberikan dan menunjukkan prestasinya sebagai putra bangsa. --- ""Long lasting impression"" adalah ungkapan yang dapat saya ucapkan tentang Prof. F. G. Winarno. Tidak hanya impresi awal tentang kepiawaian Pak Win dan filosofi beliau tentang bagaimana meraih sukses yang besar dengan memiliki mimpi yang besar, tetapi juga impresi yang berlanjut sampai saat ini, di mana perjalanan hidup mempertemukan Pak Win dan saya dalam ruang lingkup

pekerjaan sekarang ini. Saya percaya buku ini akan membuat banyak orang mengenal Pak Win lebih mendalam dan akan terinspirasi untuk meraih sukses dan kebahagiaan. Setelah 33 tahun, ajaran, disiplin, humor, wisdom, dan dukungan Pak Win akan selalu melekat di hati saya. Saya percaya Pak Win masih memiliki mimpi-mimpi dan "grand design lanjutan" dalam perjalanan hidup beliau lebih lanjut." -Taufik Wiraatmadja, Direktur PT Indofood Sukses Makmur Tbk., Direktur PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk., Alumni Fatemeta IPB Angkatan 14"  
Proceeding Celebes International Conference on Diversity of Wallacea's Line (CICDWL 2015) Niaga Swadaya  
 Perkembangan pengetahuan tentang kesehatan telah menunjukkan bahwa sumber zat gizi bagi masyarakat yang sehat dan produktif haruslah berasal dari bahan pangan yang bervariasi ragam ataupun jenisnya didukung dengan keseimbangan susunan yang pas. Untuk dapat mencapai keterampilan dalam mengatur dan menyusun menu beragam dan berimbang diperlukan pengetahuan yang memadai tentang aneka ragam bahan pangan, kebutuhan tubuh, dan

seluk-beluk mata rantai yang ditempuh bahan pangan menjadi hidangan yang nikmat. Pendidikan konsumen di bidang pengetahuan bahan hingga masalah kuliner dan konsumsi makanan perlu selalu ditekankan dan disosialisasikan agar pemahaman mengenai diversifikasi pangan menjadi lebih baik sehingga dapat dipraktikkan dalam penyajian makanan setiap harinya. --- Penerbit Kencana Prenadamedia Group  
Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran Soyinfo Center  
 Aliran darah yang lancar merupakan fondasi tubuh yang sehat. Sayangnya, banyak faktor yang bisa menghambat kelancaran aliran darah kita, di antaranya faktor pangan, aktivitas sehari-hari, bahkan lingkungan. Padahal penyakit yang disebabkan oleh terhambatnya aliran darah sering kali fatal, bahkan bisa mengakibatkan kematian. Melalui buku Pangan Pelancar Aliran Darah dan Diet Alkali, Anda akan mengetahui:
 

- Peran pangan dan aliran darah
- Faktor penghambat aliran darah
- Pangan fungsional dan perkembangannya
- Olahraga untuk memperbaiki aliran darah
- Peran diet alkali bagi kesehatan tubuh

Pro-kontra diet alkali dan kaitannya dengan aliran darah  
*Pangan dan Gizi* Penebar Swadaya Grup  
 Buku ini ditujukan bagi mereka belum banyak mengenal dunia pangan dan membutuhkan informasi awal tentang istilah-istilah di bidang pangan. Buku ini menyajikan informasi awal tersebut dan memberikan informasi tentang buku lain yang lebih lengkap tentang istilah yang dimaksud. Istilah dalam buku ini dikumpulkan dari 65 judul buku yang berkaitan dengan ilmu dan teknologi pangan.  
*Penuntun Praktikum Teknologi Industri Tumbuhan Laut* Springer  
 This Conference proceeding presents high-quality peer-reviewed papers from the International Conference on Electronics, Biomedical Engineering, and Health Informatics (ICEBEHI) 2020 held at Surabaya, Indonesia. The contents are broadly divided into three parts: (i) Electronics, (ii) Biomedical Engineering, and (iii) Health Informatics. The major focus is on emerging technologies and their applications in the domain of biomedical engineering. It includes papers based on original theoretical, practical,

and experimental simulations, development, applications, measurements, and testing. Featuring the latest advances in the field of biomedical engineering applications, this book serves as a definitive reference resource for researchers, professors, and practitioners interested in exploring advanced techniques in the field of electronics, biomedical engineering, and health informatics. The applications and solutions discussed here provide excellent reference material for future product development.

**Extensively Annotated Bibliography and Sourcebook**

Universitas Muhammadiyah Ponorogo Press

Buku ini memaparkan tentang potensi dari komoditi hasil ternak seperti susu, daging, telur, madu, dan kulit. Dijelaskan pula mengenai rangkaian kegiatan dari penanganan komoditi asal ternak mulai dari proses pemanenan, penentuan komposisi dan kualitas produk, sampai dengan proses penyimpanan pasca panen yang dapat memperpanjang masa simpannya.

*April 25 - 26th, 2005, Bogor - Indonesia*

Universitas Brawijaya Press

Edible film merupakan lapisan tipis dan

kontinyu terbuat dari bahan yang dapat dimakan seperti protein, polisakarida untuk melapisi bahan pangan (coating) atau bisa pula ditempatkan diantara komponen bahan pangan (film). Protein whey sebagai bahan baku untuk pembuatan edible film mengandung laktoglobulin (57%) dan laktalbumin (19%). Edible film protein whey dapat berfungsi sebagai barrier terhadap perpindahan massa (oksigen, lemak, kelembaban) dan sebagai pembawa bahan tambahan (asam asetat, asam laktat, asam propionat dan asam benzoate) untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme patogen di bagian permukaan produk. Pengawet sintetis di industri pangan khususnya produk hasil ternak untuk memperpanjang umur produk sudah menjadi kebutuhan. Penggunaan bahan pengawet sintetis dalam jumlah berlebih berbahaya bagi kesehatan konsumen. Usaha untuk meningkatkan keamanan produk hasil ternak akibat penggunaan pengawet sintetis adalah penggunaan lisozim sebagai pengawet alami yang dapat melisis sel bakteri Gram positif melalui hidrolisis ikatan  $\beta$ -1,4 dari homopolimer N-

asetilglukosamin (Glc Nac) dan heteropolimer asam muramik Glc Nac-N-Asetil. Lisozim termodifikasi secara thermal atau kimia bisa meningkatkan spektrum antibakteri terhadap bakteri gram positif maupun gram negatif. Pengembangan pengemas aktif mengandung lisozim termodifikasi perlu dilakukan pengendalian difusinya serta peningkatan penempelan lisozim dalam matrik edible film protein whey sehingga dapat melindungi keju dari kontaminasi mikroorganisme selama beberapa bulan pemeraman, secara bertahap lisozim masuk ke dalam keju untuk mematikan atau menghambat pertumbuhan bakteri non-starter seperti Coliform, Enterococcus, E. coli, S.aureus, Salmonella, Yeast dan Kapang keju yang berpengaruh negatif bagi pemeraman dan keamanan pangan keju.

**NS-UNISM 2019 UGM PRESS**

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 Rumput 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.

Best Sellers - Books :

- [The Alchemist, 25th Anniversary: A Fable About Following Your Dream](#)
- [Twisted Games \(twisted, 2\)](#)
- [Leigh Howard And The Ghosts Of Simmons-pierce Manor By Shawn M. Warner](#)
- [Hunting Adeline \(cat And Mouse Duet\) By H. D. Carlton](#)
- [Twisted Games \(twisted, 2\) By Ana Huang](#)
- [Fourth Wing \(the Emyrean, 1\) By Rebecca Yarros](#)
- [Little Blue Truck's Valentine By Alice Schertle](#)
- [Haunting Adeline \(cat And Mouse Duet\)](#)
- [A Court Of Frost And Starlight \(a Court Of Thorns And Roses, 4\)](#)
- [The Nightingale: A Novel By Kristin Hannah](#)