

## Kimia Pangan Analisis Karbohidrat

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.

Obesitas pada anak dan remaja menjadi perhatian utama, bukan hanya karena masalah sosial dalam jangka pendek saja, tetapi juga karena ada risiko berlanjut terus sampai dewasa dan mempengaruhi kesehatan jangka panjang. Inflamasi dan stres oksidatif adalah faktor utama dalam patogenesis penyakit kardiovaskular, kedua faktor ini berkontribusi sejak tahap awal pada anak dan remaja dan dapat berlanjut terus hingga dewasa. Konsumsi makanan sehat dan berimbang serta olahraga yang teratur adalah kunci pencegahan dan intervensi dari peningkatan risiko obesitas pada anak dan remaja. Konsumsi buah segar dan sayuran dapat melindungi dan melawan beberapa penyakit kronis yang disebabkan oleh stres oksidatif seperti gangguan penyakit kardiovaskular, dan beberapa jenis kanker. Buah naga merah sebagai pendatang baru mengandung berbagai sumber antioksidan yang dibutuhkan tubuh seperti vitamin C, karotenoid, phenolic, flavonoid, tannin, anthocyanin, asam phenol, alkaloid dan serat pangan yang berpotensi menangkap radikal bebas dan menghambat peroksidasi. Buku ini di antaranya membahas mengenai Overweight dan Obesitas; Sistem Imun; Inflamasi, Stres Oksidatif, dan Perlemakan Hati pada Obesitas; Buah Naga Merah; Pembuatan Tepung Buah Naga Merah; Analisa Kandungan Gizi, Senyawa Bioaktif, dan Aktivitas Antioksidan, dll.

Buku ini mencoba untuk memberi jawaban yang pada satu sisi “agak populer”, tetapi tetap mengedepankan logika dan aspek teknis dalam teknologi pangan pada sisi yang lain. Dengan kombinasi ini, buku ini diharapkan dapat mengantarkan semua orang yang berminat pada pemahaman yang tepat tentang teknologi pangan.

Buku ini membahas tentang terminologi/definisi, potensi, distribusi dan produksi, komposisi kimia, laju kemunduran mutu, standar dan prospek pemanfaatan baik sebagai bahan baku pangan maupun non pangan beberapa jenis moluska air tawar dan air laut yang umumnya masih belum banyak diketahui oleh masyarakat Indonesia. Moluska yang khusus dibahas yaitu, golongan bivalvia (kijing, kerang bulu, kerang tahu, kerang pisau, kerang pokea, kerang darah, kerang simping, kerang salju, kupang merah), gastropoda (keong ipong-ipong, keong mas, keong pokea, keong macan, lintah laut) dan sefalopoda (cumi-cumi, gurita, sotong). Diharapkan buku ini dapat menambah wawasan bagi pembaca terutama yang mendalami ilmu perikanan dan kelautan.

Buku ini merupakan buku referensi pada bidang ilmu pangan dan gizi. Kimia pangan merupakan materi kuliah yang sangat menarik, karena berbagai fenomena pangan yang didasarkan pada sifat komponen penyusun kimianya dapat dijelaskan secara logis. Kimia pangan bukan hanya sekedar ilmu yang berisi struktur kimia, namun memiliki sentuhan seni yang bisa memuaskan dahaga akan keingintahuan tentang dunia pangan. Buku ini membahas tentang sifat kimia dari komponen penyusun bahan pangan yaitu air, karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Fenomena komponen kimia pangan selama pengolahan dalam sistem pangan, dibahas dalam buku ini.

Dietary laws in Islam according to shariah with scientific approach in Indonesia.

### EKSTRAK UMBI LOKIO

Buku ini merupakan kumpulan hasil penelitian para penulis yang dilengkapi dengan sumber-sumber lain baik berupa hasil penelitian maupun teori yang menjadikan setiap uraiannya terdapat makna, sehingga sangat sesuai jika menjadi salah satu bahan referensi yang cukup terpercaya bagi siapa saja yang membutuhkannya. Pangan merupakan sebuah kebutuhan manusia yang memiliki sifat universal, dan setiap manusia di dunia akan memenuhi kebutuhan pangan secara langsung. Sebagai kebutuhan dasar dan dianggap bahwa itu tidak dapat ditunda bagi setiap makhluk hidup di dunia, oleh karenanya, pangan termasuk prioritas utama dalam pengembangan bangsa. Sumber makanan lokal harus dikembangkan dalam produk-produk olahan yang juga menarik untuk memperkenalkan gizi baik di mata masyarakat karena mereka memiliki dimensi yang luas dan kompleks. Dalam buku ini memuat pengenalan bahan pangan disertai dengan beberapa sub bab penunjang seperti kandungan bahan pangan, bahan baku dalam pengolahan bahan pangan, bahan aditif dan senyawa beracun dalam bahan pangan, pengemasan, dan kerusakan serta pencegahan bahan pangan. Harapannya dapat menjadi acuan dalam mendorong masyarakat untuk lebih memanfaatkan potensi gizi makanan khas maupun bahan baku khas lokal sebagai bahan pangan yang dinilai relevan. Buku ini sangat menarik untuk dibaca karena mengupas banyak informasi mengenai teknologi pangan lokal dengan baik, dalam upaya mengoptimalkan bahan pangan lokal untuk tercapainya pangan lokal yang lebih dikenal dan disukai oleh masyarakat. Buku ini merespons masalah tersebut dengan menyajikan penelusuran problematika pangan bangsa serta solusi-solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan terkait pangan. Secara khusus buku membincangkan pemahaman pembangunan pangan, pengetahuan keanekaragaman hayati, dan membangun diversifikasi serta kemandirian pangan. Buku ini adalah rujukan utama bagi penyuluh program pelatihan keterampilan industri makanan skala rumah tangga, usaha kecil dan menengah, industriawan produk olahan pangan segar/tepung, para pendidik dan pelajar di sekolah menengah kejuruan/kewirausahaan, instansi pemerintah yang berkaitan dengan urusan pangan, dan para aktivis/LSM yang memperjuangkan kemandirian pangan bangsa. Buku persembahkan penerbit PrenadaMediaGroup

Judul buku ini adalah Teknologi Formulasi Ransum Unggas. Buku ini dibuat sebagai salah satu landasan ilmiah dalam bidang industri pakan ternak unggas serta sebagai pedoman dalam proses belajar mengajar Mata Kuliah “Teknologi Formulasi dan Produksi Ransum Unggas”, dimana didalamnya membahas tentang bahan baku pakan dan teknik formulasi ransum ternak unggas. Buku Ajar ini bertujuan untuk membantu mahasiswa Program Studi Peternakan dalam memahami materi pada mata kuliah Teknologi Formulasi dan Produksi Ransum Unggas, yang merupakan mata kuliah wajib yang disajikan pada Semester 5, dengan beban 3 sks, yang terdiri dari 2 sks tatap muka dan 1 sks praktikum. Penulisan buku ini berdasarkan studi pustaka yang diuraikan dalam beberapa bagian antara lain: pengenalan bahan pakan ternak, pengolahan bahan pakan unggas, kandungan nutrisi bahan pakan unggas, kebutuhan nutrisi ternak unggas, tahapan formulasi ransum unggas, teknik formulasi ransum unggas dan aneka

formulasi ransum unggas.

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.

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.

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

On innovation of agricultural technology and its influence on sustainable agriculture development in Indonesia; proceedings.

Buku ini merangkum beberapa artikel yang di antaranya pernah dimuat di beberapa media massa. Anda dapat menemukan informasi mengenai standar keamanan pangan yang digunakan secara luas di dunia, kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan oleh pemerintah untuk menjamin keamanan pangan Indonesia, serta beberapa data terkait kasus keracunan pangan dan kondisi pangan jajanan di sekitar kita, terutama di lingkungan sekolah.

Buku ini membahas tentang reaksi fisikokimia yang terjadi selama dan dalam proses pengolahan produk-produk perikanan tradisional. Buku ini memberi pemahaman dasar tentang penyusunan bahan-bahan pangan serta kerusakan-kerusakan yang terjadi pada pangan perikanan. Komponen bahan pangan seperti protein, karbohidrat, lemak, vitamin dan mikronutrin.

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.

Analisa pangan merupakan disiplin ilmu yang berhubungan dengan pengembangan, penerapan, dan studi prosedur analitik untuk mengkarakterisasi sifat-sifat makanan dan konstituennya. Tujuan kegiatan analisa pangan antara lain peraturan pemerintah (standar makanan, pelabelan informasi nutrisi, keaslian produk, inspeksi dan penentuan peringkat makanan), keamanan pangan, kontrol kualitas (Quality Control meliputi karakter bahan baku, memonitor bahan pangan selama proses pengolahan, karakterisasi produk akhir), penelitian dan pengembangan produk (Research and Development). Kegiatan analisa pangan di laboratorium sesungguhnya memiliki alur berfikir yang dimulai dari penentuan tujuan, kemudian berlanjut terhadap pemilihan metode/ prosedur analisis. Pada dasarnya kegiatan analisis memiliki dua tujuan yaitu, analisis kualitatif (identifikasi) dan analisis kuantitatif (pengukuran jumlah). Analisis kualitatif dan kuantitatif memiliki prosedur yang berbeda. Metode yang digunakan untuk menganalisis bahan pangan tentunya berhubungan dengan tujuan dan sifat fisikokimia dari sampel yang akan diuji. Buku ini membantu pembentukan pola pikir pembaca untuk memahami prinsip dari metode analisis yang tepat sesuai dengan tujuan analisa. Metode yang ada juga disesuaikan dengan AOAC (Association of the Official Analytical Chemists) dan ISO (International Organization for Standardization). Sebagai pelengkap, buku ini melampirkan penjelasan singkat mengenai K3 (Keamanan, Kesehatan, dan Keselamatan) saat bekerja di Laboratorium. Materi di dalam buku ini mencakup analisis kualitatif dan kuantitatif meliputi kandungan air, abu, protein, lipid, karbohidrat, serta analisis menggunakan instrumen pada bahan pangan. Instrumen yang dibahas di buku ini berfokus pada penggunaan kromatografi dan spektrofotometri. Keunggulan dari buku ini, pada akhir pembahasan tiap bab dirangkum rekomendasi dan pola pikir untuk menentukan metode yang tepat sesuai tujuan analisis. Buku ini dikemas secara ringan dan berisi serta diperuntukkan bagi mahasiswa, para dosen pengampu mata kuliah analisa pangan serta industri pengolahan pangan yang melakukan analisis pangan.

Protein merupakan makromolekul yang banyak terdapat pada sel hidup dan protein pangan hasil ternak adalah salah satu sumber protein hewani yang lengkap dan berkualitas tinggi. Di samping berperan sebagai sumber gizi, protein memiliki fungsi yang sangat beragam termasuk sifat fungsionalnya yang penting dalam pengolahan pangan, penyimpanan, penyajian, mutu makanan dan penerimaan konsumen. Buku ini memberikan paparan yang menarik tentang protein-protein yang ada dalam bahan pangan hasil ternak seperti susu, daging, telur, dan hasil ikutan ternak (gelatin dan limbah rumah pemotongan hewan). Pemaparan dimulai dari uraian tentang protein pangan dan klasifikasinya serta metode analisis protein. Selanjutnya dipaparkan tentang sifat fungsional protein dan cara analisis sifat fungsional tersebut. Pada bagian berikutnya dijelaskan tentang macam-macam protein pada pangan hasil ternak dan modifikasi protein daging. Di bagian akhir diuraikan tentang aplikasi protein hasil ternak yang telah diproduksi untuk pengembangan produk olahan terutama olahan daging. Buku ini bermanfaat sebagai sumber informasi terutama bagi mereka yang berkecimpung di bidang pangan dan gizi khususnya protein pangan, seperti para peneliti, pengusaha olahan pangan, mahasiswa peternakan, teknologi pertanian, ilmu gizi, dan mereka yang berminat menekuni bidang pangan dan gizi.

Buku ini merupakan buku yang menyajikan Umbi-umbian dan pengolahannya. Buku ini disusun terutama berdasarkan pengalaman riset para Penulis terkait pengembangan umbi-umbian di Indonesia yang didanai melalui berbagai hibah seperti Hibah Kompetensi, Hibah Strategis Nasional, Hibah Pascasarjana dari Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi, serta Hibah Kerjasama Kemitraan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Nasional (KKP3N) dari Kementerian Pertanian. Buku ini mempunyai struktur yang diupayakan untuk memudahkan pembaca memahami hal-hal yang terkait dengan pengolahan umbi-umbian meliputi: jenis-jenis umbi-umbian, karakteristik umbi-umbian, senyawa bioaktif umbi-umbian, penepungan dan pembuatan pati, serta produk pangan berbasis umbi-umbian. Pada Bab I dibahas jenis-jenis umbi-umbian meliputi berbagai jenis umbi-umbian yang umum dikonsumsi seperti ubi kayu dan ubi jalar, serta umbi-umbian minor yang semakin sulit ditemui meliputi gembili, gadung, ubi kelapa, garut, kimpul, dan porang. Pada bab ini disajikan karakteristik dari masing-masing umbi, taksonomi, bentuk, tempat tumbuh, serta kelebihan dan kekurangannya. Bab II membahas karakteristik umum umbi-umbian meliputi karakteristik anatomis, fisiologis, komposisi kimia, serta faktor pembatas penggunaannya yaitu keberadaan senyawa toksik. Karakteristik anatomis berkaitan dengan struktur biologis umbi dan peran bagian-bagiannya dalam tanaman. Karakteristik fisiologi terkait dengan sifat biologis umbi-umbian yang mengalami respirasi dan perubahan yang terjadi akibat sifat ini. Komposisi nutrisi secara general disajikan terkait dengan komponen-komponen nutrisi yang terdapat dalam umbi-umbian termasuk komponen utama berupa karbohidrat dan komponen yang jumlahnya rendah seperti protein dan lemak. Senyawa toksik yang dibahas di bab

ini adalah sianida yang terdapat pada umbi gadung dan ubi kayu pahit, serta oksalat yang terdapat pada keluarga talas-talasan (taro), yam, ubi kayu, dan berbagai jenis umbi-umbian lainnya, Bab III merupakan bab yang menarik yang jarang disajikan dalam referensi, yaitu berkaitan dengan pembahasan tentang senyawa-senyawa bioaktif yang terdapat dalam umbi-umbian. Keberadaan senyawa bioaktif ini merupakan keunggulan umbi-umbian yang harus dieksplorasi untuk meningkatkan pemanfaatannya. Senyawa bioaktif yang dibahas meliputi polisakarida larut air (PLA), dioscorin, dan diosgenin. Masing-masing senyawa bioaktif tersebut dibahas struktur, keberadaan, serta perannya terhadap kesehatan. Pada Bab IV dibahas tentang teknologi pembuatan tepung dan pati umbi-umbian. Dalam bab ini juga dibahas perbedaan antara tepung dan pati. Berbagai upaya yang harus dilakukan untuk mendapatkan tepung yang baik juga dibahas di bagian ini. Demikian pula pada bagian ini dijelaskan fungsi dari tepung dan pati dari umbi-umbian pada proses pengolahan pangan. Pada bab terakhir yaitu Bab V dibahas teknologi pengolahan produk pangan berbasis umbi-umbian. Teknologi yang disajikan sebagian merupakan hasil penelitian Penulis. Berbagai teknologi pengolahan produk pangan dari umbi-umbian dibahas serta upaya yang harus dilakukan untuk mendapatkan produk dengan karakteristik yang baik. Dari berbagai bab yang terkandung di dalam buku ini diharapkan pembaca mendapatkan gambaran yang utuh tentang Teknologi Pengolahan Umbi-umbian. Harapannya buku ini dapat membantu pembaca untuk memahami berbagai aspek dalam pengolahan umbi-umbian.

Buku ini penulis susun untuk berbagi informasi dalam bidang Kimia Analitik dan Biokimia, mengenai pemanfaatan biosensor potensiometrik dalam analisis logam yang berada di perairan laut, dimana logam-logam tersebut dapat diidentifikasi dengan memanfaatkan sampel rumput laut yang tumbuh subur di perairan laut.

Proceedings of a symposium on Indonesian research of foodcrops.

Buku berjudul Analisis Ekonomi Pangan dan Pertanian memberikan telaah mendalam dari kinerja pertanian Indonesia, dalam arti luas. Sumber gagasan dari buku ini pernah penulis sampai dalam berbagai forum pembangunan pertanian pada kurun waktu empat tahun terakhir. Dimensi analisis ekonomi pertanian dalam buku ini meliputi telaah teoretis sedikit historis, kajian empiris dan upaya kaji-tindak, yang melibatkan penulis secara aktif dalam aplikasi dan pengembangan konsep dari hasil penelitian yang mendalam dalam waktu panjang. Pengalaman berharga dalam melakukan perubahan kebijakan menjadi salah satu kekhasan dari buku ini. Mungkin saja di sana terdapat dimensi subyektif, sebagai kekhasan dari suatu intervensi perubahan kebijakan menuju hasil yang lebih baik. Diskusi terbuka dengan prinsip-prinsip governansi dan saling menghargai tentu merupakan cara beradab untuk mencari titik temu dan gagasan baru dari kebijakan pertanian yang dapat memberikan dampak kesejahteraan masyarakat.

Pangan memiliki beberapa parameter kualitas yang meliputi kualitas kimia, fisik, mikrobiologi dan organoleptik. Analisis pada bahan dan produk pangan dapat berupa analisis nutrisi, analisis fisik, mikrobiologi, kontaminan dan bahan tambahan pangan. Nutrisi pangan merupakan suatu parameter kualitas komponen kimia yang penting pada bahan dan produk pangan. Sudah sejak lama manusia mengonsumsi pangan dengan mengharapkan kandungan nutrisinya. Nutrisi merupakan sumber energi, pemelihara jaringan tubuh pelindung tubuh dari berbagai penyakit, dan detoksifikasi zat-zat berbahaya dalam tubuh. Berbagai macam penyakit dapat ditimbulkan akibat kekurangan konsumsi komponen nutrisi pangan mulai dari berdampak ringan hingga berat dan bahkan bisa menyebabkan kematian.

Availability of agricultural food resources and the sustainable development of agriculture in Indonesia.

Tujuan dari penulisan buku ini adalah menambah wawasan mengenai bahan baku perikanan. Keanekaragaman bahan baku perikanan yang tinggi, membuat buku ini harus dibatasi pada komoditas perikanan hewani, walaupun belum semuanya tercakup pada bahasan buku ini. Buku ini juga akan memberikan informasi secara lengkap mengenai: Bab 1 Pengantar Bahan Baku Perikanan Bab 2 Karakteristik Bahan Baku Perikanan Bab 3 Ikan Nila Bab 4 Ikan Lele Dan Patin Bab 5 Ikan Tuna Dan Tenggiri Bab 6 Udang Bab 7 Cumi-Cumi Dan Sotong Bab 8 Jellyfish Bab 9 Teripang/Timun Laut Bab 10 Keekerangan Bab 11 Sidat Bab 12 Belut

ICUMSA Methods of Sugar Analysis presents the recommendations of the International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (ICUMSA) that are based on thorough investigations of methods likely to prove practical and appropriate for the sugar industry. This book discusses the procedures for raw sugar polarization. Organized into two parts encompassing 21 chapters, this book begins with an overview of the various methods of determining sucrose by polarimetry, including the invertase method and the Jackson and Grill's method. This text then examines the methods of determining reducing sugars, which depends on knowing the amount of cuprous oxide precipitated from Fehling's solution. Other chapters consider the method to be applied for all beet products. This book discusses as well the principle of double sulfation that is necessary to ensure conversion of ash to sulfate. The final chapter deals with the evaluation of filter aids. This book is a valuable resource for chemists.

Indonesian dictionary of nutritional terms.

Buku referensi bagi mahasiswa di bidang ilmu dan teknologi pangan, teknologi hasil pertanian, dan bidang ilmu lain yang terkait. Disusun berdasarkan perkembangan ilmu di bidang kimia pangan dan mengacu pada standar pendidikan yang direkomendasikan oleh Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) dan Institute of Food Technologists (IFT). Buku ini berisi tentang komponen kimia makro pangan, meliputi air, karbohidrat, lemak dan minyak, asam amino, serta peptida dan protein. Pembahasan meliputi struktur kimia, sifat fisikokimia, dan reaksi kimia penting yang memengaruhi keawetan pangan dan menjadi penyebab kerusakan pangan, serta perubahan mutu pangan selama pengolahan dan penyimpanan.

Beras pratanak (parboiled) merupakan beras yang direkomendasi sebagai pangan pokok bagi penderita diabetes dan obesitas. Beras ini memiliki indeks glikemik yang rendah sehingga secara lambat menaikkan gula darah dan memberikan rasa kenyang bagi yang mengonsumsinya. Buku ini memberikan informasi terkini dan komprehensif tentang perkembangan sejarah dan komposisi kimia beras pratanak, metode produksi beras pratanak, kondisi proses produksi beras pratanak, dan disampaikan pula beberapa analisis mutu beras. Analisis ini meliputi sifat fisik, mutu tanak, kadar amilosa dan amilosa tak larut air panas, suhu gelatinisasi dan sifat pasting. Kehadiran buku diharapkan memberikan kemudahan bagi pembaca dalam memahami proses pengolahan gabah menjadi beras pratanak, yang dalam pengembangannya dapat diaplikasi dengan menggunakan bahan baku lainnya, misalnya, jagung, sorgum dan kacang-kacangan. Bagi mahasiswa dan peneliti, sangat direkomendasi untuk membaca buku "Kimia Beras: Biosintesis dan Sifat Fungsional Pati" agar lebih mudah memahami perubahan yang terjadi selama proses pratanak (parboiling) ataupun cara pengolahan pangan lainnya yang berbasis pati.

Teknologi Pengolahan Beras Pratanak ini diterbitkan oleh Penerbit Deepublish dan tersedia juga dalam versi cetak.

On impact of livestock productivity towards climate changes in Indonesia; proceedings of a seminar.

Analisis pangan diperlukan bagi para pakar yang bekerja di industri pangan, laboratorium, institusi pemerintah, dan perguruan tinggi. Saat ini industri pangan berkembang pesat dan secara kompetitif berusaha meningkatkan pangsa pasar dan keuntungan. Untuk ini mereka harus menjamin bahwa produknya lebih tinggi kualitasnya, lebih murah, dan lebih memenuhi selera konsumen, di samping bergizi dan terjamin keamanannya. Untuk itu produsen pangan memerlukan metode dan teknik-teknik untuk menganalisis bahan pangan baik terhadap bahan dasar, produk antara, maupun produk jadi. Analisis pangan diperlukan terutama berkaitan dengan pengendalian mutu di industri pangan. Regulasi pemerintah dirancang untuk menjaga pasokan dan kualitas pangan pada umumnya, untuk menjamin industri pangan menyediakan produk yang sehat dan aman, memberikan informasi komposisi gizi, memungkinkan kompetisi yang fair di antara produsen, dan menghindari kecurangan dalam perdagangan. Untuk memenuhi regulasi pangan tersebut diperlukan analisis pangan. Demikian juga analisis pangan diperlukan dalam rangka menjamin keamanan pangan yang penting baik bagi konsumen maupun produsen. Buku ini menguraikan metode-metode analisis, baik prinsip-prinsip yang mendasari maupun prosedur-prosedur teknik untuk analisis komponen bahan pangan. Di samping diuraikan tentang metode-metode analisis komponen-komponen utama (air, abu, protein, lipida, dan karbohidrat) ataupun komponen-komponen minor (vitamin, mineral, serta bahan tambahan pangan dan lainnya), dalam buku ini juga dibahas mengenai dasar-dasar spektroskopi dan analisis instrumental seperti analisis menggunakan High Performance Liquid Chromatography (HPLC), Gas Chromatography (GC), dan Atomic Absorbance Spectrophotometry (AAS). Buku ini bermanfaat bagi mahasiswa, dosen, peneliti, dan praktisi di industri pangan, ataupun di instansi pemerintah.

Buku ini disusun mengenai Terobosan Inovasi Teknologi Produk dan by-Product Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) Pangan Bergizi Tinggi Solusi Masalah Gizi Masyarakat. Besar harapannya buku ini dapat bermanfaat sebagai referensi diversifikasi produk olahan dari Ikan Lele ke depannya. Selain kandungan daging lele yang berprotein tinggi, bagian-bagian tubuh lele dapat diperhitungkan gizinya setelah menjadi olahan lain. Pembuatan tepung ikan berbahan dasar ikan lele dumbo dapat menjadi suatu bentuk alternatif bahan pangan. Karena bentuknya berupa tepung, tepung ikan lele diharapkan dapat diterapkan sebagai bahan pangan secara luas misalnya menjadi bahan tambahan pada pembuatan biskuit.

[Copyright: aea2e48c7e1dc85f1f60bd24c468daf1](https://doi.org/10.24127/aea2e48c7e1dc85f1f60bd24c468daf1)