

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
BAB 1 PENGANTAR ANALISA MAKANAN DAN MINUMAN	1
Mardiana Prasetyani Putri	1
A. PENDAHULUAN	1
B. JENIS-JENIS ANALISA MAKANAN DAN MINUMAN .	1
C. TEKNIK ANALISA MAKANAN DAN MINUMAN.....	3
D. PENGAMBILAN DAN PENANGANAN SAMPEL	4
E. INTERPRESTASI HASIL ANALISIS PANGAN DAN MINUMAN	10
F. APLIKASI DAN PERAN ANALISIS PANGAN DAN MINUMAN	11
G. KESIMPULAN.....	14
BAB 2 METODOLOGI ANALISIS MAKANAN.....	17
Tahirah Hasan	17
A. PENDAHULUAN	17
B. RUANG LINGKUP PENGUJIAN	18
C. KLASIFIKASI DAN PRINSIP DASAR ANALISIS MAKANAN.....	19
D. ANALISIS PROKSIMAT DALAM PANGAN.....	20
E. ANALISIS KIMIA DALAM PANGAN.....	24
F. ANALISIS FISIK DALAM PANGAN.....	28
G. ANALISIS VISKOSITAS DALAM PANGAN.....	31
H. ANALISIS DAYA LARUT DALAM PANGAN	32

I.	ANALISIS MIKROBIOLOGI DALAM PANGAN	33
J.	ANALISIS SENSORIS DALAM EVALUASI PANGAN	38
K.	KESIMPULAN.....	42
BAB 3	KOMPONEN ZAT GIZI DALAM MAKANAN	47
	A. Ita Juwita.....	47
A.	PENDAHULUAN	47
B.	MAKRONUTRIEN	50
C.	MIKRONUTRIEN.....	59
D.	KESIMPULAN.....	62
BAB 4	SIFAT FISIK MAKANAN.....	67
	Diana Sylvia.....	67
A.	PENDAHULUAN	67
B.	DEFINISI DAN PENTINGNYA SIFAT FISIK MAKANAN.....	68
C.	TEKSTUR DAN KEKENYALAN DALAM MAKANAN	69
D.	KEKENTALAN DAN VISKOSITAS DALAM INDUSTRI MAKANAN.....	70
E.	WARNA DAN PENAMPILAN DALAM KUALITAS MAKANAN.....	73
F.	KERAPATAN DAN DENSITAS DALAM MAKANAN.	75
G.	SIFAT MEKANIS MAKANAN.....	76
H.	SIFAT TERMAL MAKANAN	78
I.	SIFAT REOLOGI DAN DEFORMASI DALAM MAKANAN.....	80
J.	KESIMPULAN.....	82
BAB 5	ANALISIS KIMIA MAKANAN	85
	Said Ali Akbar	85

A.	PENDAHULUAN	85
B.	RUANG LINGKUP ANALISIS KIMIA MAKANAN.....	86
C.	PERAN ANALISIS KIMIA DALAM KEAMANAN DAN KUALITAS PANGAN	87
D.	KOMPONEN KIMIA DALAM MAKANAN	88
E.	METODE ANALISIS PROKSIMAT	90
F.	ANALISIS KOMPONEN SPESIFIK DALAM MAKANAN.....	92
G.	TEKNIK INSTRUMENTASI DALAM ANALISIS KIMIA MAKANAN.....	94
H.	ANALISIS KEAMANAN DAN KONTAMINASI PANGAN.....	97
I.	ANALISIS OKSIDASI DAN KETENGIKAN DALAM MAKANAN.....	98
J.	ANALISIS PRODUK FERMENTASI DAN PANGAN FUNGSIONAL	100
K.	STANDARISASI DAN REGULASI DALAM ANALISIS KIMIA MAKANAN.....	102
L.	KESIMPULAN.....	104
BAB 6	PENGARUH LINGKUNGAN TERHADAP KUALITAS MAKANAN.....	109
	Diza Fathamira Hamzah.....	109
A.	PENDAHULUAN	109
B.	DEFINISI LINGKUNGAN	110
C.	PENGARUH LINGKUNGAN TERHADAP KUALITAS MAKANAN.....	110
D.	KESIMPULAN.....	122

BAB 7	ANALISIS SENSORIK MAKANAN	129
	Fitri Handayani	129
A.	PENDAHULUAN	129
B.	TUJUAN ANALISIS SENSORI.....	132
C.	PERSEPSI SENSORI	134
D.	METODE DAN TEKNIK PENGUJIAN SENSORI.....	136
E.	PANELIS ANALISIS SENSORI.....	139
F.	LABORATORIUM PENILAIAN ORGANOLEPTIK	140
G.	PELAKSANAAN PENGUJIAN SENSORIS	141
H.	PENGENDALIAN TERHADAP PENGARUH RAGAM PENGUJIAN	142
I.	KESIMPULAN.....	143
BAB 8	PENGUJIAN KEAMANAN PANGAN	147
	Amelia Handayani Burhan	147
A.	PENDAHULUAN	147
B.	PENGUJIAN KEAMANAN MIKROBIOLOGI	148
C.	PENGUJIAN KEAMANAN KIMIA.....	157
D.	PENGUJIAN KEAMANAN FISIK.....	160
E.	PEDOMAN UJI DAN LABORATORIUM PENGUJIAN KEAMANAN PANGAN.....	161
F.	KESIMPULAN.....	172
BAB 9	BAHAN TAMBAHAN DALAM MAKANAN	175
	Sarlina Palimbong.....	175
A.	PENDAHULUAN	175
B.	DEFINISI DAN KLASIFIKASI BAHAN TAMBAHAN	176

C.	FUNGSI DAN MANFAAT BAHAN TAMBAHAN DALAM MAKANAN	179
D.	KEAMANAN DAN PENGARUH PADA KESEHATAN.....	180
E.	PERAN KONSUMEN DALAM MENGELOLA RISIKO BTP	182
F.	REGULASI DAN STANDARISASI BAHAN TAMBAHAN	183
G.	ALTERNATIF BAHAN TAMBAHAN ALAMI	186
H.	KESIMPULAN.....	189
BAB 10	ANALISIS LABEL NUTRISI MAKANAN DAN MINUMAN	193
	Loso Judijanto.....	193
A.	PENDAHULUAN	193
B.	PERSPEKTIF KESEHATAN MASYARAKAT	199
C.	PERAN DAN IMPLEMENTASI LABEL NUTRISI DALAM INDUSTRI MAKANAN DAN MINUMAN....	206
D.	KESIMPULAN.....	215
BAB 11	INOVASI DALAM ANALISA MAKANAN.....	219
	Ajeng Astrini Brahmanti.....	219
A.	PENDAHULUAN	219
B.	ANALISA BERBASIS KROMATOGRAFI KOMPREHENSIF	223
C.	ANALISA BERBASIS SPEKTROSKOPI	225
D.	ANALISA BERBASIS KECERDASAN BUATAN	231
E.	KESIMPULAN.....	234
BAB 12	DAMPAK GIZI TERHADAP KESEHATAN.....	239
	Ari Yuniastuti.....	239

A. PENDAHULUAN	239
B. MALNUTRISI.....	241
C. BEBAN GANDA MALNUTRISI (DOUBLE BURDEN MALNUTRITION).....	245
D. DAMPAK KEKURANGAN GIZI	246
E. DAMPAK KELEBIHAN GIZI.....	247
F. DAMPAK BEBAN GANDA MALNUTRISI	249
G. KESIMPULAN.....	251
BAB 13 PENGARUH BUDAYA TERHADAP PILIHAN MAKANAN.....	259
Mutemainna Karim	259
A. PENDAHULUAN	259
B. KONSEP BUDAYA DAN PREFERENSI MAKANAN .	260
C. FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PILIHAN MAKANAN.....	263
D. PERAN BUDAYA TERHADAP PILIHAN MAKANAN.....	266
E. DAMPAK BUDAYA TERHADAP PILIHAN MAKANAN.....	269
F. PENGARUH GLOBALISASI DAN MODERNISASI TERHADAP PILIHAN MAKANAN	274
G. KESIMPULAN.....	276
BAB 14 STUDI KASUS: ANALISIS MAKANAN POPULER....	283
Wiwik Werdiningsih.....	283
A. PENDAHULUAN	283
B. PANGAN JAJANAN ANAK SEKOLAH (PJAS)	284

C.	KASUS PANGAN JAJANAN ANAK SEKOLAH (PJAS).....	286
D.	BAHAN ADITIF	288
E.	BAHAN DAN METODE	291
F.	JENIS PANGAN JAJANAN ANAK SEKOLAH (PJAS).....	294
G.	KESIMPULAN.....	296