

PENGARUH PENGOLAHAN BAHAN PANGAN TERHADAP GIZI YANG DIKANDUNG DALAM MAKANAN

(Tinjauan Pustaka)

KARYA TULIS ILMIAH

**Disusun Untuk Memenuhi Sebagian Syarat
Memperoleh Derajat Sarjana Kedokteran
Pada Fakultas Kedokteran
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta**



Oleh :

RAHMAYANI

94310016

940051071803120016

**FAKULTAS KEDOKTERAN UMUM
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH YOGYAKARTA**

1998

lembar Pengesahan

Pengaruh pengolahan bahan pangan terhadap gizi yang dikandung dalam makanan

disusun oleh :

Rahmayani

94310016

Telah disahkan oleh :

Dosen Pembimbing/Penguji



(Prof. Dr. dr. Zainal Arifin N.A.,SU)

Dekan Fakultas Kedokteran
Universitas Muhammadiyah Yogyakarta



(Prof. Dr. dr. H. M. Ismadi)

PRAKATA

Syukur Alhamdulillah Penulis panjatkan kepada Allah SWT serta salam dan salawat selalu untuk Nabi Muhammad dan keluarganya dan para sahabat serta pengikutnya.

Akhirnya Penulis dapat menyelesaikan karya tulis ilmiah ini dengan judul Pengaruh Pengolahan Bahan Pangan terhadap Gizi yang Dikandung dalam Makanan. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tulisan ini. Penulis mengharapkan kritik dan saran pada pembaca. Mudah-mudahan karya tulis ini dapat bermanfaat bagi kalangan akademik maupun masyarakat umum.

Tidak lupa pula penulis ucapkan terima kasih kepada:

1. Dosen pembimbing , Prof. Dr. dr. Zainal Arifin N.A.,SU. yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing penulis dalam mewujudkan karya tulis ini.
2. Ibu dan Bapak yang selalu memberi dorongan moral dan materi, serta doanya.
3. Kakak, Adik-adik serta teman-teman yang telah membantu demi terwujudnya karya tulis ini

Penulis

Daftar Isi

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PRAKATA	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
INTI SARI	vii
ABSTRACT	viii
BAB I	1
1. Latar belakang	1
2. Tinjauan Pustaka	2
Definisi-definisi	2
Makanan	3
1. Jenis/Macam Makanan	3
2. Sifat-Sifat Bahan Pangan	4
3. Komposisi Makanan	5
4. Pengolahan Bahan Pangan	8
Cara Pengolahan Bahan Pangan	8
A Pengolahan Pangan dengan Penggunaan Panas	8
B Pengolahan dengan Suhu Rendah	9
C Pengolahan Bahan Pangan dengan Fermentasi	10
D Pengolahan Pangan dengan Bahan Tambahan	11
E Pengolahan Pangan dengan Pengeringan	17
F Pengemasan Pangan	17
Proses yang Terjadi Selama Pengolahan	19
Keuntungan dan Kerugian Pengolahan Makanan	26
Hal-Hal yang Dapat Diperhatikan dalam Pengolahan	28