

## Inti Sari

Makanan merupakan kebutuhan pokok yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan manusia. Makanan yang dikonsumsi manusia memiliki sifat kimia, fisika, fisikokimia, dan biokimia. Makanan juga dikelompokkan menurut banyaknya kandungan zat gizi, keasaman bahan pangan dan sumber zat gizi tertentu. Zat yang dikandung dalam makanan bermacam-macam dimana satu dan lainnya berbeda-beda baik jumlah dan jenisnya. Bahan pangan ada yang langsung dapat dikonsumsi begitu selesai dipanen dan ada yang melewati proses pengolahan terlebih dahulu. Pengolahan bahan pangan terjadi sejak bahan pangan tersedia hingga penyajiannya. Banyak rangkaian peristiwa dalam pengolahan tersebut, ada yang mengarah pada peningkatan nilai gizi dan ada yang sebaliknya. Setiap pengolahan bahan pangan memiliki keuntungan dan kerugian. Sebelum pengolahan bahan pangan dilakukan perlu diperhatikan berbagai hal yang menyangkut tentang teknik pengolahan dan hygiene makanan dan peralatan.

## Abstract

Food is a human's fundamental need which could not be separated from human life. The food that is consumed by man has chemical, physical, physico-chemical and biochemical properties. Food is also grouped according to the amount of its nutrient ingredients, the foodstuff acidity and the source of certain nutrient. The nutrients contained in the food are various, one is different from the others in number and type. There are foodstuff that can be consumed directly after harvesting and there are also foodstuffs which should pass through the processing first. Food processing takes place from the availability of the foodstuff to the dishing out of the food. There are many courses of events in the food processing, some of them lead to the contrary. Every food processing has its advantages and disadvantages. Before the foodstuff processing is done, it is necessary to give attention to many things concerning the food processing.