

pengemasan *pangan segar & olahan*



Indonesia: Ilmu Pangan dan Teknologi

PENGEMASAN

Pangan Segar & Olahan

V. Priyo Bintoro

PENGEMASAN

Pangan Segar & Olahan

Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M.Agr.

Diterbitkan oleh:
Semarang University Press
Semarang
2006

Perpustakaan Nasional Katalog dalam Tumpukan (KDT)
ISBN 979-3948-00-0

Pengantar

PENGEMASAN

Pangan Segar & Olahan

Oleh

Dr. Ir. V. Priyo Bintoro, M.Agr.

Diterbitkan oleh:

Semarang University Press

Semarang

2006

DAFTAR i s i

	Halaman
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	x
Daftar Lampiran	xi
BAB 1. PENDAHULUAN	1
BAB 2. BAHAN PENGEMASAN	6
2.1 Bahan Logam.....	7
2.1.1 Bahan Baja.....	8
2.1.2 Bahan Aluminium.....	8
2.1.3 Bahan Nikel.....	9
2.2 Bahan Gelas	9
2.3 Bahan Plastik.....	10
2.4 Bahan Kertas	11
BAB 3. FUNGSI KEMASAN.....	12
3.1. Penanganan Produk.....	12
3.2. Mutu Produk.....	14
3.2.1 Pencegahan terhadap Kerusakan Mekanik	15
3.2.2 Kekuatan dan Orientasi Kemasan terhadap	
Lingkungan.....	17
3.2.3 Mengurangi Kehilangan Berat	19
BAB 4. PENGEPAKAN PRODUK KEMASAN	20
BAB 5. METODE PENGEMASAN POTENSIAL	23
5.1 Pengemasan Sederhana	23
5.2 Pengemasan Aseptis.....	25
5.3 Pengemasan Vakum	26
5.4 Pengemasan dengan Atmosfir Terkontrol.....	27

	Halaman
5.5 Pengemasan dengan Atmosfir Termodifikasi.....	27
5.6 Pengemasan Aktif.....	29
5.7 Pengalengan (<i>Canning</i>).....	31
BAB 6. PENGEMASAN PRODUK SEGAR.....	39
BAB 7. PENGEMASAN PRODUK OLAHAN.....	41
BAB 8. UJI KEMASAN.....	43
DAFTAR PUSTAKA.....	
LAMPIRAN.....	
x.....	
xi.....	
1.....	
2.....	
3.....	
4.....	
5.....	
6.....	
7.....	
8.....	
9.....	
10.....	
11.....	
12.....	
13.....	
14.....	
15.....	
16.....	
17.....	
18.....	
19.....	
20.....	
21.....	
22.....	
23.....	
24.....	
25.....	
26.....	
27.....	