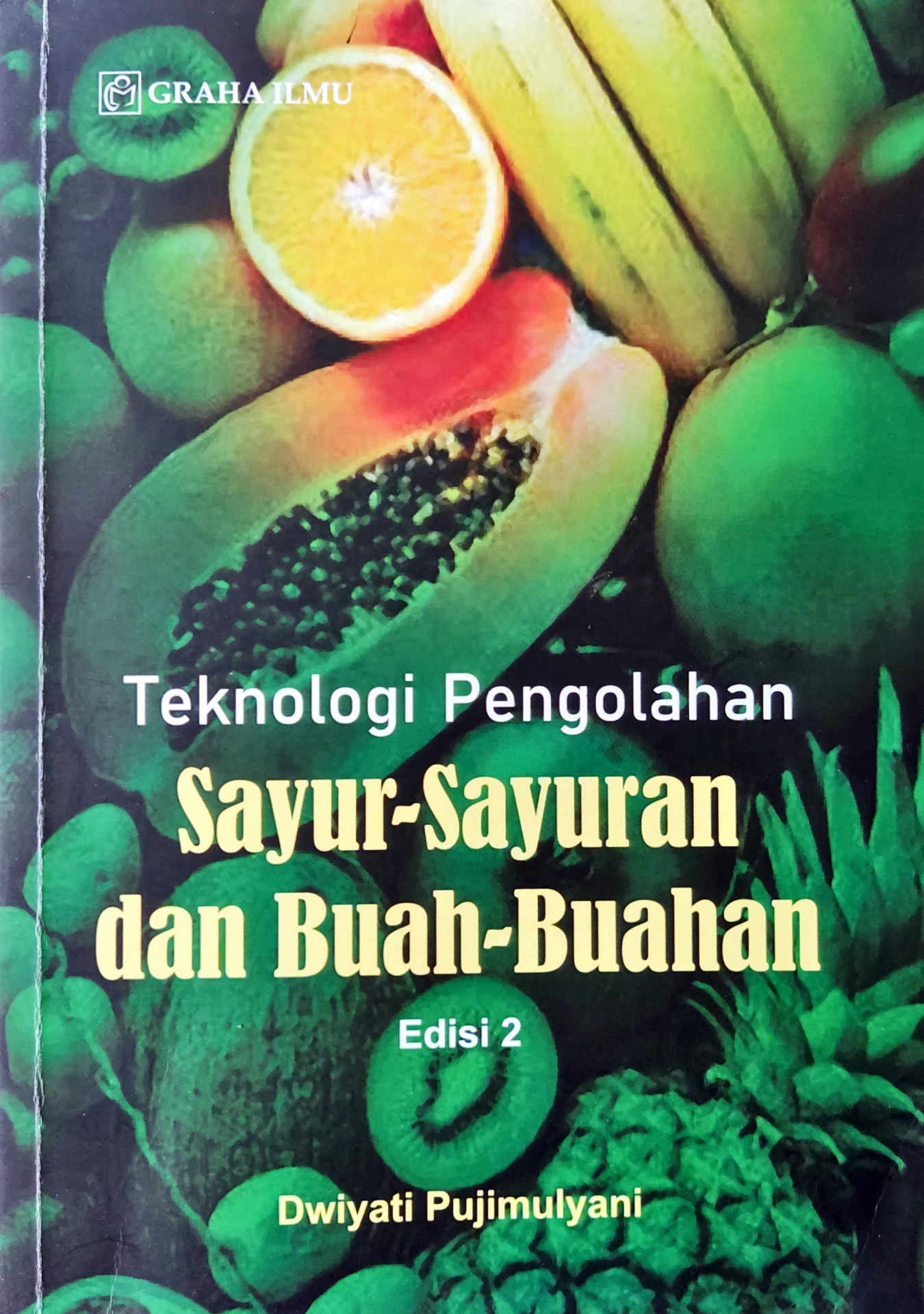




GRAHA ILMU



Teknologi Pengolahan
**Sayur-Sayuran
dan Buah-Buahan**

Edisi 2

Dwiyati Pujimulyani

Teknologi Pengolahan **Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan**

Edisi 2

Dwiyati Pujimulyani



GRAHA ILMU

TEKNOLOGI PENGOLAHAN SAYUR-SAYURAN DAN BUAH-BUAHAN Edisi 2

oleh Dwiyati Pujimulyani

Hak Cipta © 2021 pada penulis

Edisi Kedua: Cetakan I ~ 2021



GRAHA ILMU

Ruko Jambusari 7A Yogyakarta 55283

Telp: 0274-889398; 0274-882262; email: info@grahailmu.co.id

Hak Cipta dilindungi undang-undang. Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apa pun, secara elektronik maupun mekanis, termasuk memfotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman lainnya, tanpa izin tertulis dari penerbit.

ISBN: 978-623-228-846-1

Buku ini tersedia sumber elektronisnya

DATA BUKU:

Format: 17 x 24 cm; Jml. Hal.: xvi + 280; Kertas Isi: HVS 70 gram; Tinta Isi: BW; Kertas Cover: Ivori 260 gram; Tinta Cover: Colour; Finishing: Perfect Binding; Laminasi Doff.

Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan

Edisi 2

Informasi cara penanganan pascapanen sayur-sayuran dan buah-buahan sangat diperlukan untuk mempertahankan mutu hasil panen. Sayuran dan buah-buahan merupakan bahan yang mudah rusak dan bersifat meruah, sehingga perlu diolah agar awet dan praktis untuk disimpan dan dikonsumsi. Buku ini diawali dengan pembahasan tentang pengertian sayur-sayuran dan buah-buahan, pemanenan, penanganan pascapanen dan penanganan buah potong segar. Pembahasan utama adalah teknologi pengolahan sayur-sayuran dan buah-buahan kering, awetan (manisan), minuman (sari buah, sirup, nektar, bubuk instan), pikel, pektin dan pengalengan. Buku ini diakhiri dengan pembahasan tentang cara analisis proksimat, analisis vitamin, asam organik, antioksidan dalam sayur-sayuran dan buah-buahan.



Dwiwati Pujimulyani adalah seorang Guru Besar pengajar di Fakultas Agroindustri jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Mercu Buana (UMB) Yogyakarta. Selain menjadi dosen, sekarang menjadi Kepala Program studi THP dan menjadi direktur industri jamu CV Windra Mekar yang memproduksi kapsul kunir putih dengan harga yang terjangkau karena untuk pengabdian. Dwiwati lulus SMA N1 Teladan, sarjana S1, S2 dan S3 Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.

