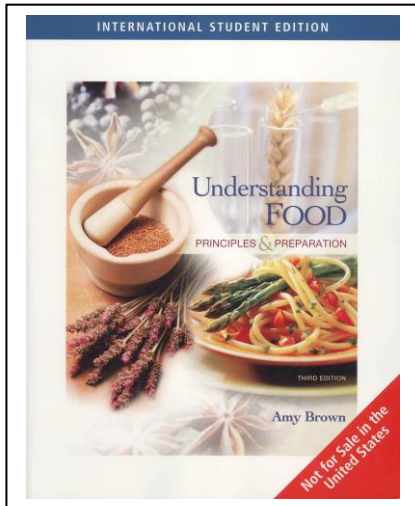


KAJIAN BUKU



Judul Buku	: Understanding Food: Principles and Preparation Third Edition
Pengarang	: Amy Christine Brown
Tahun terbit	: 2008
Penerbit	: Thomson Wadsworth, Thomson Higher Education, Belmont
Halaman	: 654 + XVI
ISBN	: 978-0-495-11910-4
Harga	: Rp. 300.000,-

Understanding Food

Nuri Arum Anugrahati

*Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri, Universitas Pelita Harapan
UPH Tower, Lippo Karawaci Tangerang 15811
E-mail: nuri@uph.edu*

Kata *understanding* menarik untuk dipahami, terutama bagi pembaca yang tertarik dan memilih untuk menekuni jalur ilmu di bidang ilmu aplikatif, seperti teknologi pangan. Buku berjudul *Understanding Food: Principles and Preparation* yang menyajikan informasi mengenai ilmu pangan, gizi, dan *food service*, baik yang berupa prinsip-prinsip dasar maupun tren terbaru di bidang teknologi pangan menjadi pilihan yang menarik untuk dibaca.

Buku *Understanding Food* sengaja ditulis oleh Amy Christine Brown dalam koridor komprehensif guna memberikan informasi menyeluruh seputar ilmu dan teknologi pangan. Buku ini telah tiga kali diterbitkan dengan edisi terbaru tahun 2008. Pada edisi terbaru, yaitu edisi ketiga telah dilengkapi dengan *review questions* pada setiap babnya dan tambahan kajian jurnal terbaru,

serta *websites* yang relevan untuk dikunjungi. Materi dasar buku ini tetap diambil dari jenis bahan pangan yang banyak digunakan oleh pihak industri pangan dilengkapi dengan cara pengolahan pangan yang umum dilakukan serta perkembangan teknologi pengolahan pangan, beberapa produk pangan yang telah dikenal masyarakat, serta inovasi industri di bidang pengembangan produk pangan.

Buku *Understanding Food* terbagi menjadi empat bagian. Bagian pertama menyajikan informasi mengenai kriteria pemilihan bahan pangan dengan memperhatikan aspek kesehatan, budaya dan agama, aspek psikologis dan sosial masyarakat, serta pertimbangan dana. Selain kriteria pemilihan bahan pangan, bagian pertama juga membahas tentang evaluasi bahan pangan dan komposisi kimia dari bahan pangan, mulai dari

air, karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral, dan komponen *non-nutritive*, seperti bahan tambahan pangan. Bagian kedua lebih menyoroti aspek *food service* mulai dari tahap persiapan, pengolahan, dan pengawetan pangan sampai kepada aspek regulasi pangan. Bagian ketiga dan keempat secara khusus membahas karakteristik bahan pangan, seperti daging, ikan, susu, telur, buah dan sayur, sereal, pati, pemanis, minyak dan lemak, serta beberapa produk pangan, seperti keju, pasta, roti, *cookies*, kembang gula, dan minuman. Setiap bab dalam bagian ketiga dan keempat secara konsisten disusun sesuai urutan tipe atau klasifikasi bahan, fungsi, komposisi, metode pengolahan dan penyimpanan bahan pangan, serta produk dari masing-masing bahan pangan.

Bagian lain yang cukup menarik dari *Buku Understanding Food* adalah adanya fitur yang memudahkan setiap pembaca untuk memahami bahasan di setiap babnya. Fitur *key terms* memudahkan pembaca untuk mengingat dan memahami terminologi pada setiap bab, *chemist's corner* yang berisi informasi mengenai aspek kimia dari masing-masing bahan pangan, *function of ingredients* yang membantu pembaca untuk meneropong tren pengembangan produk di bidang industri pangan saat ini, *nutrient content boxes* yang merefleksikan adanya peningkatan kesadaran industri pangan untuk lebih mengedepankan pangan fungsional demi kepentingan kesehatan dan pencegahan penyakit, *pictorial summaries* di akhir setiap bab, serta *review questions* dalam format pilihan ganda dan *short answer* atau format esai.

Perpaduan kata *understanding* dan *comprehensive* agaknya menjadi semakin menarik untuk dikaji lebih jauh dari buku *Understanding Food* ini. Setidaknya bagi pembaca yang mendalami ilmu dan teknologi pangan, baik dari kalangan akademisi maupun praktisi. Oleh karenanya buku *Understanding Food* layak untuk dibaca demi memberikan fondasi yang kuat dalam pemahaman ilmu dan teknologi pangan.