



**BUKU AJAR**  
**ILMU GIZI DALAM**  
**GIZI IKANI**

**Dewi Kartika Sari**

**BUKU AJAR**

**ILMU GIZI DALAM GIZI IKANI**

**DEWI KARTIKA SARI**





---

# **BUKU AJAR**

## **ILMU GIZI DALAM GIZI IKANI**

Dewi Kartika Sari

Editor : Nia Septia Sari

Layout : Eifni Elyasha Marti

Ukuran : XIV, 303 halaman, 15,5 × 23 cm

Cetakan pertama, November 2021

Hak Cipta Dilindungi oleh Undang-Undang.  
Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk  
dan dengan cara apapun tanpa izin tertulis dari  
penerbit

Penerbit:

**CV. Banyubening Cipta Sejahtera**

Jl. Sapta Marga Blok E No. 38 RT 007 RW 003

Guntung Payung, Landasan Ulin, Banjarbaru 70721

Email: [penerbit.bcs@gmail.com](mailto:penerbit.bcs@gmail.com)

**ISBN : 978-623-5774-01-5**

ISBN 978-623-5774-01-5



No Anggota : 006/KSL/2021

---

## KATA PENGANTAR

Dalam rangka meningkatkan keberhasilan proses pembelajaran maka diperlukan bahan ajar antara lain berupa buku ajar bagi mahasiswa. Salah satu tujuan penyusunan buku ajar Ilmu Gizi dalam Gizi Ikani untuk mata kuliah Gizi Ikani adalah membantu mahasiswa untuk lebih memahami dan mengambil intisari dari materi kuliah yang diberikan.

Ikan telah dikenal sebagai bahan pangan yang bergizi tinggi. Daging ikan mengandung senyawa-senyawa kimia yang sangat berguna bagi manusia untuk mencukupi kebutuhan gizinya. Kandungan protein yang tinggi pada ikan menjadi sumber protein hewani yang sangat potensial untuk meningkatkan imunitas tubuh sehingga tetap dalam kondisi sehat.

Buku ini disusun untuk membekali mahasiswa tentang pengetahuan ilmu gizi untuk memahami mata kuliah Gizi Ikani. Buku ajar ini terdiri dari delapan bab yang dimulai dari ilmu gizi, zat gizi makro, zat gizi mikro, metabolisme zat gizi, gizi ikani, komponen kimiawi pada ikan, sifat fungsional pada ikan dan pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi. Dengan memahami delapan bab tersebut, diharapkan mahasiswa memiliki landasan yang cukup tentang pengetahuan peran ilmu gizi dalam memahami gizi ikani sehingga pengaruh pengolahan terhadap penurunan nilai gizi produk dapat diminimalkan.

Terima kasih disampaikan kepada semua pihak yang telah berperan dalam mewujudkan buku ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Semoga buku ini bermanfaat dan berkontribusi bagi perkembangan serta kemajuan ilmu pengetahuan tentang gizi ikani.

Banjarbaru, September 2021

Penulis