

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	v
Modul 01	1.1
Sumber Kontaminasi dan Mikroba Indikator	
Kegiatan Belajar 1	1.5
Sumber Kontaminasi	
Kegiatan Belajar 2	1.15
Mikroba Indikator	
Modul 02	2.1
Metode Penanganan dan Pemasakan Pangan yang Aman	
Kegiatan Belajar 1	2.4
Cara-cara Pengendalian Mikroba dalam Makanan	
Kegiatan Belajar 2	2.11
Metode Penanganan Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 3	2.18
Metode Pemasakan Pangan yang Aman	
Modul 03	3.1
Higiene Pekerja	
Kegiatan Belajar 1	3.4
Perpindahan Mikroba Patogen	
Kegiatan Belajar 2	3.11
Pemeliharaan Kebersihan dan Kesehatan Pekerja	
Kegiatan Belajar 3	3.18
Cara Kerja Higienis	

Modul 04	4.1
Bahan Pembersih dan Sanitaiser	
Kegiatan Belajar 1	4.4
Bahan Pembersih (Deterjen)	
Kegiatan Belajar 2	4.17
Sanitaiser	
Modul 05	5.1
Metode Pembersihan	
Kegiatan Belajar 1	5.4
Metode Pembersihan Umum	
Kegiatan Belajar 2	5.17
Metode Pembersihan Spesifik	
Modul 06	6.1
Sanitasi Air dan Lingkungan	
Kegiatan Belajar 1	6.4
Sanitasi Air	
Kegiatan Belajar 2	6.16
Sanitasi Lingkungan	