

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	v
Modul 01	1.1
Isu Utama Mutakhir dalam Keamanan Pangan	
Kegiatan Belajar 1	1.5
Isu Keamanan Pangan Nasional dan Internasional	
Kegiatan Belajar 2	1.23
Sistem Penjaminan Keamanan Pangan	
Modul 02	2.1
Keamanan Pangan Mikrobiologis	
Kegiatan Belajar 1	2.4
Sumber Mikroorganisme di dalam Pangan	
Kegiatan Belajar 2	2.13
Mutu Mikrobiologi Pangan	
Kegiatan Belajar 3	2.25
Patogen Asal Pangan	
Modul 03	3.1
Kontaminasi Kimia dan Pengendaliannya	
Kegiatan Belajar 1	3.5
Senyawa Toksik (Nontanin) dan Cemaran Kimia dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	3.43
Pengendalian dan Regulasi Bahaya Kimia dalam Bahan Pangan	

Modul 04	4.1
Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan Mikroorganisme dan Pengendaliannya	
Kegiatan Belajar 1	4.4
Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pertumbuhan Mikroorganisme	
Kegiatan Belajar 2	4.25
Metode Pengendalian Mikroorganisme	
Modul 05	5.1
Metode Deteksi Bahaya Mikrobiologis dan Kimiawi dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 1	5.5
Metode Deteksi Bahaya Mikrobiologi dalam Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	5.22
Metode Deteksi Senyawa Toksik dan Cemaran Kimia dalam Bahan Pangan	
Modul 06	6.1
Pengendalian Keamanan Pangan	
Kegiatan Belajar 1	6.5
<i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	
Kegiatan Belajar 2	6.24
Sanitasi pada Industri Pangan	
Kegiatan Belajar 3	6.45
Pengendalian Keamanan Pangan melalui Aplikasi HACCP	