

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	vii
Modul 01	1.1
Dasar-Dasar Praktikum Mikrobiologi	
Kegiatan Praktikum 1 Mikroskop	1.5
Kegiatan Praktikum 2 Persiapan Media dan Larutan Pengencer	1.17
Kegiatan Praktikum 3 Kultur Mikroba dan Cara Isolasi	1.24
Kegiatan Praktikum 4 Pewarnaan Bakteri	1.33
Modul 02	2.1
Sifat-Sifat Mikroorganisme yang Terdapat pada Bahan Pangan	
Kegiatan Praktikum 1 Sifat-Sifat Bakteri	2.5
Kegiatan Praktikum 2 Sifat-Sifat Kapang	2.9
Kegiatan Praktikum 3 Sifat-Sifat Khamir	2.13
Kegiatan Praktikum 4 Pemecahan Komponen-Komponen Makanan oleh Mikroba	2.18

Modul 03	3.1
Analisa Kuantitatif Mikroba pada Bahan Pangan (Bagian I)	
Kegiatan Praktikum 1	3.4
Metode Hitungan Cawan (MHC)	
Kegiatan Praktikum 2	3.16
Metode <i>Most Probable Number</i> (MPN)	
Kegiatan Praktikum 3	3.22
Uji Mikrobiologi Susu dan Produk-Produk Susu	
Modul 04	4.1
Analisa Kuantitatif Mikroba pada Bahan Pangan (Bagian II)	
Kegiatan Praktikum 1	4.5
Uji Mikrobiologi Daging dan Ikan	
Kegiatan Praktikum 2	4.11
Uji Mikrobiologi Telur	
Kegiatan Praktikum 3	4.16
Uji Mikrobiologi Sayuran	
Kegiatan Praktikum 4	4.20
Uji Spora Termofilik pada Produk Sumber Karbohidrat	

Modul 05	5.1
Mikrobiologi dalam Pengolahan Pangan	
Kegiatan Praktikum 1	5.4
Ketahanan Mikroba terhadap Panas	
Kegiatan Praktikum 2	5.8
Uji Pengaruh Bahan Pengawet Alami dan Kimia terhadap Pertumbuhan Mikroba	
Kegiatan Praktikum 3	5.12
Uji Mikrobiologi Makanan Kaleng	
Modul 06	6.1
Sanitasi dalam Pengolahan Pangan	
Kegiatan Praktikum 1	6.4
Analisa Air	
Kegiatan Praktikum 2	6.10
Uji Sanitasi Ruangan dan Alat Pengolahan	
Kegiatan Praktikum 3	6.15
Aplikasi dan Evaluasi Higiene Pekerja	