

Daftar Isi Modul

Tinjauan Mata Kuliah	vii
Modul 01	1.1
Pertumbuhan Mikroorganisme pada Pangan	
Kegiatan Belajar 1	1.5
Penggolongan Mikroorganisme	
Kegiatan Belajar 2	1.19
Faktor Intrinsik dan Ekstrinsik Pertumbuhan Mikroorganisme	
Kegiatan Belajar 3	1.29
Kinetika Pertumbuhan Mikroorganisme	
Modul 02	2.1
Mikroorganisme Perusak Pangan	
Kegiatan Belajar 1	2.5
Mikroorganisme dan Kerusakan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	2.22
Mikroorganisme Penyebab Kerusakan Pangan	
Modul 03	3.1
Mikroorganisme Penyebab Penyakit Bawaan Pangan	
Kegiatan Belajar 1	3.5
Penyakit Bawaan Pangan	
Kegiatan Belajar 2	3.19
Mikroorganisme Patogen	

Modul 04	4.1
Prinsip Pengendalian Mikroorganisme dan Pengawetan Pangan	
Kegiatan Belajar 1	4.6
Perlakuan Panas dan Suhu Rendah	
Kegiatan Belajar 2	4.21
Pengeringan, Iradiasi, dan Pengaturan Atmosfer	
Kegiatan Belajar 3	4.37
Penggunaan Bahan Pengawet	
Modul 05	5.1
Sanitasi Proses Pangan dan Desain Saniter untuk Bangunan dan Peralatan Pangan	
Kegiatan Belajar 1	5.5
Sanitasi Proses Pangan	
Kegiatan Belajar 2	5.24
Desain Saniter untuk Bangunan dan Peralatan Pangan	
Modul 06	6.1
Higiene Personal dan Pencegahan Kontaminasi Silang	
Kegiatan Belajar 1	6.5
Higiene Personal	
Kegiatan Belajar 2	6.19
Pencegahan Kontaminasi Silang pada Pangan	
Modul 07	7.1
Sanitasi Air, Udara, dan Lingkungan	
Kegiatan Belajar 1	7.5
Polutan dan Sanitasi Air dan Udara	

Kegiatan Belajar 2 Penanganan Limbah	7.21
Kegiatan Belajar 3 Penanganan Hama	7.35
Modul 08	8.1
Penerapan Prinsip Mikrobiologi dan Sanitasi Pangan dalam Regulasi Pangan	
Kegiatan Belajar 1 Kriteria Mikrobiologi	8.6
Kegiatan Belajar 2 Pengujian Mikrobiologi Pangan	8.18
Modul 09	9.1
Penerapan Prinsip Mikrobiologi dan Sanitasi Pangan di Industri Pangan	
Kegiatan Belajar 1 <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i> dan <i>Sanitation Standard Operating</i> <i>Procedures (SSOP)</i>	9.5
Kegiatan Belajar 2 Prinsip <i>Hazard Analysis and Critical</i> <i>Control Points (HACCP)</i>	9.29
Riwayat Penulis	9.45