

Daftar Isi

Tinjauan Mata Kuliah	vii
Modul 01	1.1
Struktur Sel Mikroorganisme	
Kegiatan Belajar 1	1.4
Sejarah Mikrobiologi	
Kegiatan Belajar 2	1.12
Klasifikasi Mikroorganisme	
Kegiatan Belajar 3	1.21
Struktur Sel	
Kegiatan Belajar 4	1.31
Mikroskop	
Modul 02	2.1
Metabolisme Sel Mikroorganisme	
Kegiatan Belajar 1	2.4
Sumber Nutrien untuk Pertumbuhan Mikroorganisme	
Kegiatan Belajar 2	2.11
Metabolisme untuk Menghasilkan Energi	
Kegiatan Belajar 3	2.22
Biosintesis Makromolekul untuk Pertumbuhan Mikroorganisme	

Modul 03 3.1

Pertumbuhan Sel Mikroorganisme

Kegiatan Belajar 1 3.4

Kurva Pertumbuhan Mikroorganisme

Kegiatan Belajar 2 3.15

Faktor Pertumbuhan

Modul 04 4.1Penggolongan dan Sifat-Sifat
Mikroorganisme Pangan**Kegiatan Belajar 1 4.4**

Penggolongan dan Sifat-Sifat Bakteri

Kegiatan Belajar 2 4.13

Penggolongan dan Sifat-sifat Kapang

Kegiatan Belajar 3 4.23

Penggolongan dan Sifat-Sifat Khamir

Modul 05 5.1

Uji Mikrobiologi Bahan Pangan

Kegiatan Belajar 1 5.4

Metode Mikroskopis

Kegiatan Belajar 2 5.10

Metode Hitung Cawan dan MPN

Modul 06	6.1
Kerusakan Mikrobiologi Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 1	6.4
Kerusakan Pangan Nabati dan Hasil Olahannya	
Kegiatan Belajar 2	6.12
Kerusakan Bahan Pangan Hewani dan Hasil Olahannya	
Kegiatan Belajar 3	6.21
Kerusakan Makanan kaleng	
Modul 07	7.1
Organisme Patogen pada Bahan Pangan	
Kegiatan Belajar 1	7.4
Penggolongan Penyakit Melalui Makanan	
Kegiatan Belajar 2	7.11
Sifat-Sifat Organisme Patogen	
Modul 08	8.1
Prinsip Pengawetan Pangan	
Kegiatan Belajar 1	8.4
Prinsip Pengawetan dan Penggunaan Suhu	
Kegiatan Belajar 2	8.13
Pengeringan dan Penambahan Bahan Pengawet	

Modul 09 9.1**Fermentasi Pangan****Kegiatan Belajar 1 9.4****Fermentasi Pangan Nabati****Kegiatan Belajar 2 9.13****Fermentasi Pangan Hewani**