



DAFTAR HADIR DOSEN

Semester : Ganjil / Genap

Matakuliah / Praktikum : Mikrobiologi Pangan

Kode Matakuliah :

Dosen Pengasuh : 1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

No	Tanggal Hadir	MATERI KULIAH	Tanda tangan & Kode Dosen
1		<u>Modul 1: Pendahuluan</u> <ul style="list-style-type: none">• Kontrak perkuliahan• Ringkasan peranan mikroba pada bahan pangan• Ringkasan pembusukan makanan oleh mikroorganisme• Ringkasan mikroba penyebab penyakit yang terbawa melalui makanan• Ringkasan pangan fermentasi	
2		<u>Modul 2: Mikroorganisme pada produk pangan</u> <ul style="list-style-type: none">• Bakteri yang berperan pada produk pangan• Khamir yang berperan pada produk pangan• Kapang yang berperan pada produk pangan	
3		<u>Modul 3: Kontaminasi mikroba pada produk pangan</u> <ul style="list-style-type: none">• Mekanisme kontaminasi mikroba pada produk pangan• Sumber kontaminasi pada produk pangan	
4		<u>Modul 4: Mikroorganisme yang berperan dalam pembusukan makanan</u> <ul style="list-style-type: none">• Karakteristik pembusukan pada komoditas nabati (buah-buahan dan sayuran, sereal, kacang-kacangan)• Teknik untuk mengendalikan pembusukan oleh mikroorganisme pada komoditas nabati	
5		<u>Modul 5: Mikroorganisme yang berperan dalam pembusukan makanan</u> <ul style="list-style-type: none">• Karakteristik pembusukan pada komoditas hewani (daging dan ikan)• Teknik untuk mengendalikan pembusukan oleh mikroorganisme pada komoditas hewani (daging dan ikan)	
6		<u>Modul 6: Mikroorganisme yang berperan dalam pembusukan makanan</u> <ul style="list-style-type: none">• Karakteristik pembusukan pada produk dairy (susu dan olahannya)• Teknik untuk mengendalikan pembusukan oleh mikroorganisme pada produk dairy (susu dan hasil olahannya)	
7		<u>Modul 7. Mikroorganisme yang berperan dalam pembusukan makanan</u> <ul style="list-style-type: none">• Karakteristik pembusukan pada produk makanan kaleng	



No	Tanggal Hadir	MATERI KULIAH	Tanda tangan & Kode Dosen
		<ul style="list-style-type: none"> • Teknik untuk mengendalikan pembusukan oleh mikroorganisme pada produk makanan kaleng 	
8		Ujian Tengah Semester (UTS)	
9		<p><u>Modul 9: Mikroorganisme patogen yang menyebabkan penyakit (Intoksikasi oleh bakteri)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Definisi intoksikasi • Sumber atau jenis bakteri penyebab intoksikasi • Karakteristik bakteri penyebab intoksikasi • Mekanisme intoksikasi oleh bakteri • Cara pengendalian atau penanggulangan terjadinya intoksikasi oleh bakteri 	
10		<p><u>Modul 10: Mikroorganisme patogen yang menyebabkan penyakit (Intoksikasi oleh kapang)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sumber atau jenis kapang penyebab intoksikasi • Karakteristik kapang penyebab intoksikasi • Mekanisme intoksikasi oleh kapang • Cara pengendalian atau penanggulangan terjadinya intoksikasi oleh kapang 	
11		<p><u>Modul 11: Mikroorganisme patogen yang menyebabkan penyakit (Infeksi)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Definisi infeksi • Sumber atau jenis bakteri penyebab infeksi • Karakteristik bakteri penyebab infeksi • Mekanisme infeksi oleh bakteri • Cara pengendalian atau penanggulangan terjadinya infeksi oleh bakteri 	
12		<p><u>Modul 12: Mikroorganisme patogen yang menyebabkan penyakit (Toksikoinfeksi)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Definisi toksikoinfeksi • Sumber atau jenis bakteri penyebab toksikoinfeksi • Karakteristik bakteri penyebab toksikoinfeksi • Mekanisme toksikoinfeksi oleh bakteri • Cara pengendalian atau penanggulangan terjadinya toksikoinfeksi oleh bakteri 	
13		<p><u>Modul 13: Virus penyebab penyakit yang terbawa melalui makanan</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sumber atau jenis virus penyebab penyakit yang terbawa melalui makanan • Karakteristik virus penyebab penyakit yang terbawa melalui makanan • Mekanisme transmisi dan infeksi virus pada sel inang (manusia) • Cara pengendalian atau penanggulangan terjadinya transmisi dan infeksi oleh virus 	
14		<p><u>Modul 14: Fermentasi Produk Pangan</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Prinsip fermentasi untuk menghasilkan produk pangan • Keuntungan fermentasi produk pangan • Metode fermentasi tradisional 	
15		<p><u>Modul 15: Fermentasi Produk Pangan</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Contoh-contoh produk pangan fermentasi 	



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA FAKULTAS TEKNOLOGI
PERTANIAN MALANG**

No	Tanggal Hadir	MATERI KULIAH	Tanda tangan & Kode Dosen
		<ul style="list-style-type: none">Mekanisme pembentukan produk fermentasi	
16		Ujian Akhir Semester (UAS)	

Malang, 19 Februari 2013

Menyetujui

Ketua Program Studi,

Koordinator Mata Kuliah,

Dr. Widya Dwi Rukmi, STP, MP

Dr. Ir. Elok Zubaidah, MP

NIP. 19700504 199903 2 002

NIP. 19590821 199303 2 001

Mengetahui

Pembantu Dekan I

Dr. Ir. Bambang Dwi Argo, DEA

NIP 19610710 198601 1 001



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS BRAWIJAYA FAKULTAS TEKNOLOGI
PERTANIAN MALANG**
