

Bahan Belajar Mandiri MK.Keamanan Pangan

27 September 2013

- Topik : Hazard Mikrobiologi.
- Bahan : Food Safety Hazard Guidebook
(dipasang di blog hanya sampai dengan
Jumat, 27 September 2013 jam 15.00).
- Dikerjakan dalam grup dan hasil akan dipasang di blog food safety dan akan menjadi pembelajaran interaktif.
- Grup terdiri dari 3 orang, berdasarkan no urut absen di kelas.
- Setiap grup akan membuat ringkasan tentang **1 jenis hazard** mikrobiologi.
- Referensi pendukung dari buku lain sangat diperbolehkan untuk dipakai.
- Tugas dikerjakan hari ini saat jam kuliah Keamanan Pangan dan **ringkasan sudah harus terpasang di blog selambatnya sore ini jam 18.00.**

- Dosen pengampu akan memberikan pertanyaan dan komentar pada ringkasan yang dibuat.
- Semua grup juga harus membaca ringkasan grup lain yang telah dipasang di blog, dan memberikan pertanyaan atau komentar pada grup lain, sekaligus menjawab pertanyaan dari grup lain yang ditujukan kepada kelompoknya.
- Diskusi interaktif ini akan berlangsung mulai Jumat 27 Sep – Rabu 2 Oktober. Oleh karena itu respon balasan atas komentar atau pertanyaan harus sudah terjawab pada Rabu 2 Oktober 2013.
- Hasil pembelajaran mandiri juga akan masuk dalam penilaian tugas.

- **Point ringkasan meliputi:**
 - Karakter mikroba patogen
 - Sumber kontaminasi
 - Bahan pangan yang sering terkontaminasi oleh mikroba ini
 - Gejala yang timbul dan kapan gejala ini mulai muncul
 - Penyakit yang ditimbulkan apakah termasuk infeksi/ intoksikasi, jelaskan alasannya. Bila ada referensi yang mendukung boleh ditambahkan.
 - Catatan insiden/ *outbreak*
 - Bagaimana menanggulangi/ mencegah supaya kontaminasi tersebut tidak terjadi
- Isi ringkasan harus jelas dan padat (bukan sekedar menerjemahkan buku referensi), setiap ringkasan diberi nama dan NIM anggota kelompok.

Daftar Kelompok

1. Aeromonas Species
2. Bacillus Species
3. Campylobacter
4. *Clostridium botulinum*
5. *Clostridium perfringens*
6. *Enterobacter sakazakii*
7. Enterococci
8. Listeria
9. *Plesiomonas shigelloides*
10. *Pseudomonas aeruginosa*
11. Salmonella
12. Shigella
13. *Staphylococcus aureus*
14. Streptococci
15. Verocytotoxin-Producing *Escherichia coli* (VTEC)
16. *Vibrio cholerae*
17. *Vibrio parahaemolyticus*
18. *Vibrio vulnificus*
19. *Yersinia enterocolitica*
20. *Yersinia pseudotuberculosis*

Daftar Kelompok

21. Hepatitis A Virus
22. Hepatitis E Virus
23. Noroviruses
24. Rotaviruses
25. Sapoviruses
26. Protozoa-Cryptosporidium
27. Protozoa - Cyclospora
28. Protozoa - Entamoeba
29. Protozoa- Giardia
30. *Protozoa* - Toxoplasma
31. Nematodes – Anisakids
32. Nematodes - Trichinella