

PRINSIP DASAR HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN

Penulis :

Desy Sulistiyorini

Ni Made Ayu Suardani Singapurwa

Susanti Br Perangin-Angin

Ni Made Darmadi

Ramadhani Chaniago

Anak Agung Made Semariyani

Editor : Rahmi Hidayanti, SKM, M.Kes

Penyunting : Aulia Rahmi Cheni, S.Tr.Kes, MKM

Desain Sampul dan Tata Letak : Meci Miftahi Izati, S.Tr. Kes

Diterbitkan oleh :

U ME Publishing

Anggota IKAPI No. 059/SBA/2024

Jl. Perumdam 4 Blok H No.2 Tunggul Hitam Kota Padang,
Sumatera Barat

Email : kontak@umepublishing.com

Website : umepublishing.com

ISBN : 978-623-89736-0-6

Cetakan pertama, Januari 2025

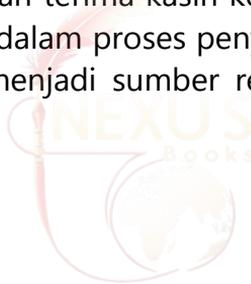
Hak cipta dilindungi undang-undang.

Dilarang keras memperbanyak, memfotokopi, Sebagian atau seluruh isi buku tanpa izin tertulis dari penerbit.

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadirat Allah SWT, atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, maka Penulisan Buku dengan judul Prinsip Dasar Higiene Dan Sanitasi Makanan dapat diselesaikan. Buku ini membahas tentang Pengantar Higiene dan Sanitasi Makanan, Pengenalan Tentang Kontaminasi Makanan, Penyakit yang Ditularkan Melalui Makanan, Sanitasi Lingkungan Produksi Makanan, Pengolahan Makanan, Prinsip - Prinsip HACCP.

Oleh karena itu, kami sangat mengharapkan kritik dan saran demi perbaikan dan kesempurnaan buku ini selanjutnya. Kami mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah membantu dalam proses penyelesaian Buku ini. Semoga Buku ini dapat menjadi sumber referensi dan literatur yang mudah dipahami.



Padang, Januari 2025

NEXUSBOOKS.ID

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB 1 PENGANTAR HIGIENE DAN SANITASI	
MAKANAN	1
1.1 Pendahuluan	1
1.1.1 Pengertian Higiene dan Sanitasi	1
1.1.2 Pentingnya Higiene dan Sanitasi Makanan....	2
1.1.3 Hubungan Higiene dan Sanitasi dengan Kesehatan Masyarakat	4
1.2 Higiene dalam Pengolahan Makanan.....	5
1.2.1 Praktik Higiene oleh Penjamah Makanan (<i>Food Handler</i>).....	5
1.2.2 Higiene Fasilitas dan Peralatan dalam Pengolahan Makanan.....	6
1.2.3 Pembersihan dan Disinfeksi	7
1.2.4 Pemantauan Mikrobiologi.....	8
1.3 Sanitasi dalam Pengolahan Makanan	9
1.3.1 Pentingnya Sanitasi Makanan	9
1.3.2 Langkah-Langkah Sanitasi Makanan	10
1.4 Penutup.....	12
DAFTAR PUSTAKA	14
BAB 2 PENGENALAN TENTANG	
KONTAMINASI MAKANAN	19
2.1 Pengertian Kontaminasi Makanan	19
2.2 Jenis-Jenis dan Sumber Kontaminasi Makanan ...	20
2.3 Strategi Pencegahan Kontaminasi Makanan.....	25
2.4 Studi Kasus Kontaminasi Makanan dan Dampaknya	28
2.5 Penutup.....	34

BAB 1

PENGANTAR HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN

Oleh Desy Sulistiyorini

1.1 Pendahuluan

1.1.1 Pengertian Higiene dan Sanitasi

Higiene adalah suatu usaha pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia (Atmoko, 2017). Definisi lainnya menyebutkan bahwa higiene mengacu pada praktik-praktik yang mempromosikan kesehatan melalui kebersihan yang berfokus pada menjaga kebersihan dan pencegahan kontaminasi (Z. Berk, 2018; van der Geest, 2015). Higiene adalah ilmu yang berhubungan dengan pencegahan penyakit dan pemeliharaan kesehatan. Definisi higiene juga mencakup usaha perawatan diri (*personal hygiene*) oleh individu. Hygiene adalah upaya kesehatan individu dengan cara memelihara dan melindungi kesehatan dirinya sendiri dengan berbagai praktik, seperti praktik seperti mencuci tangan dengan air bersih dan sabun, mencuci piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan (Siregar et al., 2023).

Sanitasi adalah suatu bentuk pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang dapat mempengaruhi tingkat kesehatan masyarakat. Pengawasan ini difokuskan pada faktor-faktor lingkungan yang berpotensi memengaruhi kesehatan masyarakat. Upaya sanitasi bertujuan untuk menjaga agar individu, makanan, tempat kerja, atau peralatan

BAB 6

PRINSIP-PRINSIP HACCP

Oleh A.A. Made Semariyani

6.1 Definisi dan Tujuan HACCP

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) adalah metode sistematis berbasis ilmiah yang bertujuan untuk mengidentifikasi serta mengendalikan risiko yang terkait dengan keamanan produk pangan. Sistem ini dirancang untuk mencegah, mengidentifikasi, dan mengelola bahaya yang dapat memengaruhi kualitas dan keamanan pangan. Dengan pendekatan proaktif, HACCP tidak hanya berfokus pada penanganan masalah ketika muncul, tetapi juga melakukan pengawasan dan pengendalian secara preventif, rasional, serta sistematis. Proses ini mencakup setiap tahap, mulai dari pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga penanganan dan penggunaan makanan, guna memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi (Motarkemi et al. , 1996; Stevenson, 1990).

Kunci dari sistem HACCP adalah kemampuan untuk memprediksi bahaya dan mengidentifikasi titik kendali kritis. Menurut Bryan (1990), tujuan utama HACCP adalah untuk menjamin keamanan pangan dan mengendalikan bahaya yang ada dalam industri pangan, dengan pendekatan yang logis, sistematis, berkesinambungan, dan menyeluruh. Sistem ini didefinisikan sebagai suatu manajemen yang berfokus pada pengelolaan risiko yang tinggi terhadap kualitas dan keamanan pangan. Konsep HACCP dianggap rasional karena didasarkan pada data historis yang mencerminkan penyebab penyakit dan kerusakan makanan. Selain itu, sifat sistematis