

SANITASI MAKANAN

Dosen Pengampu :

Rizky Muliani Dwi Ujianti, S.Pi., M.Si



MAKUL. SANITASI DAN KESELAMATAN KERJA

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN INFORMATIKA
UNIVERSITAS PGRI SEMARANG

Hygiene

- merupakan aspek yang berkenaan dengan kesehatan manusia atau masyarakat yang meliputi semua usaha serta kegiatan untuk melindungi, memelihara, dan mempertinggi tingkat kesehatan jasmani maupun rohani baik perorangan maupun kelompok masyarakat.
- Hygiene bertujuan untuk memberikan dasar kehidupan yang sehat bagi seluruh aspek kehidupan dalam rangka mempertinggi kesejahteraan masyarakat.

PERBEDAAN HYGIENE & SANITASI

Upaya kesehatan dalam memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya, misalnya:

- Kebiasaan mencuci tangan untuk memelihara dan melindungi kebersihan tangan.
- Mandi sebelum pulang kerja untuk melindungi & memelihara kebersihan badan setelah berada di luar tempat kerja.
- Membuang bagian makanan yg rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.
- Mandi minimal 2 kali sehari dalam memelihara & melindungi kebersihan badan.
- Tidak merokok sambil bekerja (dgn makanan) dalam memelihara & melindungi kebersihan makanan.
- Menggunakan masker di tempat kerja yg berdebu untuk memelihara dan melindungi tubuh dari paparan debu.

Sanitasi ?

Upaya kesehatan dgn cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya, misalnya:

- Menyediakan air bersih di industri utk mencuci tangan dalam memelihara & melindungi kebersihan tangan.
- Menyediakan tempat sampah di tempat kerja untuk membuang sampah agar tidak berserakan utk memelihara kebersihan lingkungan kerja.
- Menyediakan kamar kecil di tempat kerja agar karyawan tidak membuang air kecil di sembarang tempat untuk memelihara kebersihan lingkungan kerja.
- Menyediakan kamar mandi sesuai persyaratan untuk kebersihan badan karyawan setelah bekerja.
- Menyediakan ventilasi dapur yang sesuai utk melindungi ruangan saji restoran dari paparan debu, gas, faktor fisik.

Pengertian Sanitasi Menurut Para Ahli

1. Hopkins : cara pengawasan terhadap faktor-faktor lingkungan yang mempunyai pengaruh terhadap kesehatan.
2. Sanitasi makanan (Sihite 2009:91) merupakan suatu usaha pencegahan untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu, merusak kesehatan, mulai dari minuman itu sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, pengangkutan, penyimpanan hingga sampai ke tahap penyajian makanan dan minuman itu siap dikonsumsi.
3. Dr.Azrul Azwar, MPH (2000:4) mengatakan sanitasi merupakan cara pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mungkin mempengaruhi derajat kesehatan masyarakat.
4. menurut WHC, sanitasi adalah pengendalian semua faktor lingkungan fisik manusia yang dapat menimbulkan akibat buruk terhadap kehidupan manusia, baik fisik maupun mental.

Sanitasi

merupakan keseluruhan upaya yang mencakup kegiatan atau tindakan yang perlu dilakukan untuk membebaskan hal-hal yang berkenaan dengan kebutuhan manusia, baik itu berupa barang atau jasa, dari segala bentuk gangguan atau bahaya yang merusak kebutuhan manusia di pandang dari sudut kesehatan.

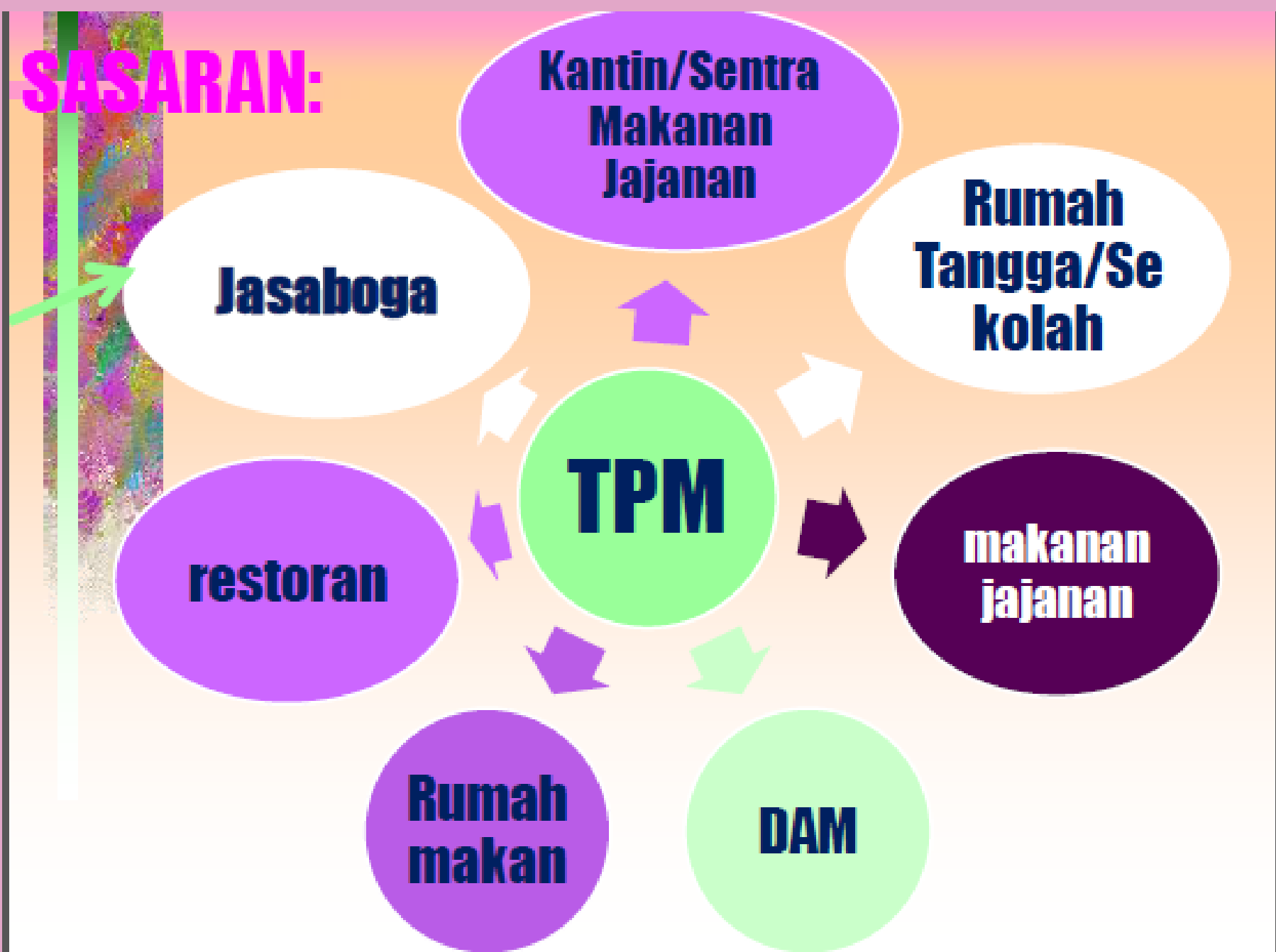
Ruang lingkup SANITASI

1. Menjamin lingkungan serta tempat kerja yang bersih dan baik.
2. Melindungi setiap orang dari faktor-faktor lingkungan yang dapat menimbulkan gangguan terhadap kesehatan fisik maupun mental.
3. Mencegah timbulnya berbagai macam penyakit menular.
4. Mencegah terjadinya kecelakaan dan menjamin keselamatan kerja.

TUJUAN

- Terlaksananya Pengelolaan higiene sanitasi pangan di seluruh Tempat Pengelolaan Makanan.
- Terlaksananya Pengendalian Faktor Risiko Penyakit Bawaan Pangan dan KLB Keracunan Pangan di Seluruh Sasaran Tempat Pengelolaan Makanan
- Terlaksananya Surveilans Epidemiologi faktor risiko penyakit bawaan pangan di seluruh Tempat Pengelolaan Pangan.

SASARAN:



TITIK PENGELOLAAN PANGAN



- ❖ KUALITAS PANGAN
- ❖ ORANG
- ❖ TEMPAT
- ❖ PERALATAN & PROSES



**MEMENUHI
PRINSIP
HIGIENE
SANTIASI**

**TERSEDIA NYA TPM YANG
LAIK HIGIENE SANTIASI**

**MINIMALISASI KLB
KERACUNAN PANGAN**

Hygiene Sanitasi Pangan adalah pengendalian terhadap faktor :



yang dapat atau mungkin dapat menimbulkan penyakit
atau gangguan kesehatan lainnya.

6 PRINSIP HIGIENE SANITASI PANGAN



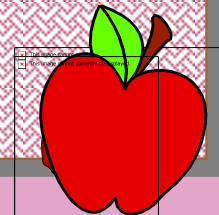
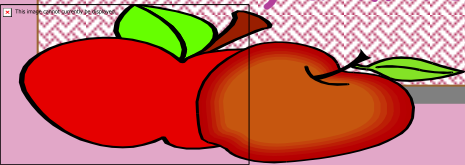
ENAM PRINSIP FAKTOR MAKANAN DALAM HSM - 1

1. Pemilihan bahan makanan

- Bhn mknan dibedakan: bhn makanan mentah (segar), makanan terolah (pabrikan), makanan siap santap.
- Ciri-ciri bhn makanan yg baik:
 - 1) Hewani: daging ternak, ikan segar, ikan asin, telur, susu segar.
 - 2) Nabati: buah, sayuran, biji-bijian, tepung, bumbu kering, sayuran berlapis.
 - 3) Makanan fermentasi (nabati, hewani).
- Sumber bahan makanan yang baik.

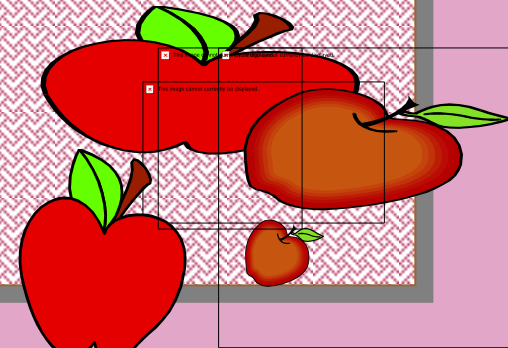
2. Penyimpanan bahan makanan

- Khususnya utk mencegah pencemaran oleh mikroorganisme → perlu dipelajari:
 - 1) sifat dan karakteristik bakteri;
 - 2) cara penyimpanan makanan;
 - 3) hubungan antara suhu dan waktu;
 - 4) administrasi penyimpanan.



3. Pengolahan makanan

- Persiapan tempat pengolahan;
- Persiapan rancangan menu;
- Peralatan masak;
- Peralatan makan & minum;
- Wadah penyimpanan makanan;
- Sarana penyajian (display);
- Rak penyimpanan;
- Peralatan untuk pencucian;
- Pelindung pencemaran;
- Fasilitas sanitasi;
- Pemilihan bahan sortir;
- Peracikan bahan;
- Persiapan bumbu;
- Persiapan pengolahan; dan
- Prioritas dalam memasak.



ENAM PRINSIP FAKTOR MAKANAN DALAM HSM - 3

4. Penyimpanan makanan masak

- Karakteristik pertumbuhan bakteri pada makanan masak:
 - 1) kadar air makanan;
 - 2) jenis makanan; dan
 - 3) suhu makanan.
- Cara penyimpanan makanan masak: wadah, suhu, holdingtime.

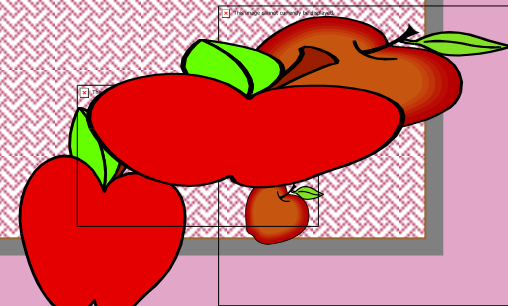
5. Pengangkutan makanan

- Pengangkutan bahan makanan;
- Pengangkutan makanan siap santap.

6. Penyajian makanan

Makanan siap santap hrs laik santap, yaitu telah memenuhi uji organoleptif & biologik. Perlu diperhatikan:

- Tempat penyajian
- Cara penyajian
- Prinsip penyajian
- Sampel atau contoh



Usaha – usaha sanitasi makanan dan minuman

1. Keamanan makanan dan minuman yg disediakan
2. Higiene perorangan dan praktek praktek penanganan makanan oleh karyawan yg bersangkutan
3. Keamanan terhadap penyediaan air
4. Pengelolaan pembuangan air limbah dan kotoran]
5. Perlindungan makanan terhadap kontaminasi selama pengolahan, penyediaan dan penyimpanan
6. Pencucian, kebersihan dan penyimpanan alat atau perlengkapan

Faktor faktor yang mempengaruhi sanitasi :

1. Manusia :

- perilaku
- kesehatan
- Atribut2

2. Alat : pembelian, penyimpanan, penanganan, pengawetam, pengemasan.dll.

3. Fasilitas : rancangan area produksi, area pendukung

KRITERIA MAKANAN YANG MASIH COCOK UTK DIMAKAN

1. Berada pada derajat kematangan yg dikehendaki
2. Bebas dari pencemaran pd tiap tahap produksi
3. Bebas dari perubahan fisik, kimia dan biologu
4. Bebas dari mikroorganisme dan penyakit

