



GRAHA ILMU

# **SANITASI PANGAN** **&**



**Rusdin Rauf, S.T.P., M.P.**

# SANITASI PANGAN & HACCP

Kontaminasi mikrobial merupakan penyebab utama keracunan makanan. Kontaminasi berpotensi terjadi pada setiap mata rantai penanganan pangan, mulai dari pemanenan/sembelih/tangkap, penyimpanan, pengolahan, pendistribusian, bahkan hingga tahap konsumsi.

Buku ini membahas tentang berbagai faktor penyebab kontaminasi serta cara pencegahannya dari setiap mata rantai penanganan pangan. Higiene personal dan kontaminasi silang yang merupakan penyebab utama keracunan makanan dibahas secara mendalam dan aplikatif dalam buku ini. Penerapan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) dibahas dengan memberikan contoh-contoh yang dapat diaplikasikan pada rumah makan, catering dan instalasi gizi rumah sakit. Buku ini sangat bermanfaat bagi mereka yang bergerak di bidang pangan dan gizi, serta semua pihak yang berminat pada masalah keamanan pangan.



**Rusdin Rauf, S.T.P., M.P.** menempuh pendidikan Sarjana di Program Studi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM Yogyakarta (2002). Pada 2005, ia melanjutkan studi S2 di Fakultas yang sama di UGM Yogyakarta. Sejak 2009, ia menjabat sebagai staf dosen di Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

[www.grahailmu.co.id](http://www.grahailmu.co.id)



GRAHA ILMU

---

# DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I    SANITASI PANGAN</b>	<b>1</b>
1.1    Definisi Sanitasi dan Higiene	1
1.2    Sumber Kontaminasi	2
1.3    Pertumbuhan Bakteri	3
1.4    Keracunan Makanan	7
1.5    Higiene Personal	8
1.6    Penanganan Makanan	12
1.7    Higiene Peralatan	16
1.8    Pembersihan dan Sanitasi Peralatan Dapur	18
1.9    Tata Letak Peralatan Dapur	21
1.10   Pengolahan Limbah	22
<b>BAB II   <i>HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL</i></b>	
<b>          <i>CONTROL POINT</i></b>	<b>27</b>
2.1    Pendahuluan	27
2.2    Deskripsi Produk	28
2.3    Tujuan Penggunaan Produk	29

2.4	Penyusunan Diagram Alir Proses	29
2.5	Analisis Potensi Bahaya	31
2.6	Titik Kendali Kritis	38
2.7	Batas Kritis	47
2.8	Monitoring/Pengawasan	49
2.9	Tindakan Perbaikan	51
2.10	Prosedur Verifikasi	53
2.11	Pemeliharaan Catatan	54
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>		<b>57</b>
<b>INDEKS</b>		<b>59</b>

-oo0oo-