

## Tinjauan Mata Kuliah

Mata kuliah Sanitasi dalam Penanganan Pangan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada Anda tentang pengertian dasar-dasar keracunan makanan dan penyebabnya, serta prinsip-prinsip higienis dan sanitasi yang perlu diterapkan untuk mencegah terjadinya keracunan makanan tersebut sehingga bahan pangan menjadi aman untuk dikonsumsi.

Kelak, bila Anda telah menyelesaikan pendidikan ini, Anda dapat membantu para pengusaha pengolah pangan, seperti restoran, hotel, industri jasa boga, dan industri pangan dalam:

1. menyadarkan para pengusaha dalam bidang pangan bahwa citra makanan yang bersih dan sehat karena dikelola di bawah kondisi yang saniter akan mendukung mutu produk yang dihasilkan sehingga akan mampu mendorong peningkatan produksi;
2. memperbaiki cara-cara pengolahan pangan sesuai dengan GMP (*Good Manufacturing Practices*) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB);
3. memilih metode aplikasi sanitasi yang efektif, praktis, dan ekonomis bagi industri yang bersangkutan.

Secara umum setelah menyelesaikan materi mata kuliah ini, diharapkan Anda akan dapat menjelaskan faktor-faktor yang mempengaruhi keamanan pangan dan mempraktikkan prinsip-prinsip higienis dan sanitasi untuk mengendalikan keamanan pangan.

### Susunan Judul-judul Modul

Modul 1 : Sumber Kontaminasi dan Mikroba Indikator.

Modul ini terdiri atas 2 kegiatan belajar, yaitu Kegiatan Belajar 1 tentang sumber kontaminasi dan Kegiatan Belajar 2 tentang mikroba indikator.

Modul 2 : Metode Penanganan dan Pemasakan Pangan yang Aman

Modul ini terdiri atas 3 kegiatan belajar, yaitu Kegiatan Belajar 1 tentang cara-cara pengendalian mikroba dalam makanan, Kegiatan Belajar 2 tentang metode penanganan bahan pangan, dan Kegiatan Belajar 3 tentang metode pemasakan pangan yang aman.

Modul 3 : Higiene Pekerja

Modul ini terdiri atas 3 kegiatan belajar, yaitu Kegiatan Belajar 1 tentang perpindahan mikroba patogen, Kegiatan Belajar 2 tentang pemeliharaan kebersihan dan kesehatan pekerja, dan Kegiatan Belajar 3 tentang cara kerja higienis

Modul 4 : Bahan Pembersih dan Sanitaiser.

Modul ini terdiri atas 2 kegiatan belajar, yaitu Kegiatan Belajar 1 tentang bahan pembersih (deterjen) dan Kegiatan Belajar 2 tentang sanitaiser.

Modul 5 : Metode Pembersihan

Modul ini terdiri atas 2 kegiatan belajar, yaitu Kegiatan Belajar 1 tentang metode pembersihan umum dan Kegiatan Belajar 2 tentang metode pembersihan spesifik.

Modul 6 : Sanitasi Air dan Lingkungan

Modul ini terdiri atas 2 kegiatan belajar, yaitu Kegiatan Belajar 1 tentang sanitasi air dan Kegiatan Belajar 2 tentang sanitasi lingkungan.

Cara mempelajari Buku Materi Pokok Sanitasi dalam Penanganan Pangan adalah sebagai berikut.

1. Pelajari modul-modul ini sebaik-baiknya dengan membaca dan mendiskusikannya dengan teman-teman Anda.
2. Kerjakanlah soal-soal yang ada pada latihan dan tes formatif. Apabila telah selesai mengerjakannya, bandingkanlah jawaban Anda dengan jawaban yang ada pada bagian akhir setiap modul (Modul 1-6).
3. Apabila ada kesulitan, diskusikanlah dengan teman-teman Anda atau tanyakan kepada instruktur pada waktu tutorial.

Peta Kompetensi  
PANG4317/Sanitasi dalam Penanganan Pangan/2 sks

