



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	XXI
DAFTAR GAMBAR	XXI
DAFTAR LAMPIRAN	XXII
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
2 TINJAUAN PUSTAKA	2
2.1 Higiene Sanitasi Makanan	2
2.2 Penjamah Makanan ( <i>Food Handler</i> )	3
2.3 Fasilitas Sanitasi	3
2.4 Sanitasi Air	3
2.5 Kontaminasi Makanan	4
2.6 Limbah	4
2.6.1 Limbah Infeksius	5
2.6.2 Limbah Noninfeksius	5
2.7 Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL)	5
3 METODE KAJIAN	6
3.1 Tempat dan Waktu Praktik Kerja	6
3.2 Teknik Pengambilan Data	6
4 KEADAAN UMUM RS PMI BOGOR	7
4.1 Sejarah	7
4.2 Kegiatan Lembaga	8
4.3 Struktur Organisasi	8
4.4 Fungsi dan Tujuan	9
5 HIGIENE DAN SANITASI MAKANAN PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN RUMAH SAKIT DI RS PMI BOGOR	9
5.1 Persyaratan Teknis Higiene dan Sanitasi	9
5.2 Pemilihan Bahan Makanan	11
5.3 Penjamah Makanan dan Higiene Personal	13
5.4 Fasilitas Sanitasi	18
5.5 Sanitasi Makanan	23
5.5.1 Sanitasi Peralatan	23
5.5.2 Sanitasi Penerimaan Bahan Makanan	26
5.5.3 Sanitasi Penyimpanan Bahan Makanan	28
5.5.4 Sanitasi Persiapan hingga Penyajian Makanan	30
5.6 Penanganan Limbah	35
5.6.1 Limbah Padat	35
5.6.2 Limbah Cair	38

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang meminumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

