Higiene Sanitasi

Penyelenggaraan Makanan di Tempat Kerja

Ratih Damayanti
Fadilatus Sukma Ika Noviarmi
Herman Bagus Dwicahyo
Mochammad Sholehhudin
Salsabila Al Firdausi



Airlangga University Press

Higiene Sanitasi

Penyelenggaraan Makanan di Tempat Kerja

Pasal 113 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta:

(1) Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).

(2) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

(3) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).

(4) Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Higiene Sanitasi

Penyelenggaraan Makanan di Tempat Kerja

Ratih Damayanti
Fadilatus Sukma Ika Noviarmi
Herman Bagus Dwicahyo
Mochammad Sholehhudin
Salsabila Al Firdausi

Airlangga University Press

HIGIENE SANITASI
Penyelenggaraan Makanan di Tempat Kerja
Ratih Damayanti, dkk.

ISBN 978-634-7497-83-3(PDF)

© 2026 Penerbit **Airlangga University Press**
Anggota IKAPI dan APPTI Jawa Timur
Kampus C Unair, Mulyorejo Surabaya 60115
Telp. (031) 5992246, 5992247
E-mail: adm@aup.unair.ac.id

Layout (Bagus Firmansah)
Redaktur (Sarah Khairunnisa)
Cover (Roy Wahyudi)
AUP (1678/07.26)

Hak Cipta dilindungi oleh undang-undang.
Dilarang mengutip dan/atau memperbanyak tanpa izin tertulis
dari Penerbit sebagian atau seluruhnya dalam bentuk apa pun.



Prakata

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan buku ajar berjudul "Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Tempat Kerja" dengan baik. Buku ini disusun sebagai upaya untuk meningkatkan pemahaman tentang pentingnya kebersihan dan keamanan makanan dalam lingkungan kerja, baik di industri kuliner, pabrik pengolahan makanan, maupun kantin perusahaan.

Higiene sanitasi makanan bukan hanya tentang kebersihan fisik, tetapi juga mencakup aspek mikrobiologis, kimiawi, dan penanganan yang tepat untuk mencegah kontaminasi serta penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*). Penyajian makanan di tempat kerja untuk karyawan atau pelanggan perlu penerapan standar sanitasi yang ketat karena sangat penting untuk menjaga kesehatan, produktivitas, dan kepatuhan terhadap regulasi.

Buku ini dirancang untuk mahasiswa dan akademisi yang mempelajari kesehatan lingkungan atau teknologi pangan, bagi pekerja di bidang makanan (koki, pelayan, pengelola kantin), manajer dan supervisor yang bertanggung jawab atas keamanan pangan di perusahaan, serta untuk pemerhati K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja) yang ingin memperdalam aspek sanitasi makanan.

Penulis menyadari bahwa buku ini masih memiliki keterbatasan. Oleh karena itu, saran dan masukan dari pembaca sangat diharapkan untuk penyempurnaan edisi selanjutnya. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada semua pihak yang telah mendukung penyusunan buku ini, termasuk rekan sejawat, mitra industri, dan tim penerbit *Airlangga University Press*. Semoga buku ini dapat bermanfaat dalam mewujudkan lingkungan kerja yang sehat, aman, dan bebas dari risiko kontaminasi makanan.

Surabaya, 2026
Tim Penulis



Daftar Isi

Prakata v
Daftar Isi vii

Bab 1 PRINSIP HIGIENE DAN SANITASI PENYELENGGARAAN MAKANAN 1
Tujuan Instruksional Khusus 1
1.1 Prinsip 1: Pemilihan Bahan Makanan 3
1.2 Prinsip 2: Penyimpanan Bahan Makanan 14
1.3 Prinsip 3: Pengolahan Makanan 16
1.4 Prinsip 4: Penyimpanan Makanan Jadi atau Masak 23
1.5 Prinsip 5: Pengangkutan Makanan 26
1.6 Prinsip 6: Penyajian Makanan 26
1.7 Rangkuman 27
Soal Latihan 28

Bab 2 PENYELENGGARAAN KANTIN DAN RUANG MAKAN DI TEMPAT KERJA 31
Tujuan Instruksional Khusus 31
2.1 Penyelenggaraan Makanan 31
2.2 Penyediaan Kantin dan Ruang Makan di Perusahaan 33
2.3 Jenis Penyelenggaraan Kantin 33
2.4 Faktor tingkat pemanfaatan konsumsi makanan di kantin 34
2.5 Tata Organisasi Kantin 35
2.6 Cara Praktis Penyelenggaraan Makanan 36
2.7 Rangkuman 37
Soal Latihan 37

Bab 3 KANTIN DAN TOILET YANG BERSIH DAN SEHAT 41
Tujuan Instruksional Khusus 41
3.1 Definisi Kantin Bersih dan Sehat 41
3.2 Struktur Bangunan Kantin Bersih dan Sehat 41
3.3 Tata Letak Dapur 48
3.4 Pengadaan Kantin atau Ruang Makan? 48
3.5 Kebutuhan Ruang Makan 49
3.6 Rangkuman 50
Soal Latihan 50

Bab 4 JASA BOGA 53
Tujuan Instruksional Khusus 53
4.1 Pengertian 53
4.2 Kelompok Jasa Boga 54
4.3 Rangkuman 59
Soal Latihan 60

Bab 5 PENJAMAH MAKANAN DAN PENYAKIT BERSUMBER MAKANAN 61
Tujuan Instruksional Khusus 61
5.1 Definisi *Food Handler* 61
5.2 *Carrier Food Handler* 62
5.3 Pemeriksaan Kesehatan *Food Handler* 63
5.4 Food Borne Disease 64
5.5 Rangkuman 67
Soal Latihan 67

Bab 6 *GOOD MANUFACTURING PRODUCT* (GMP) 71
Tujuan Instruksional Khusus 71
6.1 Definisi GMP 71
6.2 Dasar Hukum 73
6.3 Tujuan Penerapan GMP 74
6.4 Pentingnya GMP 75
6.5 Ruang Lingkup 76
6.6 Rangkuman 79
Soal Latihan 79

Bab 7 BAHAN TAMBAHAN PANGAN DAN AKIBATNYA TERHADAP KESEHATAN 81
Tujuan Instruksional Khusus 81
7.1 Definisi Bahan Tambahan Pangan 81
7.2 Tujuan dan Manfaat Pemberian Bahan Tambahan Pangan 82
7.3 Jenis Bahan Tambahan Pangan 85
7.4 Persyaratan Bahan Tambahan Pangan 86

7.5 Penggolongan Bahan Tambahan Pangan 87
7.6 Prinsip Penggunaan Bahan Tambahan Pangan 90
7.7 Dosis Bahan Tambahan Pangan 90
7.8 Bahan yang Dilarang Digunakan sebagai BTP 91
7.9 Efek Penyalahgunaan Bahan Tambahan Pangan 93
7.10 Label Bahan Tambahan Pangan 95
7.11 Sanksi Pelanggaran 97
7.12 Rangkuman 97
Soal Latihan 98

Bab 8 PENERAPAN HACCP DI INDUSTRI MAKANAN 101
Tujuan Instruksional Khusus 101
8.1 Pengertian, Tujuan, & Manfaat HACCP 101
8.2 Prinsip HACCP 103
8.3 Langkah Kerja HACCP 104
8.4 Rangkuman 121
Soal Latihan 121

Bab 9 *PEST CONTROL* DI TEMPAT KERJA TERKAIT HIGIENE & SANITASI MAKANAN 123
Tujuan Instruksional Khusus 123
9.1 Pengertian dan Pentingnya *Pest Control* 123
9.2 Jenis Hama di Tempat Kerja dan Penyakit yang Terjadi 126
9.3 Metode Pengendalian Hama di Tempat Kerja 132
9.4 Manajemen Hama Terpadu (*Integrated Pest Management*) 134
9.5 Rangkuman 135
Soal Latihan 136

Bab 10 HIGIENE & SANITASI MAKANAN DI HOTEL DAN TEMPAT UMUM 137
Tujuan Instruksional Khusus 137
10.1 Pendahuluan 137
10.2 Kegiatan Sanitasi Pada Hotel 139
10.3 Dapur Hotel 139
10.4 Kriteria Dapur Sehat 141
10.5 Studi Kasus Penerapan SOP untuk Higiene Sanitasi Makanan di Hotel 146
10.6 Rangkuman 148
Soal Latihan 149

Bab 11 PENYELENGGARAAN HIGIENE & SANITASI MAKANAN DI TRANSPORTASI 151
Tujuan Instruksional Khusus 151
11.1 Pendahuluan 151

11.2 Studi Kasus Pada PT ACS Garuda Indonesia Group Surabaya 152
11.3 Rangkuman 157
Soal Latihan 157

Bab 12 SANITASI PERALATAN MASAK & MAKAN (TERMASUK *SWAB TEST*) 159
Tujuan Instruksional Khusus 159
12.1 Pendahuluan 159
12.2 Sanitasi Perkakas untuk Pengolahan Pangan 160
12.3 Swab Tes pada Peralatan Makan 163
12.4 Rangkuman 165
Soal Latihan 165

Bab 13 TOKSIKOLOGI PANGAN 167
Tujuan Instruksional Khusus 167
13.1 Pendahuluan 167
13.2 Bahan Tambahan Pangan (BTP) dari Perspektif Toksikologi 168
13.3 Zat Tambahan dan Kontaminan Tidak Langsung 169
13.4 Kontaminasi dalam Makanan 171
13.5 Rangkuman 172
Soal Latihan 173

Bab 14 UJI KANDUNGAN MAKANAN (KUALITATIF) 177
Tujuan Instruksional Khusus 177
14.1 Pendahuluan 177
14.2 Bahan Tambahan Makanan yang Harus Dihindari 178
14.3 Jenis Uji Berdasarkan Komponen Zat Gizi 179
14.4 Uji Kualitatif Kandungan Boraks dalam Makanan 181
14.5 Uji Kualitatif Kandungan Formalin dalam Makanan 182
14.5 Uji Kualitatif Kandungan Rhodamin B Dalam Makanan 183
14.6 Rangkuman 184
Soal Latihan 185

Daftar Pustaka 187
Lampiran 193



Daftar Pustaka

Aditama, T.Y., 2010. *Manajemen administrasi rumah sakit*. Jakarta: UI Press.

Bakri, B., Intiyati, A. and Widartika, 2018. *Sistem penyelenggaraan makanan institusi*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan SDM Kesehatan.

BPOM, 2016. *Pedoman HACCP (Program manajemen risiko industri pangan berasam rendah dalam kaleng)*. Jakarta: Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan BPOM.

BPOM, 2021. *Peraturan BPOM Nomor 26 Tahun 2021 tentang informasi nilai gizi pada label pangan olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.

BPOM, 2023. *Bahan baku yang dilarang dalam pangan olahan dan bahan yang dilarang digunakan sebagai bahan tambahan pangan*.

Carissa, V., 2022. Cara memilih telur yang baik dan aman untuk dikonsumsi. *Kompasiana*. Available at: https://www.kompasiana.com/vaniacarissa8119/62fa748ba1aeea54945897a2/perlu-diperhatikan-cara-memilih-telur-yang-baik-dan-aman-untuk-dikonsumsi (Accessed: 12 January 2026).

Codex Alimentarius Commission, 2020. *General principles of food hygiene CXC 1-1969*. Rome: FAO/WHO.

CVR Labs, 2024. Documentation and Visual Resources for Laboratory Testing.

Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2004. Pedoman Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Depkes RI.

Diana, N.G.A.P.L., 2022. Analisis penyimpanan bahan makanan di LV8 Resort Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 1(1), pp.3038–3053.

Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan, 1991. Surat Keputusan Dirjen POM No. 02240/B/S/SK/VII/1991 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi. Jakarta: Depkes RI.

FAO, 2023. *Introduction to hazard analysis and critical control point*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

FDA, 2017. *Food code 2017*. United States: U.S. Food and Drug Administration.

Fimela, 2017. Cara mengetahui seberapa fresh telur yang dibeli di pasar. Available at: https://www.fimela.com/lifestyle/read/3772570/cara-mengetahui-seberapa-fresh-telur-yang-dibeli-di-pasar-ini-pedomannya (Accessed: 8 May 2025).

Food Standards Australia New Zealand (FSANZ), 2016. *Safe food Australia: A guide to the food safety standards*. Canberra. Available at: https://www.foodstandards.gov.au (Accessed: 12 February 2026).

International Labour Organization (ILO), 1988. *Canteens and food services in industry: A manual*. Geneva: ILO.

International Organization for Standardization (ISO), 2019. *Graphical symbols — safety colours and safety signs — registered safety signs*. Geneva: ISO.

Irawan, D.W.P., 2016. *Prinsip-prinsip higiene sanitasi makanan minuman*. Jakarta: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 1978. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 23/MEN.KES/SK/1978 tentang Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB). Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 1979. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 235/Menkes/Per/VI/1979 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 1986. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 712/Menkes/Per/X/1986 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 1996a. Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 924/Menkes/SK/VIII/1996 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 1996b. Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 82/Menkes/SK/I/1996 tentang Pencantuman Tulisan Halal pada Label Makanan. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2016. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2016 tentang Standar dan Persyaratan Higiene Sanitasi. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan RI, 1978. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 79/Menkes/PER/III/1978 tentang label dan periklanan makanan*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan RI, 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1908/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi tempat pengolahan makanan*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan RI, 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi jasa boga*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan RI, 2010. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 374 Tahun 2010 tentang pengendalian vektor*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan RI, 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasa boga*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan RI, 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 tentang bahan tambahan pangan*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan RI, 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang pedoman gizi seimbang*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Kesehatan RI, 2016. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 48 Tahun 2016 tentang standar keselamatan dan kesehatan kerja perkantoran*. Jakarta: Kemenkes RI.

Kementerian Ketenagakerjaan RI, 2018. *Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2018 tentang keselamatan dan kesehatan kerja lingkungan kerja*. Jakarta: Kemenaker.

Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Jakarta: Kemenperin RI.

Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2008. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 35/PERMENTAN/OT.140/7/2008 tentang Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan yang Baik (CPHPB). Jakarta: Kementan RI.

Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia, 1979a. Peraturan tentang Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Tempat Kerja. Jakarta: Kemenakertrans RI.

Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia, 1979b. Surat Edaran Menteri Tenaga Kerja No. SE.01/Men/1979 tentang Kesehatan Kerja. Jakarta: Kemenakertrans RI.

Klejdysz, T., 2023. Biji kacang busuk selama penyimpanan. Available at: https://www.istockphoto.com/id/foto/biji-kacang-busuk-dan-busuk-selama-penyimpanan-dalam-kondisi-yang-tidak-cocok-gm1469220940-500519819 (Accessed: 5 May 2025).

Mastuti, D.N.R., Ristanti, I.K. and Marfuah, D., 2025. *Buku ajar sistem penyelenggaraan makanan institusi dasar*. Jakarta Barat: PT Nuansa Fajar Cemerlang.

Mertayasa, 2012. *Food and beverage service operational*. Yogyakarta: Andi.

Mularsari, A., 2022. *Hygiene dan sanitasi hotel*. Jakarta Selatan: LPU-UNAS.

Mulyani, C.T. and Sunyoto, 2014. Pengaruh kualitas makanan terhadap kepuasan tamu di Ratu Ratih Caffe Hotel Sahid Jaya Solo. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 10(1), pp.66–89.

Nabavi, S.M. et al., 2020. *Food additives and human health*. Singapore: Bentham Science Publisher.

Nurmalasari, A., 2017. *Laporan kegiatan individu praktik lapangan terbimbing SMK Negeri 3 Klaten*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.

Pinamanggung, C.A., 2022. Analisis hygiene dan sanitasi dalam meningkatkan mutu pelayanan di Cakrawala Restoran Hotel Aryaduta Manado. *Skripsi*. Politeknik Negeri Manado.

Prastowo, I., 2017. *Hotel: hygiene & sanitation*. Yogyakarta: Deepublish.

PT Thermalindo Sarana Laboratoria, 2012. Monitoring sanitasi lingkungan melalui deteksi bakteri pada permukaan. Available at: https://thermalindo.com/monitoring-sanitasi-lingkungan-melalui-deteksi-bakteri-pada-permukaa (Accessed: 27 May 2025).

Purwati, Y., Thuraidah, A. and Rakhmina, D., 2016. Kadar sianida singkong rebus dan singkong goreng. *Medical Laboratory Technology Journal*, 2(2), pp.46–50.

Putri, G.S., 2018. *Praktik belajar lapangan Aerofood ACS Garuda Indonesia Group Surabaya*. Mataram: Politeknik Kesehatan Mataram.

Putri, S.D., 2018. Tempat penyimpanan bahan dan peralatan masak yang

membuat dapur tetap rapi dan bersih. Available at: https://furnizing.com/article/tempat-penyimpanan-bahan-dan-peralatan-masak-yang-membuat-dapur-tetap-rapi-dan-juga-bersih (Accessed: 5 May 2025).

Rahadiyanti, A., 2021. Higiene peralatan pengolahan makanan. Available at: https://ahligizi.id/blog/2021/01/04/higiene-peralatan-pengolahan-makanan/ (Accessed: 8 May 2025).

Republik Indonesia, 1996. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1996 tentang Higiene. Jakarta: Sekretariat Negara.

RSUP Sardjito, 2019. Pentingnya sanitasi dalam pengelolaan makanan. Available at: https://sardjito.co.id/2019/03/13/pentingnya-sanitasi-dalam-pengelolaan-makanan/ (Accessed: 14 May 2025).

Solo Pos, 2014. Ciri-ciri hati sapi bercacing. Available at: https://www.solopos.com (Accessed: 12 February 2026).

Tubagus, I., Citraningtyas, G., & Fatimawali. (2013). Identifikasi Dan Penetapan Kadar Boraks Dalam Bakso Jajanan Di Kota Manado. Pharmacon, 2(4), 142–148.

Undang-Undang Republik Indonesia, 1996. *Undang-Undang RI Nomor 7 Tahun 1996 tentang pangan*. Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia.

Undang-Undang Republik Indonesia, 2012. *Undang-Undang RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan*. Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia.

UNIDO, 2008. *Textbook: Hazard analysis and critical control points (HACCP)*. Geneva: United Nations Industrial Development Organization.

United States Environmental Protection Agency, 2024. Guidelines on Integrated Pest Management. Washington, DC: EPA.

US EPA, 2024. *Integrated pest management (IPM) principles*. Washington DC: United States Environmental Protection Agency.

Vaclavik, V.A. and Christian, E.W., 2008. *Essentials of food science*. New York: Springer.

WHO, 2017. *Progress on household drinking water, sanitation and hygiene 2000–2017*. Geneva: World Health Organization.

Wisriyul, 2024. Higiene dan Sanitasi Makanan di Tempat Kerja.

Yulianto, H., Hadi, W. and Nurcahyo, R.J., 2020. *Buku ajar higiene dan sanitasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Yuliastri, Y. and Yulianto, A., 2013. Peranan hygiene dan sanitasi untuk menjaga kualitas makanan dan kepuasan tamu di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 4(4), pp.1–17.

Zatadinia, N. and Bhakti, H.D., 2024. Identifikasi jamur yang dapat dikonsumsi dan beracun. *Jurnal Ilmiah*, 8(6), pp.11780–11785.

Biografi Penulis



Ratih Damayanti, S.KM., M.Kes

merupakan seorang akademisi profesional di bidang Keselamatan dan Kesehatan Kerja. Penulis menempuh pendidikan tinggi di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga untuk jenjang Sarjana dan Pascasarjana di fokus spesialisasi pada Gizi Kesehatan Kerja. Dedikasinya terhadap dunia pendidikan selama lebih dari 10 tahun telah membawa penulis aktif terlibat dalam berbagai penelitian strategis serta pengembangan kurikulum di tingkat nasional. Sepanjang karier akademiknya, penulis telah memublikasikan sejumlah karya ilmiah di jurnal bereputasi dan aktif menjadi narasumber dalam seminar edukasi. Selain itu, penulis pernah berkolaborasi dalam penulisan buku Safety Unboxing bersama Dewan K3 Propinsi Jawa Timur. Buku ajar ini merupakan buah dari akumulasi pengalaman praktis dan teoretis penulis, yang disusun secara sistematis untuk membantu mahasiswa maupun praktisi dalam memahami Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makan untuk Tenaga Kerja secara komprehensif. Saat ini, penulis mengabdikan diri sebagai tenaga pengajar tetap di Program Studi D-IV Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga. Selain mengajar, penulis juga anggota dalam organisasi profesi Perkumpulan Profesi Dosen Vokasi Indonesia



Fadilatus Sukma Ika Noviarmi,S.KM.,M.KL

Penulis lahir pada tanggal 15 Juli 1989 di Sidoarjo, Jawa Timur. Penulis menyelesaikan pendidikan S-1 di Fakultas Kesehatan Masyarakat di Universitas Airlangga Surabaya pada tahun 2011 dengan peminatan kesehatan lingkungan. setelah itu penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang magister pada program studi S2 Kesehatan Lingkungan di FKM Unair pada tahun 2013. Penulis bekerja sebagai dosen pada program studi D4 Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Fakultas Vokasi Universitas Airlangga surabaya sejak tahun 2016 hingga sekarang



Herman Bagus Dwicahyo, S.KM., M.KKK

Merupakan seorang dosen, peneliti, dan praktisi di bidang Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) yang saat ini berkiprah di lingkungan Universitas Airlangga. Beliau menyelesaikan pendidikan Sarjana Kesehatan Masyarakat dan Magister Kesehatan dan Keselamatan Kerja di Universitas Airlangga. Memiliki pengalaman profesional sebagai staf K3 di institusi pendidikan, rumah sakit, hingga industri, menjadikan penulis memiliki kompetensi kuat dalam penerapan K3 secara praktis dan akademik. Bidang kepakaran beliau berada pada rumpun *profession and applied science*, dengan fokus pada cabang ilmu *Occupational Health and Safety*, khususnya pada aspek *Accident Prevention and Emergency Response*. Minat penelitiannya meliputi keselamatan kerja, paparan bahan kimia, keselamatan bangunan, serta kesiapsiagaan tanggap

darurat. Karya ilmiahnya meliputi kajian budaya keselamatan kerja di institusi pendidikan, analisis faktor individu dan lingkungan kerja terhadap kesehatan pekerja, serta evaluasi kesiapsiagaan tanggap darurat khususnya kebakaran. Selain itu, penulis juga mengembangkan program peningkatan kesadaran dan kesiapsiagaan keselamatan melalui pendekatan edukatif dan berbasis komunitas.



Mochammad Sholehhudin, S.KM., M.KL.

Penulis lahir di Pasuruan pada tahun 1992 yang merupakan dosen di Prodi D-IV Keselamatan dan Kesehatan Kerja Fakultas Vokasi, Universitas Airlangga. Penulis menyelesaikan pendidikan S-1 Kesehatan Masyarakat Universitas Jember dan S-2 Kesehatan Lingkungan Universitas Airlangga. Penulis memiliki kepakaran di bidang Toksikologi Industri, Toksikologi Lingkungan, dan Kesehatan Kerja dengan beberapa penelitian yang berkaitan dengan Kesehatan Masyarakat, Kesehatan Lingkungan, Kesehatan Kerja dan Tuberkulosis. Selain aktif meneliti, penulis juga aktif mengajar dalam beberapa mata kuliah diantaranya Dasar Kesehatan Lingkungan, Toksikologi Industri, Dasar K3, Sanitasi Industri, Kesehatan Kerja, Higiene dan Sanitasi Makanan, K3 Perkantoran, dan K3 Rumah Sakit.



Salsabila Al Firdausi, S.KM., M.KL.

Merupakan seorang dosen di prodi D-IV K3 Universitas Airlangga. Beliau menyelesaikan pendidikan Sarjana Kesehatan Masyarakat dengan peminatan Kesehatan Lingkungan di Universitas Airlangga, kemudian melanjutkan studi Magister Kesehatan Lingkungan dengan peminatan Manajemen Kesehatan Lingkungan di universitas yang sama. Bidang kepakaran yang ditekuni meliputi Analisis Risiko dan Dampak Kesehatan Lingkungan, dengan minat khusus pada manajemen kesehatan lingkungan, analisis paparan lingkungan (kimia, fisik, dan biologis), serta dampak pencemaran terhadap kesehatan. Penelitian yang telah dilakukan antara lain adalah kajian terkait paparan polutan, sanitasi lingkungan, analisis spasial serta evaluasi risiko faktor lingkungan terhadap kesehatan. Penulis berpengalaman dalam pengembangan edukasi baik dalam penyusunan modul pembelajaran dan bahan ajar untuk mendukung proses pendidikan di perguruan tinggi.

Higiene Sanitasi

Penyelenggaraan Makanan di Tempat Kerja

Buku **Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Tempat Kerja** disusun sebagai bahan ajar yang komprehensif guna mendukung proses pembelajaran, penelitian, serta praktik di bidang kesehatan kerja, kesehatan lingkungan dan penyelenggaraan makanan institusi. Penyelenggaraan makanan di tempat kerja merupakan salah satu komponen penting dalam upaya perlindungan kesehatan tenaga kerja, sehingga penerapan prinsip higiene dan sanitasi yang tepat menjadi suatu keharusan.

Buku ini mengkaji secara sistematis konsep dasar higiene dan sanitasi makanan, meliputi prinsip higiene dan sanitasi, penyelenggaraan kantin di tempat kerja, prinsip pencegahan kontaminasi, serta pengendalian risiko dalam setiap tahapan penyelenggaraan makanan. Selain itu, dibahas pula aspek higiene personal penjamah makanan, sanitasi fasilitas dan peralatan, pengelolaan lingkungan kerja, serta pengendalian hama sebagai bagian integral dari sistem keamanan pangan. Pembahasan dalam buku ini mengacu pada standar dan regulasi yang berlaku, serta mengintegrasikan pendekatan berbasis sistem seperti *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Dengan demikian, materi yang disajikan tidak hanya bersifat konseptual, tetapi juga aplikatif dan relevan dengan kebutuhan di lapangan.

Buku ini dilengkapi dengan studi kasus yang dirancang secara kontekstual dan analitis, sehingga mampu mengembangkan kemampuan berpikir kritis, analisis risiko, dan pengambilan keputusan dalam menghadapi permasalahan higiene dan sanitasi di tempat kerja. Konteks tersebut disusun untuk memperkuat pemahaman pembaca secara efektif.

Buku ini ditujukan bagi mahasiswa, dosen, serta praktisi di bidang keselamatan dan kesehatan kerja, kesehatan lingkungan, gizi, dan pengelolaan jasa boga. Diharapkan buku ini dapat menjadi referensi akademik yang mendukung terciptanya penyelenggaraan makanan di tempat kerja yang aman, higienis, dan sesuai dengan standar kesehatan yang berlaku.

Airlangga University Press

ISBN 978-634-7497-83-3

Pusat Penerbitan dan Percetakan Universitas Airlangga
Gedung AUP Kampus C Unair Mulyorejo, Surabaya 60115
Laman: https://omp.unair.ac.id ; e-mail: adm@aup.unair.ac.id