

DAFTAR ISI

BAB 3	PENYAKIT BAWAHAN MAKANAN	117
	A. Pendahuluan	117
	B. Penyebab Penyakit Bawahan Makanan	117
	C. Gejala Penyakit Bawahan Makanan	117
	D. Etiologi Penyakit Bawahan Makanan	117
	E. Patofisiologi Penyakit Bawahan Makanan	117
	F. Kelompok Penyakit Bawahan Makanan	117
	G. Kelompok Penyakit Bawahan Makanan	117
	H. Kelompok Penyakit Bawahan Makanan	117
	I. Kelompok Penyakit Bawahan Makanan	117
BAB 4	PEDOMAN PELAKSANAAN PENGAWASAN	v
	KATA PENGANTAR	v
	DAFTAR ISI	vii
BAB 1	KEAMANAN PANGAN	1
	A. Definisi Keamanan Pangan	1
	B. Penyebab Ketidakamanan Pangan	1
	C. Bahan Tambahan Pangan	2
	D. Definisi Bahan Tambahan Pangan	3
	E. Tujuan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan	4
	F. Sumber Bahan Tambahan Pangan	4
	G. Fungsi Bahan Tambahan Pangan	5
	H. Zat Pewarna	5
	I. Minuman	17
BAB 2	BAKTERI PENCEMAR MAKANAN	23
	A. Pendahuluan	23
	B. Bakteria	24
	C. Sumber Kontaminasi dan Transmisi	28
	D. Pencegahan Kontaminasi Makanan	30

BAB 3	PENYAKIT BAWAAN MAKANAN	43
	A. Pendahuluan	43
	B. Penyakit-Penyakit Karena Makanan	44
	C. Cara Penularan Penyakit	44
	D. Efek Penyakit Bawaan Makanan Terhadap Pencernaan	45
	E. Penyakit Bawaan Makanan	46
	F. Kelompok Penyakit Bawaan Makanan Karena Bakteri	49
	G. Kelompok Penyakit Bawaan Makanan Karena Protozoa	63
	H. Kelompok Penyakit Bawaan Makanan Karena Cacing	63
	I. Kelompok Penyakit Bawaan Makanan Bukan Karena Mikroorganisme	64
BAB 4	PENGAMBILAN CONTOH DAN SPESIMEN MAKANAN	69
	A. Pengertian, Tujuan dan Ruang Lingkup	69
	B. Pengenalan Peralatan	70
	C. Kriteria Penetapan Contoh	71
	D. Teknik Pengambilan Contoh di TPM	72
BAB 5	HAMA GUDANG DAN PANTRY	89
	A. Pendahuluan	89
	B. Biologi Serangga Hama Gudang	91
	C. Pengendalian Hama Gudang dan Pantry.	96
BAB 6	PRINSIP PENGELOLAAN MAKANAN	103
	A. Pengertian, Tujuan dan Ruang Lingkup	103
	B. Prinsip Pengelolaan Makanan dan Hygiene Perorangan	105
	C. Unsur-Unsur Penyehatan Makanan	110

BAB 7	PENGAWASAN UPAYA PENYEHATAN MAKANAN	117
A.	Pengertian, Tujuan dan Ruang Lingkup	117
B.	Macam-Macam Peralatan Teknis Upaya PMM	118
C.	Macam-Macam Bahan Kimia yang dipakai dalam Upaya PMM	131
D.	Cara Penggunaan Alat-Alat yang dipakai dalam Upaya PMM	132
BAB 8	PEDOMAN PELAKSANAAN PENGAWASAN KUALITAS AIR MINUM	143
A.	Pendahuluan	143
B.	Batasan	144
C.	Tujuan dan Sasaran	144
D.	Kegiatan Pengawasan Kualitas Air	145
E.	Inspeksi Sanitasi	145
F.	Pengambilan Contoh Air	146
G.	Pemeriksaan Contoh Air	148
H.	Analisa Hasil Pemeriksaan	149
I.	Perumusan Saran dan Pemecahan Masalah	149
J.	Kegiatan Tindak Lanjut	150
K.	Penutup	154
BAB 9	BAHAN TAMBAHAN MAKANAN	157
A.	Pendahuluan	157
B.	Pengawetan Pangan	160
BAB 10	HYGIENE SANITASI MAKANAN	183
A.	Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan	183
B.	Pengawasan Hygiene Sanitasi Makanan	183
C.	Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan	184
D.	Penyakit yang ditularkan Melalui Makanan	188

BAB 3	E. Kriteria Makanan yang Aman	190
VII	F. Pengolahan Makanan	191
VII	B. Pengertian, Tujuan dan Ruang Lingkup	44
DAFTAR PUSTAKA		195
PROFIL PENULIS		201
	D. Cara Penggunaan Alat-alat yang dipakai dalam	46
132	F. Kelompok Penyakit Bawahan Makanan Bakteri	49
	G. Kelompok Penyakit Bawahan Makanan Karat	
BAB 8 PEDOMAN PELAKSANAAN PENGAWASAN		
143	H. Kelompok Penyakit Bawahan Makanan Cacing	60
143	I. Kelompok Penyakit Bawahan Makanan Jamur	61
144	B. Batasan	64
144	C. Tujuan dan Sasaran	
BAB 9 PENGAMBILAN PENGAWASAN KUALITAS AIR MINUM		
145	E. Inspeksi Sanitasi	65
146	F. Pengambilan Contoh dan Analisa	66
148	G. Pemeriksaan Contoh Akutatis dan Analisa	70
149	H. Analisa Hasil Pemeriksaan dan Penetapan Kriteria	71
149	I. Perumusan Standar dan Penerapan Metode	72
150	J. Kegiatan Tindak Lanjut	
BAB 10 HAMA GUDANG DAN PANTY		68
	A. Pendahuluan	68
157	B. Biologi Hama Gudang	69
157	C. Pengendalian Hama Gudang	96
160	B. Pengawetan Pangan	
BAB 11 PRINSIP PENGELOLAAN MAKANAN		103
BAB 10 HYGIENE SANITASI MAKANAN		
183	A. Pengertian Hygiene Sanitasi Makanan	103
183	B. Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan	105
183	B. Pengawasan Hygiene Sanitasi Makanan	105
184	C. Hygiene sanitasi, pengawasan Makanan	110
188	D. Penyakit yang ditularkan Melalui Makanan	