



MENTERI KESEHATAN  
REPUBLIK INDONESIA

**LAMPIRAN II**  
**KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN**  
**Nomor : 1098/Menkes/SK/VII/2003**  
**Tanggal : 31 Juli 2003**

## **PEDOMAN PENYELENGGARAAN DAN PEROLEHAN SERTIFIKAT KURSUS HYGIENE SANITASI MAKANAN**

1. Peserta, Penyelenggara, Penanggung Jawab dan Pembina Teknis
  - a. Peserta pelatihan adalah setiap orang dan atau Pengusaha/Penanggung jawab dan penjamah makanan yang bekerja di rumah makan dan restoran.
  - b. Penyelenggara pelatihan adalah Pusat, Dinas Kesehatan Propinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Lembaga yang telah terdaftar di Pemerintah Daerah setempat.
  - c. Penanggung jawab pelatihan adalah Ketua Penyelenggara Pelatihan.
  - d. Pembina teknis pelatihan adalah Direktur Penyehatan Air dan Sanitasi untuk Tingkat Pusat dan Kepala Dinas Kesehatan sesuai dengan tingkat daerahnya.
  
2. Kurikulum, Materi dan Pengajar atau Tutor
  - a. Kurikulum pelatihan Hygiene Sanitasi Makanan bagi pengusaha/penanggung jawab dan penjamah makanan sebagaimana tercantum di bawah ini.
  - b. Materi pelatihan mengacu kepada modul pelatihan yang diterbitkan oleh Departemen Kesehatan.
  - c. Pengajar atau tutor pelatihan kursus hygiene sanitasi makanan dengan kualifikasi sebagai berikut :
    - memiliki pengetahuan hygiene sanitasi makanan yang bersertifikat.
    - tenaga Profesi, Sanitarian.
    - berpengalaman bekerja dalam bidang terkait.
    - berpendidikan minimal S1 (Sarjana).
  
3. Tutorial dan Evaluasi
  - a. Peserta pelatihan yang belajar mandiri dapat dibantu dengan tutorial yang dilakukan di Daerah tempat tinggal peserta bekerja, ataupun tempat lain yang ditunjuk oleh penyelenggara pelatihan.
  - b. Peserta yang memenuhi syarat dalam pelatihan dapat mengikuti evaluasi kursus Hygiene Sanitasi Makanan yang dilaksanakan secara tertulis.
  - c. Pelaksanaan evaluasi oleh Tim yang dibentuk oleh Penyelenggara Pelatihan.
  - d. Ketua Tim evaluasi adalah Tenaga Sanitarian yang ditunjuk oleh Ketua Penyelenggara Pelatihan.
  - e. Tugas tim evaluasi adalah menyusun soal, mengawasi, memeriksa dan menyampaikan hasil evaluasi kepada ketua tim evaluasi.
  - f. Ketua Tim evaluasi menetapkan peserta yang lulus dalam evaluasi.



MENTERI KESEHATAN  
REPUBLIK INDONESIA

#### 4. Sertifikat

- Peserta pelatihan yang dinyatakan lulus diberikan sertifikat.
- Sertifikat dikeluarkan dan ditandatangani oleh Ketua Penyelenggara Pelatihan.
- Sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan berlaku secara nasional.
- Sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan berlaku untuk jangka waktu tak terbatas.
- Bentuk sertifikat kursus Hygiene Sanitasi Makanan dibuat sesuai dengan ketentuan sebagaimana pada contoh di bawah ini.

#### 5. Kurikulum Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi Pengusaha/Penanggung jawab Makanan

BAGIAN	No.	Mata Pelajaran	Pokok Bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
<b>A.MATERI DASAR</b>	1.	Peraturan Perundang-undangan Hygiene sanitasi Makanan	a. UU No. 23/1992 tentang Kesehatan b. Perundang-undangan dibidang Pangan	2 x 45'
	2.	Persyaratan hygiene sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM)	Kepmenkes No. .../2002 tentang Persyaratan hygiene sanitasi Rumah Makan dan Restoran	2 x 45'
<b>B. MATERI INTI</b>	3.	Bahan Pencemar Terhadap Makanan	a. Rantai Perjalanan Makanan (Food Chain) b. Perkembangan Bakteri Pada Makanan c. Dosis Bakteri Pathogen d. Cara Bakteri Menyebabkan Penyakit	1 x 45'
	4.	Bahan Pencemar Makanan Lainnya	a. Virus b. Zat Asing & Bahan Fisik c. Bahan Kimia	1 x 45'
	5.	Penyakit Bawaan Makanan	a. Penyebab Oleh Mikroba b. Penyebab Oleh Bahan Kimia c. Penyebab Oleh Zat Toksin d. Penyebab Oleh Zat Alergi.	2 x 45'
	6.	Prinsip HSMM	a. Sumber dan Penyebaran Pencemar Makanan b. Aspek Sanitasi Makanan c. Pemilihan Bahan d. Penyimpanan Bahan e. Pengolahan f. Penyimpanan Makanan g. Pengangkutan h. Penyajian i. Pengendalian Waktu dan Suhu Makanan (Danger Zone) j. Pencemaran Silang (Cross-contamination)	4 x 45'
	7.	Struktur dan Tata Letak Dapur	a. Bahan dan Konstruksi b. Ukuran dan Fungsi Ruang Kerja c. Alur Makanan (Food Flow) d. Denah Bangunan (Lay Out) e. Kenyamanan (ergonomi)	2 x 45'



**MENTERI KESEHATAN  
REPUBLIK INDONESIA**

	8.	Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan	a. Peralatan Masak Memasak b. Peralatan Makan Minum c. Sarana dan Cara Pencucian d. Bahan Pencuci e. Penyimpanan Peralatan	2 x 45'
	9.	Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan	a. Air Bersih b. Pembuangan Limbah dan Sampah c. Pengendalian Serangga dan Tikus d. Pemeliharaan dan Pembersihan Ruang e. Fasilitas Sanitasi	6 x 45'
	10.	Hygiene Perorangan	a. Sumber Pencemar dari Tubuh b. Pengamatan Kesehatan c. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Sehat d. Pakaian Pelindung Pencemaran	2 x 45'
	11.	Penanganan Alat Pendingin	a. Sistem Pendinginan b. Karakteristik Alat Pendingin c. Pelunakan Makanan Beku (Thawing) d. Pengawasan dan Pemeliharaan	2 x 45'
	12.	Proses Masak Memasak Makanan	a. Cara Memasak Yang Sehat b. Hubungan Suhu dan Pemusnahan Bakteri c. Pemanasan Ulang (Reheating)	2 x 45'
	13.	Pengawetan dan Bahan Tambahan Makanan	a. Pemanasan, Pengeringan dan Pengasapan b. Pengalengan dan Hampa Udara c. Penggunaan Bahan Kimia dan Radiasi d. Bahan Tambahan Makanan (BTM)	2 x 45'
	14.	Pengendalian Mutu Mandiri	a. Pengendalian Mutu (Quality Control) b. Jaminan Mutu (Quality Assurance) c. Pengujian Mandiri (Self Control) d. Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis (ABTKK) – Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	2 x 45'
<b>C. MATERI PENUNJANG</b>	15.	Rangkuman Hygiene sanitasi Makanan	a. Ringkasan Materi (Capita Selecta) b. Latihan Soal	1 x 45'
	16.	Kepariwisata	a. Pengenalan Pariwisata b. Pariwisata Dalam Pembangunan c. Peran Makanan Sehat Dalam Pariwisata	1 x 45'
	17.	Manajemen Hygiene sanitasi Makanan	a. Permodalan dan Pemasaran b. Peluang Bisnis dan Motivasi Kerja c. Organisasi dan Asosiasi	1 x 45'
<b>JUMLAH</b>				<b>35 x 45'</b>



MENTERI KESEHATAN  
REPUBLIK INDONESIA

## 6. Kurikulum Kursus Hygiene Sanitasi Makanan bagi Penjamah Makanan

Bagian	No.	Mata Pelajaran	Pokok bahasan	Jam Pelajaran
1	2	3	4	5
<b>A. MATERI DASAR</b>	1.	Peraturan Perundang-undangan Hygiene sanitasi Makanan	a. UU No. 23/1992 tentang Kesehatan b. Kepmenkes No. .../2002 tentang Persyaratan hygiene sanitasi Rumah Makan / Restoran	1 x 45'
<b>B. MATERI INTI</b>	2.	Bahan Pencemar Terhadap Makanan	a. Rantai Perjalanan Makanan (Food Chain) b. Perkembangan Bakteri Pada Makanan c. Cara Bakteri Menyebabkan Penyakit Pada Manusia d. Mengenal pencemar lain : virus, bahan kimia, parasit, benda asing dan bahan fisik.	1 x 45'
	3.	Penyakit Bawaan Makanan	a. Penyebab Oleh Mikroba b. Penyebab Oleh Bahan Kimia c. Penyebab Oleh Zat Toksin d. Penyebab Oleh Zat Alergi	2 x 45'
	4.	Prinsip HSMM	a. Sumber dan Penyebaran Pencemar Makanan b. Pemilihan, Penyimpanan, Pengolahan, Pengangkutan, Penyajian dan Konsumsi c. Aspek Hygiene Sanitasi Makanan d. Pengendalian Waktu dan Suhu Makanan (Danger Zone)	2 x 45'
	5.	Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan	a. Peralatan Masak Memasak b. Peralatan Makan Minum c. Sarana dan Cara Pencucian d. Bahan Pencuci e. Penyimpanan Peralatan	1 x 45'
	6.	Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan	a. Air Bersih b. Pembuangan Limbah dan Sampah c. Pengendalian Serangga dan Tikus d. Pemeliharaan dan Pembersihan Ruangan e. Fasilitas Sanitasi	2 x 45'
	7.	Hygiene Perorangan	a. Sumber Pencemar dari Tubuh b. Pengamatan Kesehatan c. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Sehat d. Pakaian Pelindung Pencemaran	1 x 45'
JUMLAH				10 x 45'