

MATERI PELATIHAN

Hari/ Tanggal	Waktu	Kegiatan	Pengajar
I	08.00-08.30	Registrasi	Panitia
	08.30-09.00	Pembukaan	
	09.00-09.15	Coffee break	Panitia
	09.15-11.50	Pengetahuan dan Kerusakan Bahan Pangan	Dr. Sugiyono
	11.50-12.50	ISHOMA	
	12.50-14.20	Dasar-Dasar Mikrobiologi dan Keamanan Pangan	Dr. Lilis Nuraida
	14.20-14.35	Coffee break	
II	14.35-17.00	1. Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Pangan dan Jasa Boga 2. Sanitasi Air	Dr. Lilis Nuraida
	08.30-10.00	Sanitasi dan Higiene Pekerja	Dr. Harsi D. Kusumaningrum
	10.00-10.15	Coffee break	
	10.15-11.45	Sanitasi Peralatan	Dr. Harsi D. Kusumaningrum
	11.45-12.45	ISHOMA	
	12.45-14.15	Keamanan Pangan Berbasis HACCP	Dr. Ratih Dewanti-Hariyadi
	14.15-14.30	Coffee break	
	14.30-16.00	Keamanan Pangan Berbasis HACCP	Dr. Ratih Dewanti-Hariyadi
16.00	Penutupan dan Penyerahan Sertifikat		

Pelatihan

SANITASI DAN HIGIENE PADA INDUSTRI PANGAN JASA BOGA

Bogor, 10-11 April 2007



INFORMASI LEBIH LANJUT

Ratni
Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan-Fateta-IPB
Kampus IPB Darmaga Po.Box. 220 Bogor
Telp./Fax. 0251 626 725, HP. 0812 8773 568
Email : foodtech@indo.net.id, tpg@ipb.ac.id



**Southeast Asian Food and Agricultural
Science and Technology Center - IPB**

**Departemen
Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian-IPB**

PENDAHULUAN

Industri jasa boga telah berkembang pesat seiring dengan meningkatnya pendapatan, jarak rumah ke tempat kerja, urbanisasi, serta jumlah wanita yang bekerja. Untuk itu industri jasa boga dituntut untuk menyediakan makanan yang bergizi, bermutu, tidak mahal dan aman.

Hasil penelitian tentang kasus-kasus keracunan di Indonesia menunjukkan bahwa kebanyakan keracunan pangan disebabkan oleh industri jasaboga dan mikroba patogen adalah penyebab utama keracunan. Oleh karena itu, industri jasaboga yang lazimnya memiliki pekerja yang tidak secara khusus dididik tentang aspek-aspek pengolahan pangan perlu meningkatkan pengetahuan pekerjanya tentang sanitasi dan hygiene yang lazim diterapkan pada industri jasa boga.

Di berbagai negara maju, pelatihan dan modul untuk pekerja di bidang industri jasa boga telah distandarisasi. Di Amerika Serikat misalnya the National Institute for Foodservice Industry (NIFI) sejak tahun 1976 telah mendapatkan kontrak dari the Food and Drug Administration untuk mengembangkan suatu program pelatihan yang seragam untuk sertifikasi pemilik, operator, manajer dari industri jasaboga.

Dengan pelatihan ini makan pekerja atau karyawan di industri jasa boga akan mendapatkan bekal pengetahuan yang baik tentang praktek-praktek sanitasi yang seharusnya diterapkan agar meningkatkan mutu, mengantisipasi serta mencegah suatu penurunan mutu dan keamanan produk..

PESERTA

Semua personalia dan profesional yang berkecimpung dalam bisnis pangan, pengembangan produk, dan pengawasan mutu pangan disarankan untuk mengikuti pelatihan ini.

Jumlah peserta pelatihan terbatas untuk 30 orang. Pelatihan akan dilaksanakan apabila jumlah peserta minimal 20 orang.



WAKTU DAN TEMPAT

Hari/tanggal :Senin-Selasa, 10-11 April 2007
Pukul : 08.30-16.30 WIB
Tempat : Ruang Meeting SEAFast Center
Jl. Puspa No. 1 Kampus IPB Darmaga Bogor

PENGAJAR PELATIHAN

Pengajar pelatihan adalah staf pengajar pada Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan yang telah berpengalaman dalam sanitasi dan hygiene pada industri pangan dan jasa boga.

BIAYA PELATIHAN

Biaya pelatihan per peserta Rp. 1.500.000,- (satu juta lima ratus ribu rupiah). Biaya ini meliputi materi pelatihan, makan siang, *snack*, sertifikat dan tidak termasuk biaya transportasi dan akomodasi peserta.

Batas akhir pendaftaran pada hari Senin, 3 April 2007

Biaya pendaftaran dapat ditransfer ke rekening Giro a.n. Jurusan TPG-Fateta-IPB, Bank BNI Cabang Bogor Kantor Kas Darmaga dengan nomor rekening Giro-000.3888.672, **selambat-lambatnya 3 hari sebelum tanggal pelaksanaan yaitu pada hari Kamis, 5 April 2007**

FORMULIR PENDAFTARAN

Pelatihan Sanitasi dan Higiene pada untuk Industri Pangan dan Jasa Boga

Name :

Instansi/perusahaan :

Alamat :

Telp./Fax :

E-mail :

_____, _____ 2007

(.....)