

# SANITASI HYGIENE & KESELAMATAN KERJA



*Modul Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja berisi tentang bagaimana kita sebagai food handling atau orang-orang yang akan menangani makanan mampu menerapkan hygiene dan sanitasi di lingkungan kerja. Agar produk yang dihasilkan atau dimasak*

*tidak hanya unggul dari segi rasa dan penampilannya saja namun kebersihan juga terjamin. Selain itu, dengan membaca modul ini kita akan belajar bagaimana agar merasa nyaman untuk bekerja di area kerja (dapur) karena diterapkannya keselamatan dan kesehatan kerja. Modul ini diperuntukkan bagi siswa Jurusan Tata Boga yang masih pemula yakni siswa kelas X yang telah disusun berdasarkan kurikulum 2013.*

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Karangmalang, Depok, Sleman, Yogyakarta 55281  
Website: [www.uny.ac.id](http://www.uny.ac.id) Telp: 0274-550 844



MODUL

SANITASI HYGIENE DAN KESELAMATAN KERJA

UNTUK SMK TATA BOGA KELAS X

ASTI WULANDARI

ASTI WULANDARI

## MODUL PEMBELAJARAN SANITASI HYGIENE & KESELAMATAN KERJA



SMK

X  
Tata Boga

Berdasarkan Kurikulum 2013



UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

2014