

KURIKULUM PELATIHAN

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM ISO 22000:2018 **BAGI AHLI GIZI DI FASILITAS PELAYANAN PENYEDIA MAKANAN**



**RUMAH SAKIT KANKER “DHARMAIS”
JAKARTA
2020**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keamanan makanan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan cemaran biologis, kimiawi dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan, sehingga menjadi hal yang mutlak harus dipenuhi dalam proses pengolahan makanan di rumah sakit. Makanan yang tidak aman dapat menyebabkan penyakit yang disebut *foodborne disease* yaitu gejala penyakit yang timbul akibat mengkonsumsi makanan yang mengandung atau tercemar bahan/ senyawa beracun atau organisme patogen.

Aspek keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam upaya mencapai *Sustainable Development Goals* (SDGs) dan menciptakan sumber daya manusia unggul. Dalam aspek keamanan pangan, keracunan pangan masih menjadi masalah yang perlu mendapatkan perhatian lebih dari berbagai kalangan. Menurut data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) RI, tahun 2019 di Indonesia angka keracunan pangan masih sekitar 20 juta kasus per tahunnya.

Upaya untuk menjamin keamanan makanan adalah dengan menerapkan jaminan mutu yang berdasarkan keamanan makanan. Prinsip keamanan makanan meliputi : *Good Manufacturing Practices* (GMP), Higiene dan Sanitasi Makanan (penyehatan makanan) dan Penggunaan Bahan Tambahan Makanan. Upaya tersebut merupakan program dan prosedur proaktif yang bersifat antisipasi dan preventif, perlu didokumentasikan secara teratur agar dapat menjamin keamanan makanan.

Good Manufacturing Practices (GMP) atau Cara Pengolahan Makanan yang Baik dan Benar (CPMB) merupakan kaidah cara pengolahan makanan yang baik dan benar untuk menghasilkan makanan/ produk akhir yang aman, bermutu dan sesuai selera konsumen. Secara rinci tujuan kaidah ini adalah :

1. Melindungi konsumen dari produksi makanan yang tidak aman dan tidak memenuhi persyaratan
2. Memberikan jaminan kepada konsumen bahwa makanan yang diproduksi sudah aman dan layak dikonsumsi
3. Mempertahankan dan meningkatkan kepercayaan terhadap makanan yang disajikan.

Penerapan kaidah tersebut dilakukan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai penyajian makanan ke konsumen.

Makanan merupakan salah satu komponen penting dalam rantai penyembuhan pasien di rumah sakit. Makanan yang diberikan tidak hanya harus memenuhi unsur gizi tetapi juga unsur keamanannya yaitu bebas dari komponen-komponen yang dapat menyebabkan penyakit. Sesuai dengan Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi makanan. Kejadian keracunan makanan di Indonesia masih menjadi permasalahan bangsa ini. Kasus kejadian keracunan makanan sekitar 20 juta kasus pertahunnya di Indonesia. Untuk itu, pelatihan mengenai ISO 22000:2018 untuk Ahli Gizi di

fasilitas pelayanan penyedia makanan perlu dilakukan agar dapat memenuhi kompetensi Ahli Gizi dalam mengimplementasikan keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018 dalam upaya pencegahan kejadian keracunan makanan di instansi tempatnya bekerja. Penyelenggaraan pelatihan ISO 22000:2018 oleh Instalasi Gizi bekerjasama dengan Bagian Diklat Rumah Sakit Kanker Dharmais sejalan dengan salah satu misi Instalasi Gizi yakni menyelenggarakan program pendidikan dan pelatihan di bidang gizi kepada profesi Ahli Gizi dan masyarakat sesuai dengan *Training Need Analysis* (TNA) 5 tahun-an Instalasi Gizi untuk menyelenggarakan pelatihan ISO 22000:2018 kepada Ahli Gizi di fasilitas pelayanan penyedia makanan.

B. Filosofi Pelatihan

Pelatihan sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000 : 2018 bagi Ahli Gizi di fasilitas pelayanan penyedia makanan diselenggarakan dengan memperhatikan:

1. Prinsip andragogi, yaitu bahwa selama pelatihan peserta berhak untuk :
 - a. Didengarkan dan dihargai pendapat serta pengalamannya mengenai sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018.
 - b. Dipertimbangkan setiap ide dan pendapatnya, sejauh berada di dalam konteks pelatihan.
 - c. Mendapatkan ilmu dan ketrampilan sesuai dengan pedoman pembelajaran
 - d. Diberikan motivasi belajar dan diarahkan dari berpusat pada bahan pengajaran kepada pemecahan-pemecahan masalah.
2. Berorientasi kepada peserta, dimana peserta berhak untuk:
 - a. Mendapatkan satu paket bahan belajar yaitu modul pelatihan untuk meningkatkan ketrampilan Ahli Gizi dalam mengimplementasikan sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018 di fasilitas pelayanan penyedia makanan
 - b. Mendapatkan pelatih yang professional yang dapat memfasilitasi, menguasai materi dan dapat melakukan umpan balik yang konstruktif dengan berbagai metode pengajaran
 - c. Belajar dengan modal pengetahuan dan atau pengalaman yang dimiliki masing-masing , saling berbagi antar peserta ataupun fasilitator
 - d. Peran serta aktif peserta sesuai dengan pendekatan pembelajaran
 - e. Pembinaan iklim yang demokratis dan dinamis untuk terciptanya komunikasi dari dan ke berbagai arah
 - f. Melakukan refleksi dan umpan balik secara terbuka
 - g. Melakukan evaluasi (bagi penyelenggara maupun fasilitator) dan dievaluasi tingkat pemahaman dan kemampuannya.
3. Berbasis kompetensi, yang memungkinkan peserta untuk:
 - a. Mengembangkan ilmu pengetahuan dan ketrampilan secara bertahap untuk memperoleh kompetensi yang diharapkan
 - b. Melatih kemampuannya yang sudah ada dan mengembangkannya dengan ilmu baru yang didapatnya

BAB II

PERAN, FUNGSI DAN KOMPETENSI

A. Peran

Setelah mengikuti pelatihan, peserta berperan sebagai pengelola sistem manajemen keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018 di fasilitas pelayanan penyedia makanan.

B. Fungsi

Dalam melaksanakan perannya peserta memiliki fungsi mengelola sistem manajemen keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018 di fasilitas pelayanan penyedia makanan

C. Kompetensi

Untuk menjalankan fungsinya, peserta memiliki kompetensi dalam :

1. Membuat dokumen perencanaan keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018 di fasilitas pelayanan penyedia makanan
2. Melakukan supervisi penerapan sistem manajemen keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018
3. Melakukan evaluasi efektivitas sistem manajemen keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018 di fasilitas pelayanan penyedia makanan

BAB III TUJUAN PELATIHAN

A. Tujuan umum

Setelah selesai mengikuti pelatihan, peserta mampu mengelola sistem manajemen keamanan pangan berbasis ISO 22000 sesuai dengan kewenangannya di fasilitas pelayanan penyedia makanan

B. Tujuan khusus

Setelah selesai mengikuti pelatihan, peserta mampu :

1. Membuat dokumen perencanaan sistem manajemen keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018 di fasilitas pelayanan penyedia makanan
2. Melakukan supervisi penerapan sistem manajemen keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018
3. Melakukan evaluasi efektivitas sistem manajemen keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018 di fasilitas pelayanan penyedia makanan

BAB IV STRUKTUR PROGRAM

Untuk mencapai tujuan pelatihan tersebut diatas, disusun materi yang tercantum dalam struktur program sebagai berikut :

NO	MATA PELATIHAN	WAKTU			
		T	P	PL/OL	JPL
A	MATA PELATIHAN DASAR				
	1. Kebijakan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Institusi Penyelenggara Makanan	2	0	0	2
	2. Standar Keamanan pangan berbasis klausul ISO 22000:2018	2	0	0	2
	Subtotal	4	0	0	4
B	MATA PELATIHAN INTI				
	1. Perencanaan Sistem Manajemen Keamanan Pangan	5	11	0	16
	2. Supervisi implementasi keamanan pangan	2	2	2	6
	3. Evaluasi efektivitas sistem manajemen keamanan pangan	2	0	4	6
	Subtotal	9	13	6	28
C	MATA PELATIHAN PENUNJANG				
	1. <i>Building Learning Commitment (BLC)</i>	0	3	0	3
	2. Anti Korupsi	2	0	0	2
	3. Rencana Tindak Lanjut (RTL)	0	2	0	2
	Subtotal	2	5	0	7
JUMLAH		15	18	6	39

Keterangan: T = Teori, P= Penugasan/Labskill, PL/OL= Praktek/Observasi lapangan
 Untuk T dan P, 1 JPL = @ 45 menit
 Untuk PL/OL 1 JPL = @ 60 menit

BAB V
RANCANG BANGUN PEMBELAJARAN MATA PELATIHAN (RBPMP)

Nomor	: MPD.1
Mata Pelatihan	: Kebijakan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Institusi Penyelenggara Makanan
Deskripsi Mata Pelatihan	: Mata pelatihan ini membahas tentang kebijakan sistem manajemen keamanan pangan institusi penyelenggaraan makanan (rumah sakit, katering, hotel, restoran, kantin)
Hasil Belajar	: Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu memahami kebijakan sistem manajemen keamanan pangan institusi penyelenggara makanan (rumah sakit, katering, hotel, restoran, kantin)
Waktu	: 2 JPL (T = 2, P= 0, PL= 0)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok Bahasan	Metode	Media Dan Alat Bantu	Referensi
<p>Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:</p> <p>1. Menjelaskan Kebijakan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Institusi Penyelenggaraan Makanan</p>	<p>1. Kebijakan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Institusi Penyelenggaraan Makanan</p> <p>a. Higiene dan sanitasi jasa boga :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definisi pengelolaan makanan - Definisi higiene dan sanitasi makanan - Sertifikat laik higiene - Definisi penjamah makanan <p>b. Penyelenggaraan makanan rumah sakit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Penerimaan bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah Tanya Jawab (CTJ) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang • Modul • Laptop • LCD • Pointer • ATK 	<p>1. Permenkes No.1096/MENKES/PER/VI /2011 tentang higiene dan sanitasi jasa boga</p> <p>2. Permenkes No. 73 tahun 2013 tentang pedoman pelayanan gizi rumah sakit (Penyelenggaraan makanan rumah sakit)</p> <p>3. Permenkes No. VII tahun 2019 tentang Persyaratan kesehatan lingkungan rumah sakit</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Penyimpanan bahan makanan - Persiapan bahan makanan - Pengolahan makanan - Penyimpanan makanan matang - Distribusi makanan <p>c. Persyaratan kesehatan lingkungan rumah sakit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Persyaratan fisik bangunan - Persyaratan higiene dan sanitasi makanan minuman <p>d. Keamanan pangan, mutu dan gizi pangan dan cemaran pangan</p> <p>e. Persyaratan kualitas air minum</p>			<ol style="list-style-type: none"> 4. PP No.28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi pangan 5. PP No. 86 tahun 2019 tentang keamanan pangan 6. Permenkes NO. 492 tahun 2010 tentang persyaratan kualitas air minum 7. SNI CAC/RCP 1:2011 tentang rekomendasi nasional kode praktis,prinsip umum higiene pangan. 8. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan SNI No. 7388:2009 9. Batas Maksimum Cemaran Logam Berat dalam Pangan SNI No. 7387:2009 10. Code of Hygienic Practise for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering CAC/RCP 39-1993
--	--	--	--	---

Nomor : MPD.2
Mata Pelatihan : Standar Keamanan Pangan Berbasis Klausul ISO 22000:2018
Deskripsi Mata Pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang konsep dasar standar keamanan pangan berbasis klausul ISO 22000:2018 dan klausul-klausul ISO 22000:2018
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu memahami Standar Keamanan Pangan Berbasis Klausul ISO 22000:2018
Waktu : 2 JPL (T = 2, P= 0, PL= 0)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok Bahasan	Metode	Media Dan Alat Bantu	Referensi
<p>Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat :</p> <p>1. Menjelaskan konsep dasar Standar Keamanan Pangan Berbasis Klausul ISO 22000:2018</p>	<p>1. Konsep Dasar Standar Keamanan Pangan Berbasis Klausul ISO 22000:2018</p> <p>a. Pengertian Keamanan Pangan</p> <p>b. Dampak keamanan pangan</p> <p>c. Perubahan paradigma terkait pangan</p> <p>d. Tuntutan keamanan pangan</p> <p>e. Bahaya/ Hazard dalam keamanan pangan</p> <p>f. 5 kunci keamanan pangan</p> <p>g. Piramida sistem keamanan pangan</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah Tanya Jawab (CTJ) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang (<i>slide power point</i>) • Modul • Laptop • LCD • <i>Whiteboard</i> • ATK 	<p>1. SNI CAC/RCP 1:2011 tentang rekomendasi nasional kode praktis, prinsip umum higiene pangan.</p> <p>2. Sistem Manajemen Keamanan Pangan- Persyaratan untuk organisasi dalam rantai pangan ISO 22000:2018, IDT</p>

<p>2. Menjelaskan klausul-klausul ISO 22000:2018</p>	<p>2. Klausul-klausul ISO 22000:2018</p> <ul style="list-style-type: none">a. Ruang Lingkupb. Acuan yang Mengaturc. Istilah dan Definisid. Konteks organisasie. Kepemimpinanf. Perencanaang. Dukunganh. Operasionali. Evaluasi kinerjaj. Peningkatan			
--	---	--	--	--

Nomor : MPI.1
Mata Pelatihan : Perencanaan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2018
Deskripsi Mata Pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang dokumen keamanan pangan ISO 22000:2018, dokumen PRP dan dokumen HACCP
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu membuat dokumen perencanaan sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018
Waktu : 16 JPL (T= 5 , P= 11, PL= 0)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok Bahasan	Metode	Media Dan Alat Bantu	Referensi
<p>Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Membuat dokumen perencanaan sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dokumen perencanaan sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018 <ol style="list-style-type: none"> a. Keuntungan dokumentasi b. Struktur dokumentasi c. Dokumentasi : <ul style="list-style-type: none"> - Pedoman - Prosedur (SPO) - Catatan (Record) d. Persyaratan dokumentasi sistem manajemen keamanan pangan e. Karakteristik dokumentasi yang baik f. Pengendalian dokumen g. Pengendalian rekaman 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah tanya jawab (CTJ) • Diskusi kelompok • Latihan 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang (<i>slide power point</i>) • Laptop • LCD • Modul • <i>Whiteboard</i> • ATK • Panduan diskusi kelompok • Panduan Latihan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. SNI CAC/RCP 1:2011 tentang rekomendasi nasional kode praktis, prinsip umum higiene pangan. 2. Code of Hygienic Practise for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering CAC/RCP 39-1993 3. Recommended International Code of Practice General Principles of Hygiene CAC/RCP 1-1969

<p>2. Membuat dokumen PRP</p>	<p>h. 10 klausul ISO 22000:2018</p> <p>2. Dokumen PRP (Pro Requisito Programe)</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Ruang Lingkup b. Pemeriksaan kesehatan pegawai c. Pelatihan pegawai d. Sarana dan prasarana e. Sanitasi lingkungan f. Pengendalian hama g. Tanggap darurat h. Telusur dan penarikan i. Audit eksternal 			
<p>3. Membuat dokumen HACCP</p>	<p>3. Dokumen HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Konsep Dasar Pedoman HACCP <ul style="list-style-type: none"> - Materi - Definisi HACCP - Keuntungan HACCP - Ruang Lingkup - 12 langkah penerapan HACCP b. Langkah-langkah Penyusunan Pedoman HACCP 			

Nomor : MPI.2
Mata Pelatihan : Supervisi implementasi sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018
Deskripsi Mata Pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang supervisi implementasi sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018 pada proses penyelenggaraan makanan, supervisi higiene personal dan supervisi kebersihan peralatan
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu melakukan supervisi implementasi penerapan sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018 pada proses penyelenggaraan makanan
Waktu : 6 JPL (T = 2, P = 2, PL = 2)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok Bahasan	Metode	Media Dan Alat Bantu	Referensi
<p>Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat:</p> <p>1. Melakukan supervisi implementasi sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018 pada proses penyelenggaraan makanan</p>	<p>1. Supervisi implementasi sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000 pada proses penyelenggaraan makanan</p> <p>a. Pengadaan bahan makanan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seleksi rekanan - Spesifikasi bahan makanan <p>b. Penerimaan bahan makanan</p> <p>c. Penyimpanan bahan makanan</p> <p>d. Pengeluaran bahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO dan FEFO - Label bahan makanan - Batas kedaluwarsa <p>e. Persiapan bahan makanan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kebijakan alat persiapan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah tanya jawab • Diskusi kelompok • Latihan • Observasi lapangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang (<i>slide power point</i>) • Modul • Laptop • LCD • <i>Whiteboard</i> • ATK • Panduan diskusi kelompok • Panduan latihan • Panduan observasi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Permenkes no.1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang higiene dan sanitasi jasa boga 2. Permenkes No. 73 tahun 2013 tentang pedoman pelayanan gizi rumah sakit (Penyelenggaraan makanan rumah sakit) <ol style="list-style-type: none"> 1. Code of Hygienic Practise for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering CAC/RCP 39-1993 2. Recommended International Code of Practice General Principles of Hygiene CAC/RCP 1-1969

<p>2. Melakukan supervisi higiene personal</p> <p>3. Melakukan supervisi kebersihan peralatan</p>	<p>f. Pengolahan makanan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pembuatan standar suhu - Monitoring standar suhu pemasakan - Higiene personal petugas - Kebijakan alat pengolahan makanan <p>g. Penyimpanan makanan matang</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kebijakan standar suhu penyimpanan makanan matang <p>h. Pendistribusian makanan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kebijakan label makanan - Persiapan alat hidang - Kebijakan alat hidang <p>2. Supervisi higiene personal</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Penggunaan APD b. Kepatuhan cuci tangan c. Perilaku penjamah makanan <p>3. Supervisi kebersihan peralatan</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Ceklist dishwasher b. Ceklist kebersihan peralatan c. MSDS chemical 			
---	---	--	--	--

Nomor : MPI.3
Mata Pelatihan : Evaluasi Efektivitas Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2018
Deskripsi Mata Pelatihan : Mata pelatihan ini membahas perencanaan evaluasi serta pelaksanaan evaluasi dan tindak lanjut dari efektivitas sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu melakukan evaluasi efektivitas sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018
Waktu : 6 JPL (T = 2, P = 0, PL = 4)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok Bahasan	Metode	Media Dan Alat Bantu	Referensi
<p>Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan perencanaan evaluasi sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018 2. Melakukan pelaksanaan evaluasi dan tindak lanjut sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Perencanaan evaluasi system manajemen kemanan pangan ISO 22000:2018 <ol style="list-style-type: none"> a. Ceklist evaluasi b. Jadwal evaluasi dan undangan c. Penentuan petugas dan pembagian d. Tugas dan tanggung jawab e. Undangan pelaksanaan evaluasi 2. Proses evaluasi dan tindak lanjut <ol style="list-style-type: none"> a. Evaluasi dokumen sistem manajemen keamanan pangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah tanya jawab • Diskusi kelompok • Observasi lapangan • Latihan 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang (<i>slide power point</i>) • Vidio durasi 5 menit • Modul • Laptop • LCD • <i>Whiteboard</i> • ATK • Panduan latihan • Panduan diskusi kelompok • Panduan observasi lapangan 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Code of Hygienic Practise for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering CAC/RCP 39-1993 2. Recommended International Code of Practice General Principles of Hygiene CAC/RCP 1-1969

	b. Audit sistem manajemen keamanan pangan c. <i>Corrective action</i>		• Panduan latihan	
--	--	--	-------------------	--

Nomor : MPP.1
Mata Pelatihan : Building Learning Commitment
Deskripsi Mata Pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang kegiatan membangun komitmen belajar selama proses pelatihan, seperti pengenalan dan pecairan peserta, fasilitator dan panitia, kesepakatan dan komitmen belajar peserta serta penetapan organisasi kelas
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu membangun komitmen belajar selama proses pelatihan
Waktu : 3 JPL (T= 0, P = 3, PL = 0)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok Bahasan	Metode	Media Dan Alat Bantu	Referensi
<p>Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> Melakukan pengenalan dan pecairan diantara peserta, fasilitator dan panitia. Merumuskan kesepakatan tentang harapan peserta terhadap pelatihan, nilai, norma, kekhawatiran mencapai harapan dan kontrol kolektif yang disepakati bersama sebagai komitmen belajar. Menetapkan organisasi kelas. 	<ol style="list-style-type: none"> Perkenalan dan pecairan diantara peserta, fasilitator dan panitia. Perumusan kesepakatan tentang harapan peserta terhadap pelatihan, nilai, norma, kekhawatiran mencapai harapan dan kontrol kolektif yang disepakati bersama sebagai komitmen belajar. Penetapan organisasi kelas. 	<ul style="list-style-type: none"> Curah pendapat Permainan Diskusi kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> Bahan tayang Laptop LCD Pointer Flip chart White board ATK Panduan Diskusi Kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> Depkes RI, Pusdiklat Kesehatan, 2004, <i>Kumpulan Games dan Energizer</i>, Jakarta. Munir, Baderel, 2001, <i>Dinamika Kelompok, Penerapannya Dalam Laboratorium Ilmu Perilaku</i>, Jakarta

Nomor : MPP.2
Mata Pelatihan : Anti Korupsi
Deskripsi Mata Pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang konsep anti korupsi, upaya pencegahan dan pemberantasan korupsi, pendidikan anti korupsi, tata cara pelaporan dugaan pelanggaran tindak pidana korupsi
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu memahami anti korupsi
Waktu : 2 JPL (T = 2, P = 0, PL = 0)

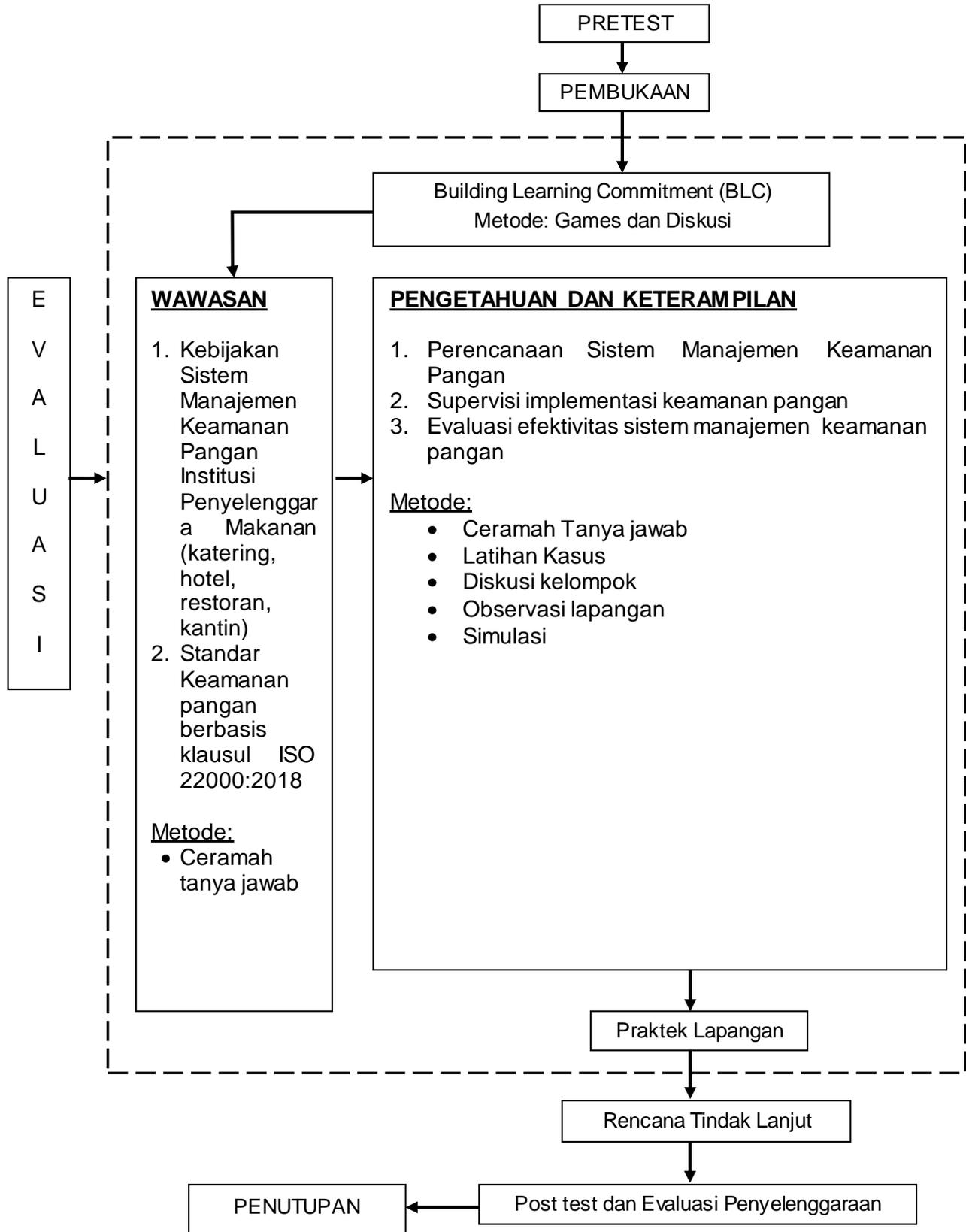
Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok Bahasan	Metode	Media Dan Alat Bantu	Referensi
<p>Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan konsep anti korupsi 2. Menjelaskan upaya pencegahan korupsi dan pemberantasan korupsi 3. Menjelaskan pendidikan anti korupsi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep Anti Korupsi <ul style="list-style-type: none"> - Ciri-ciri Korupsi - Bentuk /Jenis Korupsi - Tingkatan Korupsi 2. Upaya Pencegahan Korupsi dan Pemberantasan Korupsi <ul style="list-style-type: none"> - Upaya Pencegahan Korupsi - Upaya Pemberantasan Korupsi - Strategi Komunikasi Anti Korupsi 3. Pendidikan Anti Korupsi <ul style="list-style-type: none"> - Nilai-nilai Anti Korupsi - Prinsip-prinsip Anti Korupsi - Dampak Pendidikan Anti Korupsi 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah tanya jawab • Diskusi kasus 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang • Papan dan kertas flipchart • LCD projector • Laptop • White board • Spidol • Kasus 	<ul style="list-style-type: none"> • Undang-undang Nomor 20 Tahun 2001 tentang Perubahan Atas Undang-undang Nomor 31 Tahun 1999 tentang Pemberantasan Tindak Pidana Korupsi • Instruksi Presiden Nomor 1 Tahun 2013 • Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 232/MENKES/SK/VI/2013 tentang Strategi Komunikasi Pekerjaan dan Budaya Anti Korupsi

<p>4. Menjelaskan tata cara pelaporan dugaan pelanggaran tindak pidana korupsi</p> <p>5. Menjelaskan Gratifikasi</p>	<p>4. Tata Cara Pelaporan Dugaan Pelanggaran Tindak Pidana Korupsi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Laporan - Pengaduan - Peran Serta Masyarakat - Tata cara Penyampaian Pengaduan - Format Penyampaian Pengaduan <p>5. Gratifikasi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian Gratifikasi - Undang-undang tentang Gratifikasi - Gratifikasi merupakan Tindak Pidana Korupsi - Contoh Gratifikasi - Sanksi Gratifikasi 			
--	---	--	--	--

Nomor : MPP.3
Mata Pelatihan : Rencana Tindak Lanjut
Deskripsi Mata Pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang pengertian dan ruang lingkup RTL, langkah-langkah penyusunan RTL, penyusunan RTL dan Gant Chart
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun rencana tindak lanjut pasca pelatihan yang akan diterapkan di institusi asal peserta pelatihan
Waktu : 2 JPL (T = 2, P = 0, PL = 0)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok Bahasan	Metode	Media Dan Alat Bantu	Referensi
<p>Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan pengertian dan ruang lingkup RTL. 2. Menjelaskan langkah-langkah penyusunan RTL. 3. Menyusun RTL dan Gant Chart untuk kegiatan yang akan dilakukan. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. RTL: <ul style="list-style-type: none"> - Pengertian RTL - Ruang lingkup RTL 2. Langkah langkah penyusunan RTL. 3. Penyusunan RTL dan Gant Chart untuk kegiatan yang akan dilakukan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah • Tanya Jawab • Latihan menyusun RTL • Diskusi kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> • Papan dan kertas flipchart • Spidol • Alat bantu • Lembar/ Format RTL 	

BAB VI
DIAGRAM PROSES PEMBELAJARAN



Rincian Rangkaian Alur Proses Pembelajaran:

1. Pre test

Sebelum acara pembukaan dilakukan pre test terhadap peserta, dengan tujuan untuk mendapatkan informasi awal tentang pengetahuan dan kemampuan peserta terkait materi

2. Pembukaan

Pembukaan dilakukan untuk mengawali kegiatan pelatihan secara resmi. Proses pembukaan pelatihan meliputi beberapa kegiatan berikut:

- a. Laporan ketua penyelenggara pelatihan.
- b. Pengarahan dari pejabat yang berwenang tentang latar belakang perlunya pelatihan.

3. Membangun komitmen belajar (Building Learning Commitment/BLC)

Kegiatan ini ditujukan untuk mempersiapkan peserta dalam mengikuti proses pelatihan. Faktor yang perlu dipertimbangkan dalam proses BLC adalah tujuan pelatihan, peserta (jumlah dan karakteristik), waktu yang tersedia, sarana dan prasarana yang tersedia. Proses pembelajaran dilakukan dengan berbagai bentuk permainan sesuai dengan tujuan pelatihan. Proses BLC dilakukan dengan alokasi waktu **minimal 3 jpl** dan proses tidak terputus. Dalam prosesnya 1 (satu) orang fasilitator memfasilitasi maksimal 30 orang peserta.

Proses pembelajaran meliputi:

- a. Forming
Pada tahap ini setiap peserta masing-masing masih saling observasi dan memberikan ide ke dalam kelompok. Pelatih berperan memberikan rangsangan agar setiap peserta berperan serta dan memberikan ide yang bervariasi.
- b. Storming
Pada tahap ini mulai terjadi debat yang makin lama suasananya makin memanas karena ide yang diberikan mendapatkan tanggapan yang saling mempertahankan idenya masing-masing. Pelatih berperan memberikan rangsangan pada peserta yang kurang terlibat agar ikut aktif menanggapi.
- c. Norming
Pada tahap ini suasana yang memanas sudah mulai reda karena kelompok sudah setuju dengan klarifikasi yang dibuat dan adanya kesamaan persepsi. Masing-masing peserta mulai menyadari dan muncul rasa mau menerima ide peserta lainnya. Dalam tahap ini sudah terbentuk norma baru yang disepakati kelompok. Pelatih berperan membulatkan ide yang telah disepakati menjadi ide kelompok.
- d. Performing
Pada tahap ini kelompok sudah kompak, diliputi suasana kerjasama yang harmonis sesuai dengan norma baru yang telah disepakati bersama. Pelatih berperan memacu kelompok agar masing-masing peserta ikut serta aktif dalam setiap kegiatan kelompok dan tetap menjalankan norma yang telah disepakati.

Hasil yang didapatkan pada proses pembelajaran:

- a. Harapan yang ingin dicapai
- b. Kekhawatiran
- c. Norma kelas
- d. Komitmen
- e. Pembentukan tim (organisasi kelas)

4. Pemberian wawasan

Setelah BLC, kegiatan dilanjutkan dengan memberikan materi sebagai dasar pengetahuan/ wawasan yang perlu diketahui peserta dalam pelatihan ini, meliputi:

- a. Kebijakan sistem manajemen keamanan pangan institusi penyelenggara makanan ISO 22000:2018
- b. Standar keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018
- c. Anti Korupsi

5. Pembekalan pengetahuan dan keterampilan

Pemberian materi pengetahuan dan keterampilan dari proses pelatihan mengarah pada kompetensi yang akan dicapai oleh peserta. Penyampaian materi dilakukan dengan menggunakan berbagai metode yang melibatkan semua peserta untuk berperan serta aktif dalam mencapai kompetensi tersebut, yaitu tugas baca, ceramah tanya jawab, simulasi, diskusi kasus, bermain peran, observasi lapangan dan praktek lapangan

Pengetahuan dan keterampilan yang disampaikan meliputi materi:

- a. Kebijakan Sistem Jaminan Keamanan Pangan Institusi Penyelenggaraan Makanan
- b. Konsep Dasar ISO 22000
- c. Prinsip-prinsip ISO 22000
- d. Dokumentasi sistem manajemen keamanan pangan
- e. Dokumen keamanan pangan (Pedoman Keamanan Pangan dan *Pre Requisite Programe, Hazard Analysis Critical Control Point*)
- f. Supervisi implementasi sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018 pada proses penyelenggaraan makanan
- g. Supervisi higiene personal
- h. Supervisi kebersihan peralatan
- i. Perencanaan evaluasi
- j. Proses evaluasi
- k. *Correction and Corrective action* (tindakan koreksi dan pencegahan)

Setiap hari sebelum proses pembelajaran dimulai, pelatih/fasilitator melakukan kegiatan refleksi dimana pada kegiatan ini pelatih/fasilitator bertugas untuk menyamakan persepsi tentang materi yang sebelumnya diterima sebagai bahan evaluasi untuk proses pembelajaran berikutnya.

6. Evaluasi

- a. Evaluasi yang dimaksudkan adalah evaluasi terhadap proses pembelajaran tiap hari (refleksi) dan terhadap pelatih/fasilitator.
- b. Evaluasi tiap hari (refleksi) dilakukan dengan cara me-review kegiatan proses pembelajaran yang sudah berlangsung, sebagai umpan balik untuk menyempurnakan proses pembelajaran selanjutnya.

- c. Evaluasi terhadap fasilitator dilakukan oleh peserta pada saat pelatih/fasilitator telah mengakhiri materi yang disampaikan. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan form evaluasi terhadap pelatih/fasilitator.

7. Praktek lapangan

Peserta melakukan praktek lapangan untuk memantapkan ketrampilan yang sudah diberikan dikelas sesuai dengan panduan OL/PL yang sudah dibuat

8. Rencana Tindak Lanjut (RTL)

Masing-masing peserta menyusun rencana tindak lanjut berupa rencana kerja yang dapat dilaksanakan setelah mengikuti pelatihan.

9. Post-test dan evaluasi penyelenggaraan

Post-tes dilakukan untuk mengetahui pengetahuan peserta setelah mendapat materi selama pelatihan. Selain post-tes, dilakukan evaluasi kompetensi yaitu penilaian terhadap kemampuan yang telah didapat peserta melalui penugasan-penugasan. Setelah itu dilakukan evaluasi terhadap penyelenggaraan pelatihan yang dilakukan setelah semua materi disampaikan dan sebelum penutupan. Tujuan evaluasi penyelenggaraan adalah mendapatkan masukan dari peserta tentang penyelenggaraan pelatihan yang akan digunakan untuk menyempurnakan penyelenggaraan pelatihan berikutnya.

10. Penutupan

Acara penutupan adalah sesi akhir dari semua rangkaian kegiatan, dilaksanakan oleh pejabat yang berwenang dengan susunan acara sebagai berikut:

- a. Laporan ketua penyelenggara pelatihan.
- b. Pengumuman peringkat keberhasilan peserta.
- c. Pembagian sertifikat.
- d. Kesan dan pesan dari perwakilan peserta.
- e. Pengarahan dan penutupan oleh pejabat yang berwenang.
- f. Pembacaan doa.

BAB VII PESERTA DAN PELATIH

A. Peserta

1. Kriteria peserta
 - 1) Ahli Gizi yang bekerja di rumah sakit, puskesmas, dinas kesehatan, katering, institusi pendidikan
 - 2) Latar belakang pendidikan minimal D3 Gizi
 - 3) Bersedia mengikuti peraturan yang ditetapkan
2. Jumlah peserta
Jumlah peserta dalam satu kelas yaitu 30 orang/kelas dengan perbandingan instruktur 1 : 5

B. Pelatih

Kriteria pelatih adalah:

- Pendidikan minimal S1 Kesehatan Masyarakat atau S1 Gizi atau S1 Teknologi Pangan
- Khusus untuk materi inti, pernah mengikuti pelatihan ISO 22000:2018 atau sebelumnya pernah menjadi pembicara terkait ISO 22000
- Menguasai substansi/materi yang akan diajarkan
- Telah mengikuti pelatihan kediklatan, yaitu TPPK/TOT Widyaiswara Dasar
- Memahami kurikulum pelatihan ISO 22000:2018 khususnya GBPP materi yang akan disampaikan
- Aktif bekerja di bidang teknologi pangan atau gizi dengan pengalaman minimal 3 tahun
- Latar belakang Pendidikan minimal D3 Gizi atau S1 teknologi pangan
- Telah mengikuti pelatihan ISO 22000:2018

BAB VIII

PENYELENGGARA DAN TEMPAT PENYELENGGARAAN

- **Penyelenggara**

Pelatihan “Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2018 Bagi Ahli Gizi di Fasilitas Pelayanan Penyedia Makanan” diselenggarakan oleh Institusi Pelatihan yang telah terakreditasi yaitu Bagian Diklat RS Kanker “Dharmais” , dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Mempunyai seseorang yang ditunjuk sebagai pengendali proses pembelajaran yang menguasai materi pelatihan.
2. Minimal mempunyai 1 orang SDM yang pernah mengikuti Training Officer Course/TOC.

- **Tempat penyelenggaraan**

Pelatihan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2018 Bagi Ahli Gizi di Fasilitas Pelayanan Penyedia Makanan” diselenggarakan sesuai dengan sarana dan prasarana yang sesuai dengan standar tujuan yang diharapkan.

BAB IX EVALUASI

Tujuan Evaluasi/penilaian adalah untuk mengetahui kemajuan tingkat pengetahuan dan ketrampilan yang dicapai peserta, penilaian proses pembelajaran dan penyelenggaraan. Hasil ini dapat digunakan untuk menilai efektifitas pelatihan dan memperbaiki pelaksanaan berikutnya.

Tahap evaluasi terdiri atas 3 komponen yaitu evaluasi terhadap peserta, evaluasi terhadap pelatih/instruktur/ fasilitator dan evaluasi terhadap penyelenggaraan pelatihan, dengan uraian sebagai berikut:

- Evaluasi terhadap peserta, yaitu:
 - Penjajakan awal melalui pre test.
 - Pemahaman peserta terhadap materi yang telah diterima (post test).
 - Evaluasi kompetensi yaitu penilaian terhadap kemampuan yang telah didapat peserta melalui penugasan-penugasan.

- Evaluasi terhadap pelatih/ fasilitator
Evaluasi ini dimaksudkan untuk mengukur tingkat kepuasan peserta terhadap kemampuan pelatih/ fasilitator dalam menyampaikan pengetahuan dan atau keterampilan kepada peserta, meliputi:
 - Penguasaan materi
 - Ketepatan waktu
 - Sistematika penyajian
 - Penggunaan metode, media, dan alat bantu pelatihan
 - Empati, gaya dan sikap terhadap peserta
 - Penggunaan bahasa dan volume suara
 - Pemberian motivasi belajar kepada peserta
 - Pencapaian TPU
 - Kesempatan Tanya jawab
 - Kemampuan menyajikan
 - Kerapihan pakaian
 - Kerjasama tim pengajar (apabila team teaching)

- Evaluasi terhadap penyelenggara pelatihan
Evaluasi dilakukan oleh peserta terhadap pelaksanaan pelatihan. Obyek evaluasi adalah pelaksanaan administrasi dan akademis, yang meliputi:
 - Tujuan pelatihan
 - Relevansi program pelatihan dengan tugas
 - Manfaat setiap materi bagi pelaksanaan tugas peserta di tempat kerja
 - Manfaat pelatihan bagi peserta/instansi
 - Hubungan peserta dengan pelaksana pelatihan
 - Pelayanan sekretariat terhadap peserta
 - Pelayanan akomodasi
 - Pelayanan konsumsi
 - Pelayanan perpustakaan
 - Pelayanan komunikasi dan informasi

BAB X SERTIFIKASI

Setiap peserta yang telah mengikuti pelatihan dengan kehadiran minimal 100% dari keseluruhan jumlah jam pembelajaran (jpl) yaitu 39 Jpl akan mendapatkan sertifikat pelatihan yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan RI dengan angka kredit 1 (satu). Sertifikat ditandatangani oleh pejabat yang berwenang dan ketua penyelenggara.

Apabila tidak memenuhi ketentuan tersebut maka peserta hanya akan mendapatkan surat keterangan telah mengikuti pelatihan yang ditandatangani oleh ketua panitia penyelenggara.

PANDUAN PENUGASAN

Lampiran 1.

PANDUAN PENUGASAN PEMBUATAN DOKUMEN KEAMANAN PANGAN

Materi Inti 1 :

Pembuatan dokumen keamanan pangan ISO 22000:2018

Tujuan:

Setelah mengikuti kegiatan ini, masing-masing peserta dalam kelompok membuat dokumen keamanan pangan ISO 22000:2018

Petunjuk:

1. Penugasan individual di pandu oleh 1 orang instruktur (yang bertanggung jawab atas 5 orang peserta)
2. Membuat kelompok yang terdiri dari maksimal 5 (lima) orang peserta
3. Instruktur menyiapkan :
 - a. Lembar konteks organisasi (issue internal dan eksternal)
 - b. Lembar konteks organisasi (persyaratan pihak berkepentingan)
 - c. Lembar kebijakan dan sasaran mutu keamanan pangan
 - d. Lembar tim keamanan pangan
 - e. Lembar tabel komunikasi internal dan eksternal
 - f. Lembar SPO
4. Instruktur memperagakan cara membuat dokumen mulai dari
 - a. Menyiapkan lembar
 - b. Memperagakan cara pengisian lembar
5. Setiap peserta diminta untuk melakukan pembuatan dokumen keamanan pangan
6. Instruktur akan mengamati peserta dengan menggunakan formulir penilaian pembuatan dokumen
7. Peserta harus memenuhi standar nilai yang di tetapkan (2,75),jika tidak memenuhi nilai standar peserta melakukan simulasi ulang.
8. Instruktur memandu keseluruhan proses serta memberikan klarifikasi terhadap hal-hal yang masih perlu diperbaiki.

Waktu: 90 menit

PANDUAN PENUGASAN PEMBUATAN DOKUMEN PRE REQUISITE PROGRAM (PRP) / CARA PEMBUATAN MAKANAN YANG BAIK (CPMB)

Materi Inti 1 :

Pembuatan dokumen PRP

Tujuan:

Setelah mengikuti kegiatan ini, masing-masing kelompok peserta membuat dokumen PRP

Petunjuk:

1. Membuat kelompok yang terdiri dari maksimal 5 (lima) orang peserta
2. Kegiatan simulasi kelompok di pandu oleh 1 orang instruktur
3. Instruktur menyiapkan :
 - a. Lembar PRP
 - b. Lembar SPO
 - c. Lembar daftar induk dokumen
 - d. Lembar daftar induk prosedur
4. Instruktur memperagakan cara membuat dokumen mulai dari
 - a. Menyiapkan lembar
 - b. Memperagakan cara pengisian lembar
5. Setiap kelompok diminta untuk melakukan pembuatan dokumen PRP
6. Setiap kelompok melakukan presentasi dokumen PRP yang telah dibuat
7. Instruktur akan mengamati peserta dengan menggunakan formulir penilaian pembuatan dokumen
8. Peserta harus memenuhi standar nilai yang ditetapkan (2,75), jika tidak memenuhi nilai standar peserta melakukan diskusi dan latihan simulasi.
9. Instruktur memandu keseluruhan proses serta memberikan klarifikasi terhadap hal-hal yang masih perlu diperbaiki.

Waktu: 90 menit

Form Penilaian Kompetensi MI.1
Kompetensi MI.1 : PEMBUATAN DOKUMEN SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN
PANGAN ISO 22000:2018

Nama :

RS/Institusi :

Tanggal Penilaian :

Nama Pembimbing :

Ketentuan Nilai : 1. KURANG 2. SEDANG 3. BAIK 4. SANGAT BAIK

NO	URAIAN	NILAI			
		1	2	3	4
III.	PEMBUATAN DOKUMEN KEAMANAN PANGAN DAN PRP :				
	a. Pembuatan dokumen keamanan pangan				
	1. Kebijakan Pangan				
	2. Sasaran Mutu Keamanan Pangan				
	3. Model/ Proses bisnis				
	4. Struktur Organisasi				
	5. Tim Keamanan Pangan				
	6. Tabel komunikasi internal dan eksternal				
	b. Pembuatan dokumen PRP				
	1. Pemilihan PRP				
	2. Pembuatan SPO				
	3. Pembuatan daftar induk dokumen				
	4. Pembuatan daftar induk prosedur				

Kesimpulan dan hasil penilaian :

.....

PENILAI,

.....

PANDUAN PENUGASAN PEMBUATAN DOKUMEN HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)

Materi Inti 1 :

Pembuatan dokumen HACCP

Tujuan:

Setelah mengikuti kegiatan ini masing-masing peserta dalam kelompok membuat dokumen HACCP

Petunjuk:

1. Membuat kelompok yang terdiri dari maksimal 5 (lima) orang peserta.
2. Kegiatan simulasi kelompok di pandu oleh 1 orang instruktur
3. Instruktur menyiapkan :
4. Instruktur menyiapkan :
 - a. Formulir karakteristik produk akhir
 - b. Formulir karakteristik bahan baku
 - c. Formulir karakteristik bahan kemasan
 - d. Formulir diagram alir
 - e. Formulir analisis bahaya bahan baku
 - f. Formulir analisis bahaya kemasan
 - g. Formulir analisis bahaya proses
 - h. Formulir Tindakan pengendalian bahaya proses
 - i. Formulir CCP Plan
 - j. Formulir verifikasi
 - k. Formulir validasi
 - l. Formulir identifikasi bahaya dan CCP
 - m. Formulir pohon keputusan
 - n. Formulir matriks signifikansi bahaya
5. Instruktur memperagakan cara membuat dokumen mulai dari
 - c. Menyiapkan lembar
 - d. Memperagakan cara pengisian lembar
6. Setiap peserta diminta untuk melakukan pembuatan dokumen HACCP
7. Setiap kelompok melakukan presentasi dokumen HACCP yang telah dibuat
8. Instruktur akan mengamati peserta dengan menggunakan formulir penilaian pembuatan dokumen
9. Peserta harus memenuhi standar nilai yang ditetapkan (2,75), jika tidak memenuhi nilai standar peserta melakukan simulasi ulang.
10. Instruktur memandu keseluruhan proses serta memberikan klarifikasi terhadap hal-hal yang masih perlu diperbaiki.

Waktu: 315 menit

Form Penilaian Kompetensi MI.1
Kompetensi M1 CEKLIS PENILAIAN PENYUSUNAN HACCP PLAN

NO.	URAIAN	PENILAIAN				KET.
		4	3	2	1	
1	Tepat waktu					
2	Penyampaian materi					
	a. Memperkenalkan kelompok					
	b. Power point					
	c. Sistemik					
	d. Komunikasi					
	e. Keterkaitan teori dan kasus					
3	Diskusi					
	a. Terarah					
	b. Semua anggota berperan					

PANDUAN OBSERVASI LAPANGAN SUPERVISI SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN ISO 22000:2018

Materi Inti 2 :

Supervisi implementasi sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018

Tujuan:

Setelah mengikuti kegiatan ini, peserta mampu melakukan supervisi implementasi sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018

Petunjuk:

1. Membuat kelompok yang terdiri dari maksimal 5 (lima) orang peserta.
2. Kegiatan observasi di pandu oleh 1 orang instruktur
3. Instruktur membagikan formulir ceklist proses atau ceklist area di unit produksi makanan Instalasi gizi
4. Instruktur menyiapkan lahan praktek
5. Instruktur menyiapkan APD area produksi makanan dan form kesehatan tamu
6. Instruktur memperagakan cara menggunakan APD dan mengisi form kesehatan tamu
7. Setiap peserta dalam kelompok melakukan ceklist pada setiap proses di area produksi makanan berdasarkan ceklist yang sudah disediakan
8. Instruktur akan mengamati peserta dengan menggunakan formulir penilaian supervisi
9. Peserta harus memenuhi standar nilai yang ditetapkan (2,75), jika tidak memenuhi nilai standar peserta melakukan simulasi ulang.
10. Instruktur memandu keseluruhan proses serta memberikan klarifikasi terhadap hal-hal yang masih perlu diperbaiki.

Waktu: 45 menit

Form Penilaian kompetensi MI.2
Kompetensi M2. CEKLIS ORIENTASI LAPANGAN SUPERVISI IMPLEMENTASI
SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN ISO 22000:2018

Nama :

RS/Institusi :

Tanggal Penilaian :

Nama Pembimbing :

Ketentuan Nilai : 1. KURANG 2. SEDANG 3. BAIK 4. SANGAT BAIK

NO	URAIAN	NILAI			
		1	2	3	4
1	PERSIAPAN SUPERVISI : a. Penggunaan APD				
2	PENATALAKSANAAN SUPERVISI :				
	a. Area Formula : - Observasi dan pencatatan suhu chiller - Observasi dan pencatatan suhu sterilisator - Observasi penggunaan APD petugas - Observasi dan pencatatan kebersihan area formula - Observasi penggunaan pisau dan talenan				
	b. Area Snack : - Observasi penggunaan APD petugas - Observasi dan pencatatan kebersihan area snack - Observasi penggunaan pisau dan talenan				
	c. Area Penyimpanan dan Persiapan Sayur dan Buah: - Observasi dan pencatatan suhu chiller di area persiapan bahan makanan - Observasi catatan sanitizing sayur dan buah - Observasi penggunaan APD petugas - Observasi penggunaan pisau dan talenan				
	d. Area Penyimpanan Hewani : - Observasi dan pencatatan suhu chiller dan freezer di area persiapan hewani - Observasi penggunaan APD petugas - Observasi penggunaan pisau dan talenan				
	e. Area Penyimpanan Bahan Makanan Kering : - Observasi dan pencatatan suhu chiller - Observasi FIFO dan FEFO - Observasi penyimpanan allergen - Observasi penggunaan APD petugas - Observasi penggunaan pisau dan talenan - Observasi jarak penyimpanan bahan makanan dari lantai, dinding dan atap - Observasi labeling				
	f. Area Penerimaan Bahan Makanan :				

	<ul style="list-style-type: none"> - Observasi catatan penerimaan bahan makanan sesuai spesifikasi - Observasi catatan suhu bahan makanan yang datang - Observasi catatan kondite rekanan - Observasi kebersihan kendaraan 				
	<p>g. Area Pencucian Alat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Observasi dan pencatatan dishwasher - Observasi dan pencatatan kebersihan area - Observasi dan pencatatan penggunaan APD 				
	<p>h. Ruang Administasi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Observasi dan pencatatan suhu sterilisator alat RIIM 				
	<p>i. Area Pengolahan :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Observasi dan pencatatan suhu hasil masakan - Observasi penggunaan APD - Observasi penggunaan pisau dan talenan - Observasi dan pencatatan kebersihan area - Observasi kebersihan troli pengolahan - Observasi penyimpanan makanan matang 				
	<p>j. Area Distribusi :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Observasi penggunaan APD - Observasi kebersihan area - Observasi kebersihan trolley rawat inap 				
	k. Membereskan APD bekas pakai				
	l. Mengisi form supervisi				

Kesimpulan dan hasil penilaian :

.....
.....
.....

PENILAI,

.....

Materi Inti 2
SUPERVISI IMPLEMENTASI SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN ISO
22000:2018

PANDUAN LATIHAN

Tujuan :

Setelah mengikuti kegiatan latihan, peserta mampu melakukan supervisi implementasi sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018.

Petunjuk :

1. Pelatih membagi peserta menjadi 5 kelompok
2. Setiap kelompok didampingi 1 orang instruktur
3. Pelatih dan instruktur membagikan lembar ceklis pada setiap orang didalam kelompok
4. Pelatih dan instruktur memberi kesempatan kepada setiap orang didalam kelompok untuk melakukan latihan supervisi @30 menit per orang meliputi :
 - a. penerimaan bahan makanan
 - b. penyimpanan bahan makanan
 - c. persiapan bahan makanan
 - d. pengolahan makanan (snack, makanan utama, formula)
 - e. pendistribusian makanan
 - f. pencucian peralatan
5. Pelatih meminta instruktur untuk mengevaluasi kegiatan latihan setiap peserta menggunakan ceklist yang telah disediakan
6. Pelatih/ instruktur memberi kesempatan kepada peserta yang dinilai kurang untuk melakukan perbaikan terhadap hasil latihan dengan waktu yang tersisa
7. Pelatih memberikan masukan dan klarifikasi terhadap seluruh proses kegiatan latihan (10 menit)

Waktu : 45 menit

PANDUAN PENUGASAN SUPERVISI IMPLEMENTASI SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN ISO 22000:2018

Materi Inti 2 :

Supervisi implementasi sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018

Tujuan:

Setelah mengikuti kegiatan ini, peserta mampu memaparkan hasil observasi di area produksi makanan yang telah dilaksanakan

Petunjuk:

1. Instruktur mempersiapkan masing-masing kelompok untuk melakukan presentasi hasil observasi lapangan dan latihan.
2. Setiap kelompok melakukan presentasi hasil observasi dan latihan supervisi @10 menit
3. Instruktur memberi kesempatan pada kelompok lain untuk menanggapi dan memberi masukan selama @5 menit
4. Instruktur akan menilai hasil presentasi kelompok sesuai dengan ceklist penilaian
5. Peserta harus memenuhi standar nilai yang ditetapkan (2,75/nilai presentasi dan paper)
6. Instruktur memberikan masukan dan klarifikasi terhadap kegiatan pemaparan kegiatan (15 menit)
7. Instruktur memandu keseluruhan proses serta memberikan klarifikasi terhadap hal-hal yang masih perlu diperbaiki.

Waktu: 90 menit

Form Penilaian Kompetensi MI.2
Kompetensi M2 CEKLIS PENILAIAN SUPERVISI IMPLEMENTASI SISTEM
MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN ISO 22000:2018

NO.	URAIAN	PENILAIAN			
		4	3	2	1
1	Tepat waktu				
2	Penyampaian materi				
	a. Memperkenalkan kelompok				
	b. Power point				
	c. Sistemik				
	d. Komunikasi				
	e. Keterkaitan teori dan kasus				
3	Diskusi				
	a. Terarah				
	b. Semua anggota berperan				

Materi Inti 2.

**SUPERVISI IMPLEMENTASI SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN ISO
22000:2018
CEKLIST LATIHAN**

Nama Peserta :

No. Absen :

No.	Kriteria Unjuk Kerja	Ya	Tidak	Keterangan
A	Persiapan supervisi 1. Penggunaan APD			
B	Penerimaan bahan makanan - spesifikasi bahan makanan - pencatatan suhu bahan makanan - pencatatan kondite rekanan - kebersihan kendaraan			
C	Penyimpanan bahan makanan - pencatatan suhu chiller freezer - FIFO FEFO - Alergen - APD petugas - penggunaan pisau dan talenan - jarak penyimpanan - labelling			
D	Persiapan bahan makanan - pencatatan suhu chiller - saniitizing sayur dan buah - APD petugas - penggunaan pisau dan talenan			
E	Pengolahan makanan - APD petugas - penggunaan pisau dan talenan - kebersihan area - suhu masakan - penyimpanan makanan matang			
F	Distribusi makanan			

	- penggunaan APD			
G	Pencucian alat - pencatatan suhu dishwasher - APD petugas			

PANDUAN OBSERVASI LAPANGAN EVALUASI EFEKTIVITAS SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN ISO 22000:2018

Materi Inti 3 :

Evaluasi efektivitas sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018

Tujuan:

Setelah mengikuti kegiatan ini, peserta mampu melakukan evaluasi efektivitas sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000 sesuai cek list

Petunjuk:

1. Membuat kelompok yang terdiri dari maksimal 5 (lima) orang peserta.
2. Kegiatan observasi lapangan di pandu oleh 1 orang instruktur
3. Instruktur membagikan formulir ceklist evaluasi sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018
4. Instruktur memperagakan cara pengisian formulir dan ceklis evaluasi
5. Masing-masing peserta akan melakukan simulasi evaluasi efektivitas dari pembukaan sampai dengan penutupan acara evaluasi
6. Instruktur akan mengamati peserta dengan menggunakan formulir penilaian
7. Peserta harus memenuhi standar nilai yang ditetapkan (2,75), jika tidak memenuhi nilai standar peserta melakukan simulasi ulang.
8. Instruktur memandu keseluruhan proses serta memberikan klarifikasi terhadap hal-hal yang masih perlu diperbaiki.
9. Peserta melakukan tindak lanjut perbaikan temuan

Waktu: 120 menit

Form Penilaian Kompetensi MI.3
Kompetensi M3. OBSERVASI LAPANGAN EVALUASI EFEKTIVITAS
SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN ISO 22000:2018

Nama :

RS/Institusi :

Tanggal Penilaian :

Nama Pembimbing :

Ketentuan Nilai : 1. KURANG 2. SEDANG 3. BAIK 4. SANGAT BAIK

NO	URAIAN	NILAI			
		1	2	3	4
1	PERSIAPAN : a. Pembentukan auditor dan auditee b. Pembuatan jadwal dan agenda evaluasi c. Pembuatan undangan evaluasi				
2.	PELAKSANAAN : a. Evaluasi dokumen b. Evaluasi ke area produksi makanan (lihat form MI.2) c. Wawancara auditor terhadap auditee d. Pencatatan temuan pada ceklist evaluasi				
3	TINDAK LANJUT : a. Melakukan perbaikan atas temuan b. Mengidentifikasi akar masalah, correction dan corrective action				

Kesimpulan dan hasil penilaian :

.....

PENILAI,

.....

Materi Inti 3
EVALUASI EFEKTIVITAS SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN ISO
22000:2018
PANDUAN LATIHAN

Tujuan :

Setelah mengikuti simulasi ini, peserta mampu melakukan evaluasi efektivitas sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018.

Petunjuk :

1. Pelatih membagi peserta menjadi 5 kelompok
2. Setiap kelompok didampingi 1 orang instruktur
3. Pelatih dan instruktur membagikan panduan simulasi dan alat bantu pada setiap orang didalam kelompok
4. Pelatih dan instruktur memberi kesempatan kepada setiap orang didalam kelompok untuk melakukan latihan @60 menit meliputi :
 - a. Pembentukan auditor dan auditee
 - b. Pembuatan agenda evaluasi
 - c. Evaluasi dokumen
 - d. Evaluasi produksi makanan
 - e. Pencatatan temuan
 - f. Perbaikan temuan
 - g. Identifikasi akar masalah, correction, corrective action
5. Pelatih meminta instruktur untuk mengevaluasi kegiatan setiap peserta dalam kelompok menggunakan ceklist yang telah disediakan
6. Pelatih/ instruktur memberi kesempatan kepada setiap peserta dalam kelompok untuk melakukan perbaikan terhadap hasil latihan yang dinilai masih dengan waktu yang tersisa (20 menit)
7. Pelatih memberikan masukan dan klarifikasi terhadap kegiatan latihan (10 menit)

Waktu : 2 JPL x 45 menit = 90 menit

PANDUAN PENUGASAN EVALUASI EFEKTIVITAS SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN ISO 22000:2018

Materi Inti 3 :

Evaluasi efektivitas implementasi sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018

Tujuan:

Setelah mengikuti kegiatan ini, peserta mampu melakukan evaluasi efektivitas implementasi sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018

Petunjuk:

1. Instruktur mempersiapkan masing-masing kelompok untuk melakukan presentasi hasil observasi lapangan.
2. Setiap kelompok melakukan presentasi hasil evaluasi @15 menit
3. Instruktur akan menilai hasil presentasi kelompok sesuai dengan ceklist penilaian
4. Instruktur memberikan masukan dan klarifikasi (15 menit)
5. Peserta harus memenuhi standar nilai yang ditetapkan (2,75/nilai presentasi dan paper)
6. Instruktur memandu keseluruhan proses serta memberikan klarifikasi terhadap hal-hal yang masih perlu diperbaiki.

Waktu : 90 menit

Materi Inti 3.

**EVALUASI EFEKTIVITAS SISTEM MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN ISO
22000:2018
CEKLIST LATIHAN**

Nama Peserta :

No. Absen :

No.	Kriteria Unjuk Kerja	Ya	Tidak	Keterangan
A	Pembentukan auditor auditee			
B	Pembuatan agenda evaluasi			
C	Evaluasi dokumen			
D	Evaluasi produksi makanan			
E	Pencatatan temuan			
F	Perbaikan temuan			
G	Identifikasi masalah, correction, corrective action			

Form Penilaian Kompetensi MI.3
Kompetensi M3 CEKLIS PENILAIAN EVALUASI EFEKTIVITAS SISTEM
MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN ISO 22000:2018

NO.	URAIAN	PENILAIAN			
		4	3	2	1
1	Tepat waktu				
2	Penyampaian materi				
	a. Memperkenalkan kelompok				
	b. Power point				
	c. Sistemik				
	d. Komunikasi				
	e. Keterkaitan teori dan kasus				
3	Diskusi				
	a. Terarah				
	b. Semua anggota berperan				

Master Jadwal

MASTER JADWAL
PELATIHAN FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM ISO 22000:2018
BAGI AHLI GIZI DI FASILITAS PELAYANAN PENYEDIA MAKANAN

WAKTU	MATERI	JPL			PELATIH
		T	P	PL	
Hari ke-1					
07.30 - 08.00	Registrasi Ulang				MOT
08.00 - 08.30	Pre Test				MOT
08.30 - 09.15	Pembukaan				MC
09.15 - 09.30	Rehat Kopi				
09.30 - 11.45	BLC		3		MOT
11.45 - 12.45	ISHOMA				
12.45 - 14.15	Kebijakan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Institusi Penyelenggara Makanan dan Jasa Boga	2			Tim
14.15 - 15.45	Standar Keamanan pangan berbasis klausul ISO 22000:2018	2			Tim
15.45 - 16.00	Rehat Kopi				
Hari ke-2					
07.30 - 07.45	Refleksi				
07.45 - 10.00	Perencanaan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 (Dokumen Keamanan Pangan dan PRP)	3	2		Tim
10.00 - 10.15	Rehat kopi				
10.15 - 11.45	Penatalaksanaan pembuatan dokumen keamanan pangan dan PRP		2		Tim
11.45 - 12.45	ISHOMA				
12.45 - 14.15	HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)	2			Tim
14.15 - 17.15	Penugasan Pembuatan HACCP Plan Tahap I		4		Tim
17.15 - 17.45	Rehat kopi				
Hari ke-3					
07.30 - 07.45	Refleksi				
07.45 - 10.00	Pembuatan HACCP Plan Tahap II		3		Tim
10.00 - 10.15	Rehat Kopi				
10.15 - 11.45	Supervisi implementasi FSMS ISO 22000 pada proses penyelenggaraan makanan	2			Tim
11.45 - 12.45	ISHOMA				

12.45 – 14.45	Penugasan Supervisi Implementasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 pada Proses Penyelenggaraan Makanan		2	2	Tim
14.45 – 15.00	Rehat Kopi	2			
15.00 – 16.30	Evaluasi Efektivitas Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000	2			Tim
Hari ke-4					
07.30 – 07.45	Refleksi				
07.45 – 09.45	Penugasan Evaluasi Efektivitas Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000		2		Tim
09.45 – 10.00	Rehat Kopi				
10.00 – 11.30	Presentasi Evaluasi Efektivitas Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000			2	Tim
11.30 – 13.00	ISHOMA				
13.00 – 14.30	Anti korupsi		2		
14.30 – 15.00	Rencana Tindak Lanjut				Tim
15.00 – 15.30	Post Test				Tim
15.30 – 16.00	Penutupan				