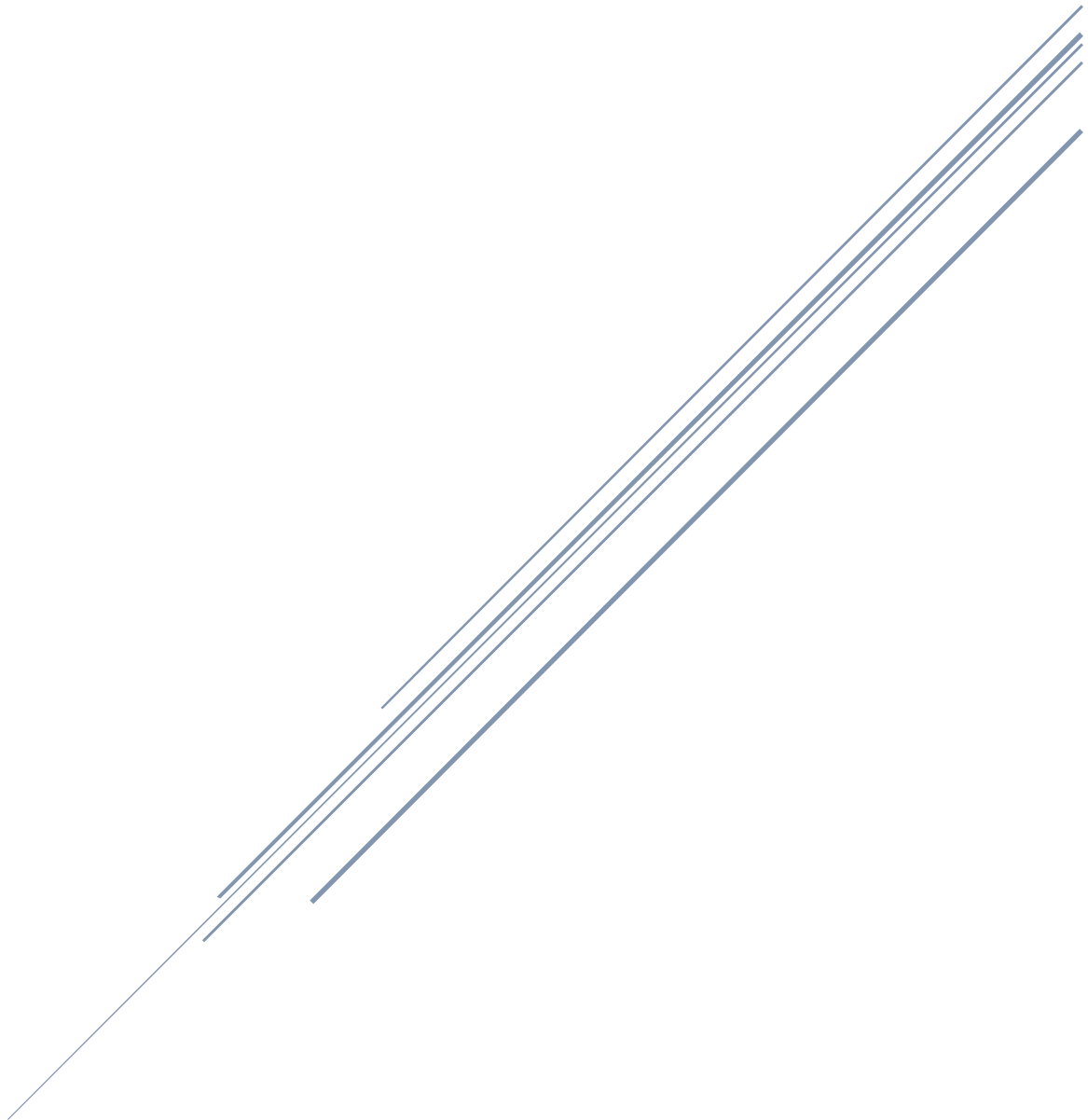


**KURIKULUM PELATIHAN JARAK JAUH (LJJ)
KEAMANAN PANGAN DAN
*Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)***



DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN	2
A. Latar Belakang	2
B. Peran dan Fungsi	3
BAB II KOMPONEN KURIKULUM	4
A. Tujuan	4
B. Kompetensi	4
C. Struktur Kurikulum	4
D. Ringkasan Mata Pelatihan	5
E. Evaluasi Hasil Belajar	11
F. Sertifikat	13
BAB III DIAGRAM ALUR PROSES PELATIHAN	14
LAMPIRAN	17
1. Strategi Pembelajaran	18
2. Master Jadwal	28
3. Panduan Penugasan dan Bahan Penugasan	29
4. Instrumen Evaluasi Hasil Belajar	36
5. Ketentuan Peserta, Pelatih/tutor dan Admin	37
6. Ketentuan Sarana Pelatihan	55
7. Evaluasi Penyelenggaraan Pelatihan	56

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masyarakat semakin peduli terhadap kesehatan termasuk mutu pangan yang mereka konsumsi. Keamanan asupan yang dikonsumsi merupakan salah satu faktor penting yang juga dapat mempengaruhi status gizi konsumen.

Keamanan pangan merupakan hak asasi manusia sesuai dengan Undang-undang No. 36 tahun 2009 tentang Kesehatan bahwa pangan bagi masyarakat masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. Undang-undang ini juga mengamanahkan bahwa pangan yang tidak memenuhi ketentuan standar, persyaratan kesehatan, dan/atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan dan ditarik dari peredaran. Dan bagaimana penerapan system keamanan pangan di Indonesia sesuai peraturan yang telah ditetapkan dalam Peraturan Pemerintah No. 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.

Pangan siap saji yang diproduksi di tempat pengelolaan pangan (TPP) baik jasa boga dan kantin sering dilaporkan berpotensi sebagai sumber kejadian luar biasa di masyarakat Indonesia. Dalam usaha menjamin keamanan pangan yang diproduksi, WHO mendorong diterapkannya pendekatan *hazard analysis and critical control points* (HACCP) atau analisa bahaya dan titik kendali kritis. Pelatihan tentang bahaya pangan, mengkaji risiko bahaya dan keterampilan menyusun rancangan HACCP secara sederhana perlu diberikan bagi tenaga pelaksana yang bertanggungjawab pada keamanan pangan dan kesehatan masyarakat, agar mereka mampu mencegah terjadinya penyakit bawaan pangan atau keracunan pangan di wilayah kerjanya.

Indonesia dengan bentang alam yang beragam khususnya dalam hal kebencanaan memiliki potensi bencana yang beragam. Bencana alam seperti letusan gunung api, longsor, banjir, tsunami dan gempa bumi kerap melanda Indonesia. Disamping itu bencana non alam seperti epidemi dan kejadian luar biasa penyakit juga dapat melanda Indonesia. Dalam kondisi tanggap darurat bencana seperti yang terjadi saat ini yaitu bencana pandemi Covid-19, maka diharapkan para tenaga pelaksana gizi

juga dapat cepat tanggap untuk menyesuaikan kebutuhan keamanan pangan masyarakat pada kondisi tersebut, oleh karena itu pengayaan materi berkaitan dengan tanggap darurat bencana menjadi salah satu hal yang penting, sebab saat ini Indonesia juga tengah berada dalam kondisi pandemi.

Pelatihan dengan metode dalam jaringan (*online*) sangat relevan di era revolusi industri 4.0 ini dan mampu meningkatkan jangkauan penerima pelatihan dengan mengurangi hambatan biaya, waktu dan jarak. Pembelajaran jarak jauh ini juga mendukung peserta untuk lebih aktif mencari informasi secara mandiri.

Agar pelatihan ini dilaksanakan sesuai dengan tujuan yang diharapkan, maka disusunlah kurikulum pelatihan “Keamanan Pangan dan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)”.

A. Peran dan Fungsi

1. Peran

Setelah mengikuti pelatihan, peserta berperan sebagai penanggung jawab keamanan pangan di wilayah kerjanya masing-masing.

2. Fungsi

Dalam melakukan perannya, peserta memiliki fungsi:

- a. Mengkaji risiko bahaya keamanan pangan
- b. Mengkaji tindakan pengendalian bahaya pangan
- c. Melakukan penyusunan rancangan prinsip 1 HACCP

BAB II KOMPONEN KURIKULUM

A. Tujuan

Setelah mengikuti pelatihan, peserta mampu mengkaji bahaya keamanan pangan dan tindakan pengendalian bahaya serta menyusun dokumen rancangan prinsip 1 HACCP di wilayah kerjanya.

B. Kompetensi

Setelah mengikuti pelatihan, peserta mampu:

1. Menjelaskan konsep dan masalah keamanan pangan
2. Mengkaji risiko bahaya keamanan pangan
3. Mengkaji tindakan pengendalian bahaya pangan
4. Menyusun dokumen rancangan prinsip 1 HACCP suatu tempat pengelolaan pangan siap saji

B. Struktur Kurikulum

Struktur kurikulum pada pelatihan Keamanan Pangan dan HACCP (klasikal) adalah sebagai berikut:

No	MATA PELATIHAN	WAKTU			JPL
		T	P	PL	
A	Mata Pelatihan Dasar				
	1. Kebijakan keamanan pangan di Indonesia	2	0	0	2
	<i>Subtotal</i>	2	0	0	2
B	Mata Pelatihan Inti				
	1. Konsep dan masalah keamanan pangan	2	0	0	2
	2. Risiko bahaya keamanan pangan di tempat pengelolaan pangan	4	4	0	8
	3. Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan	4	6	0	10
	4. Rancangan HACCP prinsip 1 di tempat pengelolaan pangan siap saji	4	14	0	18
	<i>Subtotal</i>	14	24	0	38
C	Mata Pelatihan Penunjang				
	1. <i>Building learning commitment</i> (BLC)	0	2	0	2
	2. Rencana tindak lanjut (RTL)	1	1	0	2
	3. Anti korupsi	2	0	0	2
	4. Penanganan pangan tanggap darurat bencana	2	2	0	4
	<i>Subtotal</i>	5	5	0	10
	JUMLAH	21	29	0	50

Keterangan:

T = Teori; P = Penugasan; PL = Praktek Lapangan

Untuk T dan P 1 JPL = 45 menit

Pelatihan Jarak Jauh (LJJ) keamanan pangan dan HACCP akan dilaksanakan melalui daring secara penuh (LJJ *full online*), sehingga kurikulumnya dirancang sebagai berikut:

Struktur Kurikulum Pelatihan Jarak Jauh Keamanan Pangan dan HACCP *full online*

No	MATERI	Setting Pembelajaran			JPL
		AM	AK	SM	
A	Mata Pelatihan Dasar				
	1. Kebijakan keamanan pangan di Indonesia	0	0	2	2
	<i>Subtotal</i>	0	0	2	2
B	Mata Pelatihan Inti				
	1. Konsep dan dampak masalah keamanan pangan	2	0	0	2
	2. Risiko bahaya keamanan pangan di tempat pengelolaan pangan	4	4	0	8
	3. Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan	4	6	0	10
	4. Rancangan HACCP prinsip 1 di tempat pengelolaan pangan siap saji	4	14	0	18
	<i>Subtotal</i>	14	24	0	38
C	Mata Pelatihan Penunjang				
	1. <i>Building learning commitment</i> (BLC)	0	0	2	2
	2. Rencana tindak lanjut (RTL)	1	1	0	2
	3. Anti korupsi	2	0	0	2
	4. Penanganan pangan tanggap darurat bencana	2	2	0	4
	<i>Subtotal</i>	5	3	2	10
	JUMLAH	19	27	4	50

Keterangan:

- AM = Asinkronous Maya; AK = Asinkronous Kolaboratif; SM = Sinkronous Maya
- 1 JPL AM = 1 hari, sehingga 19 JPL menjadi 19 hari
- 1 JPL AK = 2 hari, sehingga 27 JPL menjadi 54 hari
- 1 JPL SM = 45 menit, sehingga 4 JPL menjadi 180 menit
- Total pembelajaran = 19 hari + 54 hari = 74 hari dan 180 menit

C. Ringkasan Mata Pelatihan

KELOMPOK MATA PELATIHAN DASAR

1. Materi Pelatihan Dasar (MPD): Kebijakan Keamanan Pangan di Indonesia

a. Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang arah kebijakan keamanan pangan serta pengaruhnya terhadap berbagai sektor di Indonesia.

b. Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu memahami kebijakan nasional keamanan pangan di Indonesia.

c. Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti pelatihan ini, peserta dapat: a) menjelaskan arah kebijakan nasional keamanan pangan; b) menjelaskan pengaruh kebijakan nasional keamanan pangan terhadap berbagai sektor.

d. Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- 1) Arah kebijakan nasional keamanan pangan
- 2) Pengaruh kebijakan nasional keamanan pangan terhadap berbagai sektor.

e. Waktu

Alokasi waktu: 2 JPL, dengan rincian AM: 0, AK: 0, SM: 2

KELOMPOK MATA PELATIHAN INTI (MPI)

1. Materi Pelatihan Inti (MPI): Konsep dan Masalah Keamanan Pangan

a. Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang konsep dan masalah keamanan pangan serta dampaknya bagi masyarakat

b. Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu memahami konsep dan masalah keamanan pangan beserta dampaknya

c. Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti pelatihan ini, peserta mampu a) menjelaskan konsep keamanan pangan; b) menjelaskan masalah keamanan pangan

d. Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- 1) Konsep keamanan pangan
- 2) Masalah keamanan pangan dan dampaknya

e. Waktu

Alokasi waktu: 2 JPL, dengan rincian AM: 2, AK: 0, SM: 0

2. Materi Pelatihan Inti (MPI): Mengkaji Risiko Bahaya Keamanan Pangan di Tempat Pengelolaan Pangan

a. Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang bahaya biologi pangan dan bahaya kimia pangan antara lain membahas bakteri penyebab penyakit bawaan pangan, serta bahaya kimia pangan yang meliputi kontaminan dan penggunaan bahan kimia pada pangan.

b. Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu mengkaji risiko bahaya keamanan pangan terlaporkan terjadi di masyarakat.

c. Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti pelatihan ini, peserta dapat: mengkaji risiko bahaya biologi pangan; b) mengkaji bahaya kimia pangan.

d. Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- 1) Bahaya biologi pangan
- 2) Bahaya kimia pangan

e. Waktu

Alokasi waktu: 8 JPL, dengan rincian AM: 4, AK: 4, SM: 0

3. Materi Pelatihan Inti (MPI): Tindakan Pengendalian Bahaya Keamanan Pangan

a. Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang teknologi pangan untuk pengendalian bahaya mikroorganisme, mengkaji *good hygiene practice* (GHP) dan *sanitation standard operating procedure* (SSOP).

b. Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu mengkaji tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan.

c. Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti pelatihan ini, peserta dapat: a) menjelaskan teknologi untuk pengendalian mikroorganisme pangan; b) mengkaji *good hygiene practice* (GHP) dan *sanitation standard operating procedure* (SSOP) untuk pengendalian bahaya pangan

d. Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- 1) Teknologi pangan untuk pengendalian bahaya mikroorganisme pangan.
- 2) *Good hygiene practice* (GHP) dan *sanitation standard operating procedure* (SSOP).

e. Waktu

Alokasi waktu: 10 JPL, dengan rincian AM: 4, AK: 6, SM: 0

4. Materi Pelatihan Inti (MPI): Rancangan Prinsip 1 HACCP di Tempat Pengelolaan Pangan Siap Saji

a. Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang dokumen rancangan prinsip 1 HACCP di tempat pengelolaan pangan siap saji.

b. Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun dokumen rancangan prinsip 1 HACCP di tempat pengelolaan pangan siap saji.

c. Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti pelatihan ini, peserta dapat: a) menjelaskan sistem standarisasi nasional dan HACCP; b) menyusun rancangan dokumen prinsip 1 HACCP di tempat pengelolaan pangan siap saji

d. Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- 1) Sistem standarisasi nasional dan HACCP
- 2) Dokumen rancangan prinsip 1 HACPP

e. Waktu

Alokasi waktu: 18 JPL, dengan rincian AM: 4, AK: 14, SM: 0

KELOMPOK MATERI PELATIHAN PENUNJANG (MPP)

1. Materi Pelatihan Penunjang (MPP): *Building Learning Commitment (BLC)*

a. Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang pengenalan, pencairan suasana kelas, harapan peserta, pemilihan pengurus kelas, komitmen kelas.

b. Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu membangun komitmen belajar.

c. Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti pelatihan ini, peserta dapat: a) melakukan pengenalan, b) melakukan pencairan suasana kelas, c) menjelaskan harapan, d) memilih pengurus kelas dan e) menetapkan komitmen kelas.

d. Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- 1) Pengenalan
- 2) Pencairan suasana kelas
- 3) Harapan peserta
- 4) Pemilihan pengurus kelas
- 5) Komitmen kelas

e. Waktu

Alokasi waktu: 2 JPL, dengan rincian AM: 0, AK: 0, SM: 2

2. Materi Pelatihan Penunjang (MPP): Rencana Tindak Lanjut (RTL)

a. Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang konsep penyusunan RTL, identifikasi rencana tindak lanjut yang tepat sasaran dan menyusun daftar rencana tindak lanjut.

b. Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun RTL.

c. Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti pelatihan ini, peserta dapat: mengetahui konsep penyusunan RTL, mengidentifikasi RTL yang tepat sasaran dan menyusun daftar RTL.

d. Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- 1) Menjelaskan konsep penyusunan RTL
- 2) Mengidentifikasi RTL yang tepat sasaran
- 3) Menyusun daftar RTL

e. Waktu

Alokasi waktu: 2 JPL, dengan rincian AM: 1, AK: 1, SM: 0

3. Materi Pelatihan Penunjang (MPP): Anti Korupsi

a. Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang konsep korupsi, tindak pidana korupsi, budaya anti korupsi, upaya pencegahan dan pemberantasan korupsi, serta tata cara pelaporan dugaan pelanggaran tindak pidana korupsi (TPK)

b. Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu memahami anti korupsi

c. Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti pelatihan ini, peserta mampu: 1) menjelaskan konsep korupsi; 2) menjelaskan tindak budaya korupsi 3) menjelaskan budaya anti korupsi; 4) menjelaskan upaya pencegahan dan pemberantasan korupsi; 5) menjelaskan cara pelaporan dugaan tindak pidana korupsi (TPK)

d. Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- 1) Konsep korupsi
- 2) Tindak budaya korupsi
- 3) Budaya anti korupsi
- 4) Upaya pencegahan dan pemberantasan korupsi
- 5) Cara pelaporan dugaan tindak pidana korupsi (TPK)

e. Waktu

Alokasi waktu: 2 JPL, dengan rincian AM: 2, AK:0, SM: 0

4. Materi Pelatihan Penunjang (MPP): Penanganan Pangan Tanggap Darurat Bencana

a. Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang penanganan pangan pada kondisi tanggap darurat bencana.

b. Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu memahami keamanan pangan pada kondisi bencana alam dan memahami keamanan pangan pada kondisi bencana non alam.

c. Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti pelatihan ini, peserta mampu: 1) menjelaskan keamanan pangan pada kondisi bencana alam, 2) menjelaskan keamanan pangan pada kondisi bencana non alam.

d. Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- 1) Keamanan pangan pada kondisi bencana alam
 - 2) Keamanan pangan pada kondisi bencana non alam
- e. Waktu
- Alokasi waktu: 4 JPL, dengan rincian AM: 2, AK: 2, SM: 0

D. Evaluasi Hasil Belajar

Pada Pelatihan Jarak Jauh (LJJ) Keamanan Pangan dan HACCP, dilakukan evaluasi hasil belajar dengan ketentuan sebagai berikut:

1. Indikator proses pembelajaran:

- a. Penyelesaian catatan peserta (*learning journal*) : 100%
- b. Penyelesaian tugas mata pelatihan : 100%
- c. Penyelesaian tugas akhir : 100%
- d. Penyelesaian tes akhir mata pelatihan : 100%

2. Indikator hasil pembelajaran:

No	Indikator hasil pembelajaran	Nilai minimal (skala 100)	Uraian
a	Nilai catatan peserta (<i>learning journal</i>)	100	Telah menyelesaikan semua catatan peserta (<i>learning journal</i>)
b	Nilai tugas mata pelatihan (kuis)	70	Telah menyelesaikan semua tugas tepat waktu
c	Nilai tugas akhir	70	Mengunggah semua tugas akhir dan tepat waktu
d	Nilai tes akhir pelatihan	70	Telah mengerjakan semua tes akhir mata pelatihan

3. Mekanisme evaluasi

No	Jenis Evaluasi	Pelaksana	Waktu	Cara
1	<i>Pre - post test</i>	Admin	Awal dan akhir pelatihan	Tes online

2	Catatan peserta (<i>learning journal</i>)	Admin	Setelah menyelesaikan mata pelatihan	Merekap catatan peserta (<i>learning journal</i>) yang diunggah tiap peserta
3	Tugas mata pelatihan (kuis)	Tutor	Setelah menyelesaikan mata pelatihan	Menilai tugas yang diunggah/ <i>upload</i> secara <i>online</i>
4	Tugas akhir	Tutor	Setelah menyelesaikan seluruh mata pelatihan	Menilai tugas yang diunggah/ <i>upload</i> secara <i>online</i>
5	Tes akhir mata pelatihan	Admin	Setelah menyelesaikan seluruh mata pelatihan	Tes <i>online</i>

4. Nilai akhir

Nilai akhir dihitung dengan pembobotan sebagai berikut:

No	Penilaian	Bobot (%)
1	Catatan peserta (<i>learning journal</i>)	10%
2	Tugas mata pelatihan (kuis)	20%
3	Tugas akhir	40%
4	Tes akhir mata pelatihan	30%

5. Kriteria kelulusan

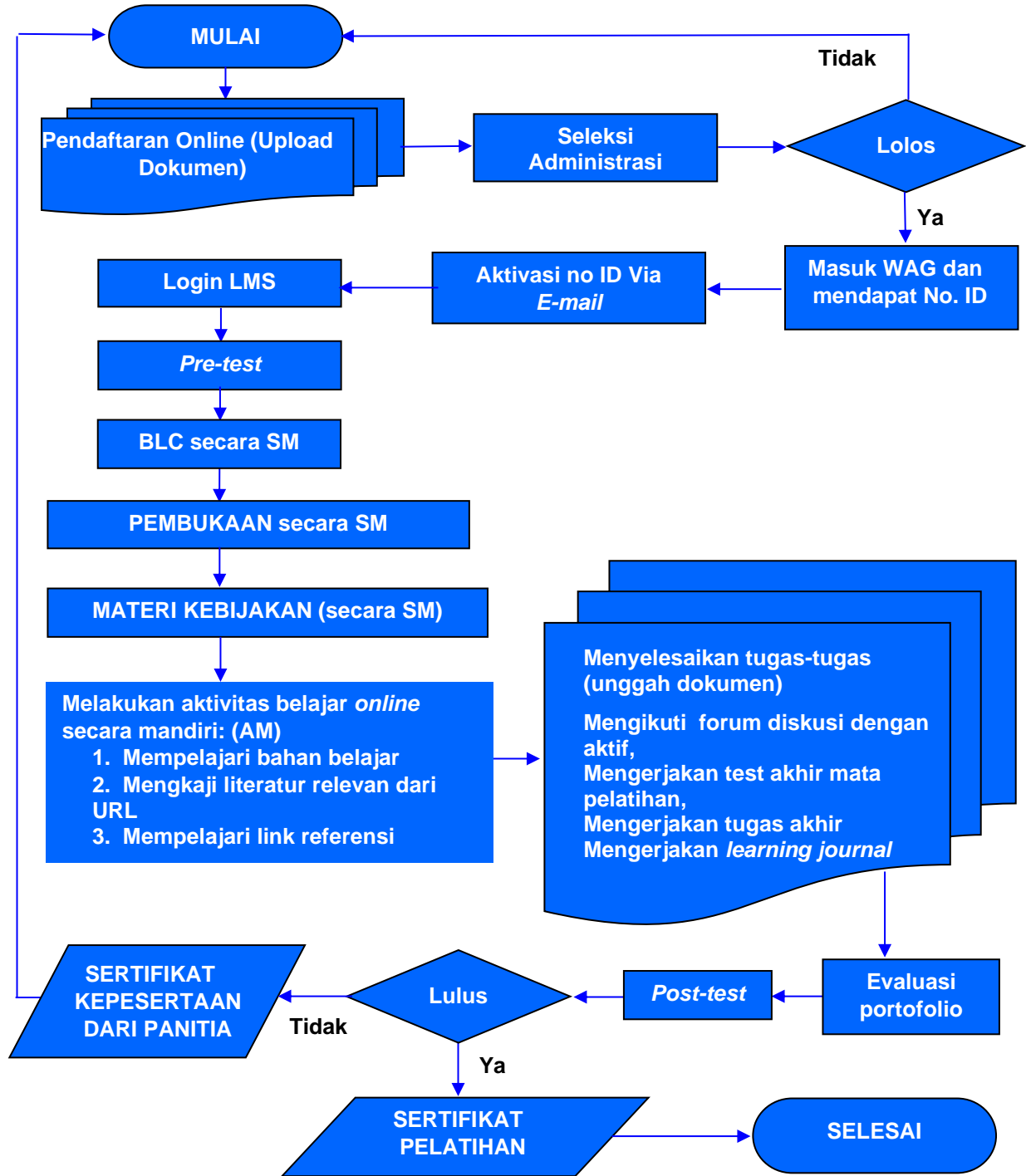
- a. Memenuhi indikator proses pembelajaran dan
- b. Tidak terdapat nilai di bawah nilai minimal yang telah ditetapkan pada indikator hasil pembelajaran

E. Sertifikat

Peserta yang memenuhi kriteria kelulusan, akan mendapatkan sertifikat-pelatihan dengan angka kredit 1 (satu) yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan RI, bagi peserta yang tidak dapat memenuhi kriteria kelulusan akan mendapatkan sertifikat kepesertaan yang dikeluarkan oleh panitia pelatihan.

BAB III DIAGRAM ALUR PROSES PELATIHAN

Diagram alur proses pembelajaran pada pelatihan jarak jauh ini adalah sebagai berikut:



Penyelenggaraan Pelatihan Jarak Jauh (LJJ) Keamananan Pangan dan HACCP ini dilaksanakan dengan metode pembelajaran *online* secara penuh, dengan alur seperti gambar diagram diatas:

Waktu yang disediakan untuk menyelesaikan pembelajaran *online* selama 72 hari dan untuk penilaian tugas akhir selama 7 hari. Masing-masing kelompok dilakukan penilaian oleh seorang Tutor.

Proses Pelatihan Jarak Jauh (LJJ) meliputi:

1. Calon peserta melakukan pendaftaran secara *online* pada selama masa pendaftaran dibuka.
2. Dilakukan seleksi administrasi, pendaftar (calon peserta) akan diseleksi melalui proses verifikasi data.
3. Pendaftar yang dinyatakan lolos seleksi administrasi akan dimasukkan ke dalam grup *whatsapp* untuk mendapatkan bimbingan mendapat akun LMS. Setelah mendaftar pada LMS peserta mendapatkan nomor ID untuk mengikuti tahap selanjutnya. Pendaftar yang tidak lolos seleksi administrasi dapat mengikuti pendaftaran *online* pada berikutnya
4. Nomor ID yang didapatkan harus diaktivasi terlebih dahulu melalui *e-mail* dan digunakan untuk login ke laman resmi LJJ.
5. Sebaiknya peserta mencatat ID pelatihan beserta passwordnya dengan baik untuk menghindari lupa yang mengakibatkan peserta tidak bisa mengakses laman LJJ, atau harus mengulang pendaftaran.
6. Peserta yang sudah melakukan login dapat memulai aktivitas belajar *online*, yang dimulai dengan mengerjakan pretest secara daring, BLC secara tatap muka maya (sinkronus maya), mengikuti pembukaan dan pemberian mata pelatihan kebijakan secara tatap muka maya (sinkronus maya), dan selanjutnya melakukan aktifitas belajar secara mandiri dengan mempelajari bahan belajar, mengkaji literatur relevan dari url dan mempelajari link referensi tambahan

7. Untuk dapat lulus LJJ, peserta diharuskan menyelesaikan tugas-tugas dan mengunggah hasil penugasan, mengikuti forum diskusi, mengikuti *video conference* (kalau ada), mengerjakan tes akhir mata pelatihan, menyelesaikan tugas akhir, membuat catatan peserta (*learning journal*), dan post-test.
8. Mengevaluasi/ menghitung portofolio peserta. Semua hasil penyelesaian tugas, forum diskusi, test akhir mata pelatihan, test komprehensif, dan *learing journal* diberi penilaian baik oleh tutor maupun sistem.
9. Kelulusan peserta ditetapkan sesuai dengan kriteria kelulusan yang ditetapkan pada kurikulum.

Peserta yang dinyatakan lulus, berhak mendapatkan sertifikat pelatihan dengan angka kredit 1 (satu) yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan RI bekerjasama dengan SEAMEO RECFON dan ditandatangani oleh pejabat yang berwenang. Pemberian sertifikat sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Bagi peserta yang tidak lulus, akan mendapatkan sertifikat kepesertaan yang dikeluarkan oleh panitia pelatihan.

LAMPIRAN

1. SPO
2. Master Jadwal
3. Panduan Penugasan dan Bahan Penugasan
4. Instrumen Evaluasi Hasil Belajar
5. Ketentuan Peserta, Pelatih/Tutor Pelatihan dan *Admin/Student's Support*
6. Ketentuan Sarana Pelatihan
7. Evaluasi Penyelenggaraan Pelatihan

LAMPIRAN 1

STRATEGI PEMBELAJARAN *ONLINE* (SPO)

Nomor : MPD 1
Mata pelatihan : Kebijakan keamanan pangan di Indonesia
Deskripsi mata pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang kebijakan nasional keamanan pangan di Indonesia
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu memahami kebijakan nasional keamanan pangan di Indonesia serta pengaruhnya terhadap berbagai sektor di Indonesia.
Waktu : 2 JPL (AM = 0, SM = 2, AK = 0)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode Pembelajaran			Rekam Jejak dan Nilai	Referensi
		AM	SM	AK		
Setelah mengikuti mata pelatihan, peserta mampu:						
1. Menjelaskan kebijakan nasional keamanan pangan	1. Kebijakan keamanan pangan di Indonesia		• Penyampaian materi oleh pejabat terkait kebijakan terkini dibidang keamanan pangan		• Log kehadiran SM • Daftar hadir SM	1. Undang-undang No. 36 Tahun 2009 2. Undang-undang Pangan No. 18 tahun 2012 3. PP No. 89 tahun 2019
2. Menjelaskan pengaruh kebijakan nasional keamanan pangan terhadap berbagai sektor.	2. Pengaruh kebijakan nasional keamanan pangan terhadap berbagai sektor.	-		-		

Nomor : MPI 1
Mata pelatihan : Konsep dan masalah keamanan pangan
Deskripsi mata pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang konsep dan masalah keamanan pangan serta dampaknya bagi masyarakat
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu memahami konsep keamanan pangan dan masalah keamanan pangan
Waktu : 2 JPL (AM = 2, SM = 0, AK = 0)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode Pembelajaran			Rekam Jejak dan Nilai	Referensi
		AM	SM	AK		
Setelah mengikuti mata pelatihan, peserta mampu:						
1. Menjelaskan konsep keamanan pangan	1. Konsep keamanan pangan	<ul style="list-style-type: none"> Belajar mandiri menggunakan bahan ajar MPI 1 yang ada pada LMS Mengerjakan tes akhir mata pelatihan Membuat catatan peserta sesuai format 	-	-	<ul style="list-style-type: none"> Log belajar mandiri Log tes akhir mata pelatihan dan nilai Unggahan catatan peserta 	<ol style="list-style-type: none"> PP No. 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan FAO/WHO <i>General Principles of Food Hygiene</i>, CAC/RCP 1-1969 FAO. <i>Food safety Risk management Evidence-informed policies and decisions, Considering multiple factors</i>. 2017
2. Menjelaskan masalah keamanan pangan dan dampaknya	2. Masalah keamanan pangan dan dampaknya					

Nomor : MPI 2
Mata pelatihan : Mengkaji risiko bahaya keamanan pangan di tempat pengelolaan pangan
Deskripsi mata pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang bahaya biologi pangan dan bahaya kimia pangan
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu mengkaji risiko bahaya keamanan pangan
Waktu : 8 JPL (AM = 4, SM = 0, AK = 4)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode Pembelajaran			Rekam Jejak dan Nilai	Referensi
		AM	SM	AK		
Setelah mengikuti mata pelatihan, peserta mampu:						
1. Mengkaji risiko bahaya biologi pangan	1. Bahaya biologi pangan a. Klasifikasi mikroorganisme berdasarkan manfaatnya b. Bakteri penyebab penyakit bawaan pangan infeksius c. Bakteri penyebab penyakit bawaan pangan toksigenik	<ul style="list-style-type: none"> Belajar mandiri menggunakan bahan ajar MPI 2 yang ada pada LMS Mengerjakan tes akhir mata pelatihan Membuat catatan peserta sesuai format 	-	Penugasan 1: insiden bawaan penyakit pangan	<ul style="list-style-type: none"> Log belajar mandiri Log tes akhir mata pelatihan dan nilai Log tugas dan nilai tugas Unggahan catatan peserta 	<ol style="list-style-type: none"> Hussain, MA and Christopher O.D, <i>Economic Impact of Food Safety Outbreaks on Food Bussiness</i>, 2003 Handbook on Basic Food Safety for Health Professionals. Iswarawanti et al. 2018. SEAMEO RECFON. Jakarta. WHO <i>Foodborne Disease: A focus for health education</i> 2015
2. Mengkaji risiko bahaya kimia pangan.	2. Bahaya kimia pangan a. Kontaminan industri dan lingkungan b. Toksikan alami pada tanaman c. Kontaminan produk samping pengelolaan d. Penggunaan bahan kimia tidak tepat e. Bahan kimia berbahaya lainnya					

Nomor : MPI 3
Mata pelatihan : Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan
Deskripsi mata pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang teknologi pangan untuk pengendalian bahaya mikroorganisme, mengkaji *good hygiene practice* (GHP) dan *sanitation standard operating procedure* (SSOP).
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu mengkaji tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan
Waktu : 10 JPL (AM = 4, SM =0, AK = 6)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode Pembelajaran			Rekam Jejak dan Nilai	Referensi
		AM	SM	AK		
Setelah mengikuti mata pelatihan, peserta mampu:						
1. Menjelaskan teknologi untuk pengendalian mikroorganisme pangan	1. Teknologi pangan untuk pengendalian mikroorganisme pangan. a. Faktor yang mempengaruhi pertumbuhan dan kelangsungan hidup mikroorganisme b. Metode pengendalian mikroorganisme dengan prinsip teknologi pangan	<ul style="list-style-type: none"> Belajar mandiri menggunakan bahan ajar MPI 3 yang ada pada LMS Mengerjakan tes akhir mata pelatihan Membuat catatan peserta sesuai format 	-		<ul style="list-style-type: none"> Log belajar mandiri Log tes akhir mata pelatihan dan nilai Log tugas dan nilai Unggahan catatan peserta 	<ol style="list-style-type: none"> Handbook on Basic Food Safety for Health Professionals. Iswarawanti et al. 2018. SEAMEO RECFON. Jakarta. Keener K, <i>SSOP and GMP Practices and Programs</i>, Purdue University 2015 Mekonen, YM, Melaku SM. <i>Significance of HACCP and SSOP in Food Processing Establishment</i> 2014
2. Mengkaji <i>good hygiene practice</i> (GHP) dan <i>sanitation standard operating procedure</i> (SSOP) untuk	2. <i>Good hygiene practice</i> (GHP) dan <i>sanitation standard operating procedure</i> (SSOP).			<ul style="list-style-type: none"> Penugasan 2: penyusunan 		

<p>pengendalian bahaya pangan.</p>	<p>a. Prinsip umum higiene pangan-GHP b. Hubungan GHP dengan HACCP c. Prinsip dasar SSOP</p>			<p>dokumen SSOP</p>		
------------------------------------	--	--	--	---------------------	--	--

Nomor : MPI 4
Mata pelatihan : Rancangan HACCP prinsip 1 di tempat pengelolaan pangan pangan siap saji
Deskripsi mata pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang dokumen rancangan HACCP tempat pengelolaan pangan siap saji
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun dokumen rancangan prinsip 1 HACCP suatu tempat pengelolaan pangan siap saji
Waktu : 18 JPL (AM = 4, SM = 0, AK = 14)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode Pembelajaran			Rekam Jejak dan Nilai	Referensi
		AM	SM	AK		
Setelah mengikuti mata pelatihan, peserta mampu:						
1. Menjelaskan sistem standarisasi nasional dan HACCP	1. Sistem standarisasi nasional dan sistem HACCP a. Perbedaan standarisasi, akreditasi dan sertifikasi b. Sistem standarisasi nasional di Indonesia c. Sejarah dan peranan sistem HACCP	<ul style="list-style-type: none"> Belajar mandiri menggunakan bahan ajar MPI 4 yang ada pada LMS Mengerjakan tes akhir mata pelatihan Membuat catatan peserta sesuai format 	-	<ul style="list-style-type: none"> Penugasan akhir: Membuat dokumen HACCP Prinsip 1 dan RTL 	<ul style="list-style-type: none"> Log belajar mandiri Log tes akhir mata pelatihan dan nilai Log tugas dan nilai Unggahan catatan peserta 	<ol style="list-style-type: none"> Mekonen, YM, Melaku SM. <i>Significance of HACCP and SSOP in Food Processing Establishment</i> 2014 SNI No. 01-4852-1998 tentang Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya
2. Menyusun dokumen HACCP prinsip 1	2. Dokumen prinsip 1 HACCP a. 7 prinsip HACCP b. Dokumen rancangan prinsip 1 HACCP					

Nomor : MPP 1
Mata pelatihan : *Building learning commitment (BLC)*
Deskripsi mata pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang pengenalan, pencairan suasana kelas, harapan peserta, pemilihan pengurus kelas, komitmen kelas.
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu membangun komitmen belajar.
Waktu : 2 JPL (AM = 0, SM = 2, AK = 0)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode Pembelajaran			Rekam Jejak dan Nilai	Referensi
		AM	SM	AK		
Setelah mengikuti mata pelatihan, peserta mampu:						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Melakukan pengenalan, 2. Melakukan pencairan suasana kelas, 3. Menjelaskan harapan, 4. Memilih pengurus kelas dan 5. Menetapkan komitmen kelas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengenalan 2. Pencairan suasana kelas 3. Harapan peserta 4. Pemilihan pengurus kelas 5. Komitmen Kelas 	-	<ul style="list-style-type: none"> ● Melakukan pengenalan ● Menyusun kepengurusan kelas ● Menyusun harapan selama mengikuti pelatihan ● Menyusun Nilai-nilai kelas ● Menyusun norma kelas 	-	<ul style="list-style-type: none"> ● Log kehadiran SM ● Daftar hadir SM ● Harapan selama mengikuti pelatihan, nilai dan norma kelas yang disusun dan diunggah ke LMS 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pusat Pelatihan SDM Kesehatan. Badan PPSDM Kesehatan. Modul Pelatihan Bagi Pelatih Kader Kesehatan. 2018 2. Pusat Pelatihan SDM Kesehatan. Modul TOT Promkes Bagi Kader. 2016 3. Pusklat aparatur BPPSDM Kesehatan, Modul Pelatihan Tenaga Pelatih Program Kesehatan, Jakarta, 2011

Nomor : MPP 2
Mata pelatihan : Rencana tindak lanjut (RTL)
Deskripsi mata pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang konsep penyusunan RTL, identifikasi rencana tindak lanjut yang tepat sasaran dan menyusun daftar rencana tindak lanjut.
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun RTL
Waktu : 2 JPL (AM = 1, SM = 0, AK = 1)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode Pembelajaran			Rekam Jejak dan Nilai	Referensi
		AM	SM	AK		
Setelah mengikuti mata pelatihan, peserta mampu:						
1. Menjelaskan konsep penyusunan RTL 2. Mengidentifikasi rencana tindak lanjut yang tepat sasaran 3. Menyusun daftar rencana tindak lanjut.	1. Konsep penyusunan RTL yang efisien 2. Identifikasi rencana tindak lanjut yang tepat sasaran untuk diterapkan pada unit kerja 3. Daftar rencana tindak lanjut	<ul style="list-style-type: none"> Belajar mandiri menggunakan bahan ajar MPP 2 yang ada pada LMS Mengerjakan tes akhir mata pelatihan 	-	<ul style="list-style-type: none"> Penugasan menyusun RTL 	<ul style="list-style-type: none"> Log belajar mandiri Log tes akhir mata pelatihan dan nilai Log tugas dan nilai 	Pusdiklat Aparatur, Standar Penyelenggaraan Pelatihan, 2012, Jakarta

Nomor : MPP 3
Mata pelatihan : Anti korupsi
Deskripsi mata pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang konsep korupsi, tindak pidana korupsi, budaya anti korupsi, upaya pencegahan dan pemberantasan korupsi, serta tata cara pelaporan dugaan pelanggaran tindak pidana korupsi (TPK).
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu memahami anti korupsi
Waktu : 2 JPL (AM = 2, SM = 0, AK = 0)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode Pembelajaran			Rekam Jejak dan Nilai	Referensi
		AM	SM	AK		
Setelah mengikuti mata pelatihan, peserta mampu:					Log belajar mandiri	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan konsep korupsi 2. Menjelaskan tindak budaya korupsi 3. Menjelaskan budaya anti korupsi 4. Menjelaskan upaya pencegahan dan pemberantasan korupsi 5. Menjelaskan cara pelaporan dugaan tindak pidana korupsi (TPK) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep korupsi 2. Tindak budaya korupsi 3. Budaya anti korupsi 4. Upaya pencegahan dan pemberantasan korupsi 5. Cara pelaporan dugaan Tindak Pidana Korupsi (TPK) 	<ul style="list-style-type: none"> • Belajar mandiri menggunakan bahan ajar MPP 3 yang ada pada LMS • Membuat catatan peserta sesuai format 	-	-	<ul style="list-style-type: none"> • Log belajar mandiri • Unggahan catatan peserta 	<ol style="list-style-type: none"> 1. UU Nomor 21/2001 2. INPRES Nomor 1 / 2013 3. Keputusan Menkes Nomor 232/ 2013 4. Modul Anti Korupsi Pusdiklat Aparatur, Badan PPSPDM Kesehatan Kemenkes RI 2014

Nomor : MPP 4
Mata pelatihan : Penanganan pangan tanggap darurat bencana
Deskripsi mata pelatihan : Mata pelatihan ini membahas tentang penanganan pangan tanggap darurat bencana
Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu memahami keamanan pangan pada bencana alam dan memahami keamanan pangan pada bencana non alam
Waktu : 4 JPL (AM = 2, SM = 0, AK = 2)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode Pembelajaran			Rekam Jejak dan Nilai	Referensi
		AM	SM	AK		
Setelah mengikuti mata pelatihan, peserta mampu:						
1. Menjelaskan keamanan pangan pada kondisi bencana alam	1. Keamanan pangan pada kondisi bencana alam a. Gempa, b. Longsor, c. Banjir bandang, d. Tsunami, dll	<ul style="list-style-type: none"> Belajar mandiri menggunakan bahan ajar MPP 4 yang ada pada LMS Mengerjakan tes akhir mata pelatihan Membuat catatan peserta sesuai format 	-	Penugasan: membuat SOP keamanan pangan selama pandemi Covid-19	<ul style="list-style-type: none"> Log belajar mandiri Log tes akhir mata pelatihan dan nilai Log tugas dan nilai Unggahan catatan peserta 	<ol style="list-style-type: none"> PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan PP 86/2019 Pasal 4 (sanitasi pangan) Pedoman teknis penanggulangan krisis kesehatan akibat bencana, Depkes RI 2007 <i>Food safety guideline during emergency</i>, FAO 2007
2. Menjelaskan keamanan pangan pada kondisi bencana non alam	2. Keamanan pangan pada kondisi bencana non alam a. Kejadian luar biasa (Covid-19)					

LAMPIRAN 2**MASTER JADWAL****PELATIHAN JARAK JAUH (LJJ) KEAMANAN PANGAN DAN
*Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)***

Mata Pelatihan	Kegiatan	JPL	Metode	Durasi
	Pra pelatihan			
	Registrasi	-	-	21 Hari
	<i>Pre tes</i>	-	-	3 hari
	Proses Pelatihan			
	Pembukaan			
MPD 1	Kebijakan keamanan pangan di Indonesia	2	SM	90 menit
MPP 1	<i>Building learning commitment (BLC)</i>	2	SM	90 menit
MPI 1	Konsep keamanan pangan dan dampak masalah keamanan pangan	2	AM	2 hari
MPI 2	Risiko bahaya keamanan pangan di tempat pengelolaan pangan	4	AM	4 hari
	Penugasan risiko bahaya keamanan pangan di tempat pengelolaan pangan	4	AK	8 hari
MPI 3	Tindakan pengendaliannya bahaya keamanan pangan	4	AM	4 hari
	Penugasan tindakan pengendaliannya bahaya keamanan pangan	6	AK	12 hari
MPP 4	Penanganan pangan tanggap darurat bencana	2	AM	2 hari
	Penugasan penanganan pangan tanggap darurat bencana	2	AK	4 hari
MPI 4	Rancangan HACCP di tempat pengelolaan pangan siap saji	4	AM	4 hari
	Penugasan rancangan HACCP di tempat pengelolaan pangan siap saji	14	AK	28 hari
MPP 2	Rencana tindak lanjut (RTL)	1	AM	1 hari
	Penugasan rencana tindak lanjut (RTL)	1	AK	2 hari
MPP 3	Anti korupsi	2	AM	2 hari
	Pasca pelatihan			
	Tes akhir (post-tes)	-	-	3 hari
	Proses Penilaian Kelulusan	-	-	7 hari
	Pengumuman Kelulusan	-	-	1 hari
	Proses Pembuatan E-Sertifikat	-	-	30 hari
	Proses Pembagian E-Sertifikat	-	-	1 hari

LAMPIRAN 3

PANDUAN PENUGASAN DAN BAHAN PENUGASAN

Panduan Penugasan Mata Pelatihan Inti 2: Mengkaji Risiko Bahaya Keamanan Pangan

Pokok Materi:

- 1. Bahaya biologi pangan**
- 2. Bahaya kimia pangan**

Penugasan 1: Insiden Penyakit Bawaan Pangan

A. Tujuan:

Pada latihan ini diharapkan tenaga ahli gizi dan kesehatan mampu mengidentifikasi terjadinya suatu penyakit bawaan pangan di lingkungan kerjanya, menganalisa penyebab dan pengendaliannya serta mendapatkan pembelajaran dari insiden tersebut.

B. Pelaksanaan:

1. Penugasan dikerjakan secara mandiri dan dilakukan per individu
2. Peserta mengerjakan dengan menggunakan form yang sudah disediakan panitia
3. Identifikasi insiden penyakit bawaan pangan:
Carilah satu (1) kasus kejadian penyakit termasuk keracunan pangan yang dilaporkan di Puskesmas atau sekitar lingkungan kerja Saudara. Carilah informasi sebanyak mungkin dari berbagai sumber (laporan, wawancara, internet, dll) yang terkait insiden tersebut kemudian buatlah ringkasan kejadian tersebut sesuai tabel dibawah ini. Tulislah “Tidak ada informasi” bila item terkait tidak terekam atau tidak tersedia terkait insiden tersebut.

No	Panduan analisis	Isian jawaban
1	Pangan yang terlibat * (terkonfirmasi/diduga)	
2	Waktu kejadian (tanggal dan waktu)	
3	Lokasi kejadian (Kampung/Desa/, Kecamatan, Kabupaten, Propinsi)	
4	Agen/ Mikroorganisme penyebab * (terkonfirmasi/diduga)	
5	Latar belakang/kronologis terjadinya kejadian	
6	Gejala penyakit/keracunan*	
7	Jumlah korban (dibedakan antara yang sakit dan meninggal)	
8	Institusi atau pemangku kepentingan yang terlibat penanganan	
9	Pelajaran yang dipetik dan saran tindakan *	
10	Sumber informasi*	

***) Wajib diisi**

Panduan Penugasan Mata Pelatihan Inti 3: Tindakan Pengendalian Bahaya Keamanan Pangan

Pokok Materi 2: *Good hygiene practice (GHP)* dan *sanitation standard operating procedure (SSOP)*.

Penugasan 2: Penyusunan Dokumen SSOP

A. Tujuan:

Peserta mampu menyusun suatu dokumen *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) di tempat pengelolaan pangan siap saji di lingkungan kerjanya.

B. Pelaksanaan:

- a. Penugasan dilakukan secara mandiri
- b. Penugasan dikerjakan dengan mengikuti format rincian di bawah
- c. Silakan Saudara susun 1 buah dokumen SSOP dengan memilih salah satu topik diantara 8 Kunci SSOP yang telah disampaikan pada materi pelatihan. Dokumen dapat disusun berupa tabel maupun narasi. Informasi pada dokumen SOP dapat terdiri dari:
 1. Judul
 2. Tujuan
 3. Area
 4. Prosedur
 5. Penanggung jawab
 6. Tindakan koreksi
 7. Rujukan

Rincian:

1. Judul: nama dokumen SSOP terkait
2. Tujuan: tujuan disusunnya dokumen SSOP ini yang dikaitkan dengan pengendalian keamanan pangan di tempat pengelolaan pangan di TPP
3. Area: cakupan wilayah atau area kerja diberlakukannya SSOP ini
4. Prosedur: tahap kerja yang perlu dilakukan yang dilengkapi dengan siapa pelaksana dan bagaimana frekuensi atau waktunya
5. Penanggung jawab: siapa karyawan yang bertanggungjawab terhadap penerapan SSOP ini (tuliskan nama peserta, nomor kepesertaan dan institusi asal)
6. Tindakan koreksi: tindakan yang akan diambil bila hasil pemantauan menunjukkan bahwa prosedur tidak terpenuhi/diterapkan
7. Rujukan: sumber rujukan prosedur pada dokumen ini

Panduan Penugasan Mata Pelatihan Inti 4: Rancangan Dokumen HACCP

Pokok Materi 2: Menyusun dokumen Prinsip 1 HACCP

Tugas Akhir: Membuat dokumen Prinsip 1 HACCP dan RTL

A. Tujuan:

Pada latihan ini diharapkan tenaga ahli gizi dan kesehatan mampu merancang dokumen prinsip 1 HACCP disuatu TPP yang menyediakan pangan siap saji yaitu **ikan kembung goreng** atau **tumis kangkung** pada masa pandemi Covid-19.

B. Pelaksanaan:

- a. Penugasan dikerjakan secara mandiri dan dilakukan per individu
- b. Silakan Saudara mengerjakan tugas menggunakan form yang sudah disediakan panitia
- c. Studi kasus:

Saat ini terjadi pandemi Covid-19, pemerintah telah mengeluarkan peraturan protokol kesehatan pencegahan penyebaran Covid-19 termasuk di lingkungan TPP siap saji

Saudara adalah seorang tenaga gizi/kesehatan yang ditugaskan untuk mengkaji penerapan sistem keamanan pangan berbasis HACCP di dapur Puskesmas Rawat Inap “Nusantara”. Dapur Puskesmas Rawat Inap “Nusantara” yang telah menerapkan program prasyarat dasar keamanan pangan seperti Program Laik Higiene (GHP) dimana didalamnya termasuk *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) dan berbagai prosedur kerja terkait lainnya.

Puskesmas akan menerapkan sistem jaminan mutu pangan berbasis HACCP. Sebagai penanggung jawab keamanan pangan, Anda ditugaskan untuk merancang dokumen sederhana proses produksi pangan di dapur Puskesmas Rawat Inap “Nusantara” tersebut. Menu yang disajikan di Puskesmas tersebut diantaranya adalah **ikan kembung goreng** dan **tumis kangkung**.

- a. Saudara ditugaskan untuk merancang dokumen prinsip 1 HACCP di TPP pada masa pandemi Covid-19 dengan petunjuk sebagai berikut:
 - Pilihlah salah satu menu diatas, kemudian deskripsikan cara pembuatannya.
 - Kembangkan diagram alir proses pembuatan makanan yang dipilih.
 - Identifikasi potensi bahaya biologi dan kimia dari menu yang dipilih dengan mengisi lembar kerja di bawah ini.
 - Pertimbangkan tindakan pengendalian yang harus diambil untuk menjamin keamanan pangan serta pencegahan penyebaran Covid-19 di TPP tersebut.

- b. Catatan: dalam latihan ini, tidak ada hasil yang benar atau salah, yang terpenting adalah **proses justifikasi ilmiah tim Saudara dan bagaimana mendokumentasikan justifikasi tersebut.**
- c. Menyusun RTL sebagai rencana implementasi pelatihan pada unit kerja.

LEMBAR BANTU PENYUSUNAN RANCANGAN DOKUMEN PRINSIP 1 HACCP

		Puskesmas Rawat Inap Nusantara						
		Produk: _____						
		DOKUMEN HACCP					No Dokumen:	
		Identifikasi dan Analisis Bahaya (P1)					Revisi:	
					Tanggal:			
					Halaman:			
No	Proses	Identifikasi Bahaya <i>(Hazards identification)</i>			Analisa Risiko <i>(Hazards Analysis)</i>			Tindakan pengendalian <i>(Control measures)</i>
		Kategori <i>(Biologi/Kimia)</i>	Bahaya <i>(Hazards)</i>	Sumber Bahaya <i>(Source of Hazards)</i>	Kemungkinan <i>(Probability)</i> (R/S/T)	Tingkat keparahan <i>(Severity)</i> (R/S/T)	Signifikan atau Tidak signifikan (S/TS)	
1.								
2								
3								
dst								
Disetujui oleh:				Diperiksa oleh :			Dibuat oleh :	
Tanggal:				Tanggal:			Tanggal:	
Jabatan:				Jabatan :			Jabatan :	

LEMBAR BANTU PENYUSUNAN RTL

Nama:

No	Kegiatan	Tujuan	Sasaran	Cara/metode	Waktu dan tempat	Biaya	Pelaksana/PJ	Indikator keberhasilan

Komentar Tutor:

Form Catatan Peserta

Catatan Peserta

Nama:	
No. Registrasi:	
Hari/tanggal:	
Judul pokok materi:	

Catatan:

- a. *Tuliskan ringkasan poin penting pada semua pokok materi, dan*
- b. *Keterkaitan atau relevansi mata pelatihan dengan tugas Saudara*

Refleksi pribadi:

Tuliskan pengetahuan baru yang Saudara dapatkan dari mata pelatihan ini:

LAMPIRAN 5

KETENTUAN PESERTA, PELATIH/TUTOR DAN ADMIN/*STUDENT'S SUPPORT*

A. Peserta

1. Peserta Pelatihan

Peserta pelatihan adalah tenaga kesehatan dengan kriteria:

- a. Pendidikan minimal Diploma 3 kesehatan yang terdiri dari:
 - D3 Gizi
 - D3 Kesehatan Lingkungan
 - D3 Promosi Kesehatan
- c. Berstatus pegawai tetap di instansi yang bersangkutan
- d. Bersedia menyelesaikan seluruh rangkaian pelatihan
- e. Ditugaskan oleh pimpinan institusi tempat bekerja
- f. Memiliki email GMAIL aktif
- g. Memiliki *smartphone/laptop/computer* yang tersambung ke jaringan internet yang stabil

2. Jumlah peserta

Jumlah peserta dalam satu gelombang maksimal 480 orang dengan 8 orang tutor

B. Pelatih/Tutor

Dalam pelatihan jarak jauh, pelatih yang memberikan penilaian disebut tutor, yang dibantu oleh admin/*student's support*. Berikut ketentuan lengkap:

No.	Mata Pelatihan	Kriteria Pelatih/Tutor
MPI 1	Konsep keamanan pangan dan jaminan keamanan pangan	a. Telah mengikuti ToT Keamanan Pangan dan HACCP/pelatihan relevan lainnya
MPI 2	Risiko bahaya keamanan pangan di tempat pengelolaan pangan	b. Bersedia menjadi tutor hingga pelatihan berakhir
MPI 3	Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan	c. Memiliki kemampuan komunikasi yang efektif dan sopan (diketahui dari hasil wawancara)
MPI 4	Rancangan HACCP di tempat pengelolaan pangan siap saji	d. Memiliki akses internet yang baik selama pelatihan e. Telah lulus workshop tutor

MPP 4	Penanganan pangan tanggap darurat bencana	<ul style="list-style-type: none"> a. Telah mengikuti HACCP/ToT Keamanan Pangan b. Menguasai substansi c. Pakar/praktisi/widyaiswara
-------	---	---

Mata pelatihan yang tidak menggunakan tutor, evaluasi dibuat dengan soal pilihan ganda

C. Administrator

1. Kriteria administrator

- a. Menguasai teknologi informasi
- b. Sudah lulus workshop admin
- c. Bersedia menjadi admin hingga akhir pelatihan

2. Tugas

- a. Memberikan *update* data peserta yang sudah terdaftar di dalam *e-training* selama masa registrasi.
- b. Menyusun material pelatihan dan forum diskusi tiap sesi pada LMS sesuai susunan dan jadwal yang diberikan;
- c. Mengoordinasi buka/tutup materi dan kuis pada LMS sesuai jadwal yang telah disusun
- d. Mengawasi dan mengklarifikasi informasi dan jawaban dari pertanyaan teknis yang disampaikan oleh peserta melalui *WhatsApp Group* dan forum diskusi LMS
- e. Menjawab dan menyimpulkan pertanyaan teknis di *WhatsApp Group*
- f. Merapikan *thread non-official* di LMS
- g. Melakukan kompilasi pengumpulan penugasan, hasil penilaian, perhitungan kelulusan dan sertifikat peserta
- h. Mengkoordinasi proses pembuatan sertifikat elektronik dari daftar kepesertaan dan kelulusan.

3. Jumlah

- 1 (satu) orang admin bertanggung jawab terhadap semua kelas.

LAMPIRAN 6

KETENTUAN SARANA PELATIHAN

Sarana pembelajaran yang diperlukan pada LJJ Keamanan Pangan dan HACCP:

1. Komputer/ laptop/ gadget
2. Jaringan internet yang bisa diakses dengan baik
3. LMS/aplikasi yang menarik

LAMPIRAN 7

EVALUASI PENYELENGGARAAN PELATIHAN

A. Evaluasi terhadap Tutor/Pelatih

Evaluasi tutor/pelatih dilakukan secara online di akhir proses pembelajaran online.

Penilaian dilakukan oleh peserta dan admin. Aspek penilaian terhadap tutor meliputi:

1. Penguasaan materi
2. Kemampuan memfasilitasi
3. Pemberian motivasi kepada peserta
4. Pencapaian tujuan pembelajaran
5. Kecepatan memberikan respon
6. Kesantunan dalam berkomunikasi dengan peserta

B. Evaluasi terhadap Penyelenggara

Evaluasi penyelenggaraan dilakukan oleh peserta terhadap pelaksanaan pelatihan.

Objek evaluasi adalah pelaksanaan administrasi dan akademis yang meliputi:

1. Ketersediaan dan kelengkapan informasi, seperti tutorial/panduan, penjadwalan, pengumuman, bobot pengerjaan tugas, kriteria kelulusan dll
2. Kecepatan admin memberikan respon
3. Kualitas bahan ajar
4. Kualitas media
5. Sistem: kemudahan mengakses bahan ajar (materi, penugasan, forum diskusi), masalah dalam jaringan, dll

C. Survei Pasca Pelatihan

Survei pasca pelatihan diberikan dalam bentuk *online form* yang berisi pertanyaan sebagai berikut:

Selamat dan terima kasih telah menyelesaikan pelatihan! Kami ingin mengetahui pengalaman Saudara selama pelatihan melalui survei pasca pelatihan ini. Informasi yang Saudara berikan akan membantu kami meningkatkan penyelenggaraan pelatihan ini di masa mendatang.

Terima kasih.

Judul Pelatihan:

Informasi Pribadi

Email	
Nama Lengkap	
Jenis Kelamin	<input type="radio"/> Perempuan <input type="radio"/> Laki-laki
Usia (sebutkan angka tahun; dibulatkan dan tanpa satuan)	
Pendidikan Terakhir	<input type="radio"/> SMA Sederajat <input type="radio"/> Diploma <input type="radio"/> Sarjana S1 <input type="radio"/> Magister S2 <input type="radio"/> Doktor S3 <input type="radio"/> Lainnya, sebutkan

<p>Silakan pilih institusi Anda</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Institusi Pemerintahan <input type="radio"/> Institusi Pendidikan Tinggi/Penelitian <input type="radio"/> Lembaga Pembangunan Internasional <input type="radio"/> Lembaga Swadaya Masyarakat <input type="radio"/> Industri <input type="radio"/> Praktik Swasta <input type="radio"/> Sekolah (Satuan PAUD, SD, SMP, SMA/K sederajat) <input type="radio"/> Mahasiswa <input type="radio"/> Lainnya, sebutkan
<p>Provinsi</p>	<p>.....</p>

Evaluasi Pelatihan Keamanan Pangan dan HACCP

<p>Apa pendapat Anda terhadap pelatihan ini secara keseluruhan? (<i>silakan pilih satu yang paling sesuai dengan Anda</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Lebih buruk dari pelatihan yang saya pernah ikuti sebelumnya <input type="radio"/> Cukup baik <input type="radio"/> Lebih baik dari pelatihan yang saya pernah ikuti sebelumnya <input type="radio"/> Salah satu yang terbaik dari pelatihan yang pernah saya ikuti sebelumnya.
<p>Bagaimana Anda menilai level kebermanfaatan dari metode pelatihan berikut ini? 5: Metode ini dapat meningkatkan kemampuan saya 4: Metode ini dapat meningkatkan pengetahuan saya 3: Metode ini dapat meningkatkan, baik kemampuan dan pengetahuan saya 2: Metode ini tidak dapat meningkatkan, baik kemampuan dan pengetahuan saya 1: N/A - tidak relevan (jika metode tersebut tidak digunakan dalam pelatihan yang Anda ikuti)</p> <p>(<i>Silakan tulis nomor di sebelah metode pelatihan.</i>)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Sesi ceramah/pemaparan materi <input type="radio"/> Penugasan individu <input type="radio"/> Penugasan kelompok <input type="radio"/> Projek tugas akhir <input type="radio"/> Sesi praktik komputer <input type="radio"/> Sesi praktik laboratorium <input type="radio"/> Kunjungan/kerja lapangan <input type="radio"/> Presentasi <input type="radio"/> Reviu sebaya (<i>peer-review</i>) <input type="radio"/> Microteaching <input type="radio"/> Lainnya, sebutkan

Sebutkan jenis metode pelatihan lainnya, jika ada	
Aspek manakah dari pelatihan ini yang paling Anda sukai?	<ul style="list-style-type: none"> o Pemateri/Narasumber o Topik yang diberikan o Metode yang digunakan selama pelatihan o Mode penyampaian pelatihan (misal tatap muka vs dalam jaringan/online) o Fasilitas o Pengaturan logistik
Mohon jelaskan
Aspek manakah dari pelatihan ini yang menurut Anda perlu kami tingkatkan? (Anda dapat memilih lebih dari 1 aspek)	<ul style="list-style-type: none"> o Pemateri/Narasumber o Topik yang diberikan o Metode yang digunakan selama pelatihan o Mode penyampaian pelatihan (misal tatap muka vs dalam jaringan/online) o Fasilitas o Pengaturan logistik
Mohon jelaskan
Silakan sampaikan saran atau komentar lainnya untuk pelatihan ini
Pelatihan lain apa yang ingin Anda ikuti kedepannya?
Apakah Anda akan merekomendasikan pelatihan SEAMEO RECFON selanjutnya kepada kolega Anda?	<ul style="list-style-type: none"> o Ya o Tidak

Permohonan persetujuan:

Saya memberikan izin kepada SEAMEO RECFON untuk menggunakan pendapat tertulis dan foto partisipasi saya dalam pelatihan ini untuk tujuan promosi/publikasi dan/atau penelitian ilmiah.

Pesan konfirmasi (setelah pengisian):

Terima kasih dan sampai juga lagi di pelatihan mendatang.

Bahan Ajar Pelatihan Keamanan Pangan dan HACCP

Mata Pelatihan	Kegiatan	Materi	Bahan bacaan
	Pembukaan	http://bit.ly/VideoHACC P Pengantar Pelatihan	
MPI 2	Risiko bahaya keamanan pangan ditempat pengelolaan pangan	http://bit.ly/VideoHACC P BahayaBiologiPangan http://bit.ly/VideoHACC P BahayaKimiaPangan	http://bit.ly/SuplemenHACCP_BahayaBiologiPangan1 http://bit.ly/SuplemenHACCP_BahayaBiologiPangan2 http://bit.ly/SuplemenHACCP_BahayaBiologiPangan3 http://bit.ly/SuplemenHACCP_BahayaKimiaPangan
MPI 3	Tindakan pengendaliannya bahaya keamanan pangan	http://bit.ly/VideoHACC P TekPangPengendalianPertumbuhanMikroorganisme http://bit.ly/VideoHACC P_CaraProduksiPanganSSOP	http://bit.ly/SuplemenHACCP_TekPangPengendalianPertumbuhanMikroorganisme http://bit.ly/SuplemenHACCP_CaraProduksiPanganSSOP http://bit.ly/SuplemenHACCP_CaraProduksiPanganSSOP2
MPI 4	Rancangan HACCP di pengelolaan produksi pangan siap saji	http://bit.ly/VideoHACC P PrinsipHACCP1	http://bit.ly/SuplemenHACCP_SystemStandarisasiNasionalPengendalianSistemHACCP1

			http://bit.ly/SuplemenHACCP_SistemStandarisasiNasionalPengendalianSistemHACCP2 http://bit.ly/SuplemenHACCP_PrinsipHACCP1 http://bit.ly/SuplemenHACCP_PrinsipHACCP1_2
	Penugasan rancangan HACCP di pengelolaan produksi pangan siap saji		http://bit.ly/ViConHACCP_PembahasanPenugasan http://bit.ly/ViConHACCP_ReviewdanPenjelasanPenugasan2
MPP 4	Penanganan pangan tanggap darurat bencana	http://bit.ly/SuplemenHACCP_KeamananPangandNewNormal	
	Penugasan penanganan pangan tanggap darurat bencana	http://bit.ly/ViConHACCP_KeamananPanganandCovid19_1 http://bit.ly/ViConHACCP_KeamananPanganandCovid19_2	http://bit.ly/SuplemenHACCP_KIEKeamananPangandanCovid19_1 http://bit.ly/SuplemenHACCP_KIEKeamananPangandanCovid19_2 http://bit.ly/SuplemenHACCP_KIEKeamananPangandanCovid19_3

Daftar Video Modul dan Bahan Bacaan

Handbook Keamanan Pangan dan HACCP dapat akses pada:

http://bit.ly/ModulHACCP_PengantarPelatihan

Bahan bacaan tambahan Pelatihan Keamanan Pangan dan HACCP dapat diakses pada:

http://bit.ly/SuplemenHACCP_KeamananPangandiNewNormal

http://bit.ly/SuplemenHACCP_BahayaBiologiPangan1

http://bit.ly/SuplemenHACCP_BahayaBiologiPangan2

http://bit.ly/SuplemenHACCP_BahayaBiologiPangan3

http://bit.ly/SuplemenHACCP_BahayaKimiaPangan

http://bit.ly/SuplemenHACCP_TekPangPengendaliPertumbuhanMikroorganisme

http://bit.ly/SuplemenHACCP_CaraProduksiPanganSSOP

http://bit.ly/SuplemenHACCP_CaraProduksiPanganSSOP2

http://bit.ly/SuplemenHACCP_SistemStandarisasiNasionalPengenalanSistemHACCP1

http://bit.ly/SuplemenHACCP_SistemStandarisasiNasionalPengenalanSistemHACCP2

http://bit.ly/SuplemenHACCP_PrinsipHACCP1

http://bit.ly/SuplemenHACCP_PrinsipHACCP1_2

Video Pembelajaran

Video modul pembelajaran dapat diakses pada:

http://bit.ly/VideoHACCP_PengantarPelatihan

http://bit.ly/VideoHACCP_BahayaBiologiPangan

http://bit.ly/VideoHACCP_BahayaKimiaPangan

http://bit.ly/VideoHACCP_TekPangPengendaliPertumbuhanMikroorganisme

http://bit.ly/VideoHACCP_CaraProduksiPanganSSOP

http://bit.ly/VideoHACCP_SistemStandarisasiNasionalPengenalanSistemHACCP

http://bit.ly/VideoHACCP_PrinsipHACCP1

Video suplemen pembelajaran dapat diakses pada:

http://bit.ly/SuplemenHACCP_KIEKeamananPangandanCovid19_1

http://bit.ly/SuplemenHACCP_KIEKeamananPangandanCovid19_2

http://bit.ly/SuplemenHACCP_KIEKeamananPangandanCovid19_3

Video rekaman *video conference* dapat diakses pada:

http://bit.ly/ViConHACCP_KeamananPangandanCovid19_1

http://bit.ly/ViConHACCP_KeamananPangandanCovid19_2

http://bit.ly/ViConHACCP_PembahasanPenugasan

http://bit.ly/ViConHACCP_ReviewdanPenjelasanPenugasan2

Tim Penyusun

Penasehat:

1. dr. Muchtaruddin Mansyur, PhD
2. Dr. Jess C. Fernandez
3. Agus Haryanto, PhD
4. dr. Achmad Soebagjo Tancarino, MARS

Penanggungjawab penyusunan:

Dr. Judhiastuty Februhartanty, M.Sc

Ketua penyusunan:

Dr. Dwi Nastiti Iswarawanti, M.Sc

Tim Penyusun:

1. Dr. Dwi Nastiti Iswarawanti, M.Sc
2. Evi Ermayani, M.Gizi
3. Arienta Sudibya, M.Sc
4. Seala Septiani, M.Gizi
5. Suci Latifah, M.Gizi

Tim Kontributor (Pusat Pelatihan SDM Kesehatan):

1. Nusli Imansyah, SKM. M.Kes
2. Liliek Dias Kuswandari SKM, M.Pd

Tim Sekretariat:

1. Ahmad Thohir Hidayat, M.Gizi
2. Izzati Hayu Andari, S.Gz, MPH
3. Indriya Laras Pramesthi, M.Gizi
4. Maulina Rizqi Astari, SE
5. Afifatul Humairo, S.IP