



KURIKULUM PELATIHAN

PELAKSANAAN INSPEKSI KUALITAS HIGIENE DAN SANITASI PANGAN BAGI TENAGA SANITASI LINGKUNGAN DI TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN

**HIMPUNAN AHLI KESEHATAN
LINGKUNGAN INDONESIA**

JAKARTA, 2022

KATA PENGANTAR

Puji Syukur dipanjatkan kepada Allah SWT, Himpunan Ahli Kesehatan Lingkungan Indonesia (HAKLI), dalam kerangka kerjasama dengan Direktorat Jenderal Tenaga Kesehatan Kemenkes RI, telah diberikan amanah untuk penyusunan Kurikulum Pelatihan Pelaksanaan Inspeksi Kualitas Higiene dan Sanitasi Pangan bagi Tenaga Sanitasi Lingkungan di Tempat Pengelolaan Pangan, yang merupakan suatu kesempatan untuk diberikan atensi dalam pendayagunaan tenaga sanitasi lingkungan, sebagai daya dukung dari sisi transformasi kesehatan.

Dalam penyusunan Kurikulum Pelatihan Pelaksanaan Inspeksi Kualitas Higiene dan Sanitasi Pangan bagi Tenaga Sanitasi Lingkungan di Tempat Pengelolaan Pangan, menjadi sangat esensial karena merupakan hal yang sangat dibutuhkan bagi tenaga sanitasi lingkungan khususnya yang menjalankan tugas pokok dan fungsi sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014, sebagai sebuah kebutuhan yang menjadi tuntutan dalam memberikan bukti peningkatan pelayanan penyelenggaraan penyehatan lingkungan pada masyarakat.

Penguatan terhadap skema kompetensi yang menjadi platform dalam kompetensi profesi sanitasi lingkungan merupakan hal yang sangat penting dan menjadi perhatian bagi tim penyusun, karena akan berdampak kepada peningkatan kapasitas khususnya dalam kemampuan yang diharapkan dari penyusunan kurikulum ini. Untuk itu pada kesempatan ini, menyampaikan ucapan terima kasih yang sangat mendalam kepada Ibu Direktur Jenderal Tenaga Kesehatan yang telah mempercayakan HAKLI untuk dapat menjemput kematangan organisasi bagi peningkatan kapasitas kompetensi tenaga sanitasi lingkungan melalui pendayagunaan pelatihan dengan penyusunan Kurikulum Pelatihan Pelaksanaan Inspeksi Kualitas Higiene dan Sanitasi Pangan bagi Tenaga Sanitasi Lingkungan di Tempat Pengelolaan Pangan, dan juga kepada Direktur Peningkatan Mutu Tenaga Kesehatan, yang telah memberikan bantuan dan bimbingan, khususnya dalam menyiapkan pelatihan yang terstandar dan tersertifikasi yang sesuai dengan ketentuan dan peraturan sehingga dapat dinikmati, bukan sekedar sebagai sebuah sertifikat, tetapi sebagai sebuah manfaat bagi segenap pihak.

Dalam penyusunan kurikulum ini, tim penyusun yang mendukung kebijakan dari Ketua Umum khususnya dalam penataan organisasi dan penguatan peningkatan kapasitas kompetensi tenaga sanitasi lingkungan, masih membutuhkan bimbingan dan juga hal yang perlu menjadikan masukan, sehingga sangatlah elok jika saran, masukan, dan kritik, untuk memperkuat kelengkapan bagi penyempurnaan penyusunan Kurikulum Pelatihan Pelaksanaan Inspeksi Kualitas Higiene dan Sanitasi Pangan bagi Tenaga Sanitasi Lingkungan di Tempat Pengelolaan Pangan ini dapat semakin bermanfaat nyata. Selain bagi tenaga sanitasi lingkungan, juga berdampak langsung terhadap indikator-indikator strategis khususnya pada penyelenggaraan penyehatan lingkungan.

Demikian, atas segala dedikasi yang telah diberikan oleh tim penyusun pada pengembangan kurikulum ini, serta integritas dari harapan tenaga sanitasi lingkungan di seluruh Indonesia untuk peningkatan kapasitas kompetensi, serta kepercayaan yang diberikan oleh Kementerian Kesehatan melalui Direktorat Jenderal Tenaga Kesehatan, HAKLI selalu berharap untuk konsisten merawat dan menjaga komitmen (*Continuous Quality Improvement*) bagi kompetensi tenaga sanitasi lingkungan dan juga pelaksanaan pelatihan yang bermutu. Untuk itu, atas atensi dan seluruh dukungannya, diucapkan terima kasih.

Jakarta, 16 Desember 2022

Ketua Umum
Himpunan Ahli Kesehatan Lingkungan Indonesia



Prof. Dr. Arif Sumantri, SKM., M.Kes

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Peran dan Fungsi.....	2
BAB II KURIKULUM	
A. Tujuan.....	3
B. Kompetensi.....	3
C. Struktur Kurikulum.....	3
D. Ringkasan Mata Pelatihan.....	4
E. Evaluasi Hasil Belajar.....	10
BAB III DIAGRAM ALUR PROSES PELATIHAN	
Diagram Alur Proses Pelatihan.....	11
LAMPIRAN	
1. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan.....	14
2. Master jadwal.....	29
3. Panduan Penugasan.....	31
4. Panduan Praktik Lapangan.....	36
5. Lembar Evaluasi Fasilitator.....	39
6. Lembar Evaluasi Penyelenggaraan Pelatihan.....	40
7. Ketentuan Penyelenggaraan Pelatihan.....	42
8. Tim Penyusun.....	45

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Lembaga Kesehatan Dunia (WHO) pada tahun 2000 mencatat bahwa lebih dari 90% masalah kesehatan manusia terkait dengan kualitas pangan yang dikonsumsi. Di Indonesia masalah higiene dan sanitasi pangan merupakan masalah yang sudah lama dan terus berulang terjadi dan mengancam jutaan jiwa. Dalam rangka melindungi masyarakat dari risiko yang ditimbulkan oleh makanan dan minuman, pemerintah telah menetapkan salah satu peraturan yaitu Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Sebagai contoh, data Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) per Juli 2020 yang terdaftar di Kementerian Kesehatan RI sebanyak 168.646 TPP, dari jumlah tersebut yang sedang dilakukan proses pembinaan sebanyak 85.999 TPP, terdapat sebanyak 66.828 TPP yang laik higiene sanitasi, dan hanya 2.505 TPP (1,48%) dari total TPP terdaftar yang sudah memiliki sertifikat laik higiene sanitasi. Data tersebut belum termasuk TPP yang belum terdaftar di seluruh Indonesia.

Masalah higiene sanitasi pangan yang ada di Indonesia saat ini antara lain kurangnya informasi tentang pola hidup bersih dan sehat saat menjamah pangan. Misalnya masyarakat tidak menyimpan pangan pada suhu normal atau tidak mencuci tangan terlebih dahulu sebelum mengolah pangan dan setelah keluar kamar kecil.

Terdapat tiga faktor yang mempengaruhi penyehatan pangan. Pertama, faktor sosial budaya masyarakat antara lain kondisi rendahnya tingkat pendidikan, pendapatan, dan didukung pula oleh rendahnya perilaku masyarakat tentang penyehatan pangan. Kedua, teknologi penanganan pangan. Hal ini menjadikan masalah dalam menentukan keamanan pangan untuk dikonsumsi. Dan akibat perkembangan teknologi ini, sehingga memungkinkan sekali untuk diproduksinya berbagai jenis pangan dalam kemasan. Jenis kemasan itu sendiri bisa berasal dari bahan kaleng, gelas, aluminium dan berbagai jenis plastik. Ketiga, faktor lingkungan (sanitasi). Penyehatan pangan dalam kaitannya dengan lingkungan dapat diartikan sebagai suatu usaha untuk mengendalikan faktor pangan, tenaga pengelola, tempat dan perlengkapannya yang dapat atau memungkinkan timbulnya berbagai penyakit dan gangguan kesehatan lainnya. Sehingga dalam usaha penyehatan pangan ini perlu diterapkan pengawasan terhadap prinsip higiene sanitasi pangan, agar ketiga faktor tersebut dapat kita kendalikan.

Dalam pengawasan (inspeksi) higiene dan sanitasi pangan diperlukan tenaga yang kompeten di bidangnya yaitu tenaga sanitasi lingkungan. Untuk peningkatan kompetensi tenaga sanitasi lingkungan dalam pengawasan higiene dan sanitasi pangan sehingga diperlukan **Pelatihan Pelaksanaan Inspeksi Kualitas Higiene dan Sanitasi Pangan bagi Tenaga Sanitasi Lingkungan di Tempat Pengelolaan Pangan.**

B. Peran dan Fungsi

1. Peran

Setelah mengikuti pelatihan, peserta berperan sebagai tenaga sanitasi lingkungan yang kompeten dalam melaksanakan inspeksi kualitas higiene dan sanitasi pangan di tempat pengelolaan pangan.

2. Fungsi

Dalam melaksanakan perannya, peserta sebagai tenaga sanitasi lingkungan memiliki fungsi dalam:

- a. Melaksanakan surveilans kualitas higiene sanitasi pangan
- b. Melaksanakan analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan dan rekomendasi tindak lanjut
- c. Melaksanakan komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan
- d. Melaksanakan pengawasan higiene penjamah makanan.

BAB II KOMPONEN KURIKULUM

A. Tujuan

Setelah selesai mengikuti pelatihan, peserta mampu melaksanakan inspeksi kualitas higiene dan sanitasi pangan di tempat pengelolaan pangan.

B. Kompetensi

Setelah selesai mengikuti pelatihan, peserta sebagai tenaga sanitasi lingkungan mampu:

1. Melaksanakan surveilans kualitas higiene sanitasi pangan
2. Melaksanakan analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan dan rekomendasi tindak lanjut
3. Melaksanakan komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan
4. Melaksanakan pengawasan higiene penjamah makanan.

C. Struktur Kurikulum

NO	MATERI	WAKTU (JPL)			
		T	P	PL	JML
A.	Materi Pelatihan Dasar				
	1. Kebijakan tentang higiene dan sanitasi pangan	2	0	0	2
	2. Etika profesi tenaga sanitasi lingkungan	2	2	0	4
	Subtotal	4	2	0	6
B.	Materi Pelatihan Inti				
	1. Surveilans kualitas higiene sanitasi pangan	2	2	4	8
	2. Analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan dan rekomendasi tindak lanjut	2	3	0	5
	3. Komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan	2	2	2	6
	4. Pengawasan higiene penjamah makanan	2	2	3	7
	Subtotal	8	9	9	26
C.	Materi Pelatihan Penunjang				
	1. <i>Building Learning Commitment</i>	0	2	0	2
	2. Anti Korupsi	2	0	0	2
	3. RTL	1	1	0	2
	Subtotal	3	3	0	6
	JUMLAH	15	14	9	38

Keterangan:

- T = teori
- P = penugasan (studi kasus, latihan, dll)
- PL = praktik lapangan/observasi lapangan

- 1 JPL (jam pelajaran) teori atau penugasan = 45 menit
- 1 JPL (jam pelajaran) praktik lapangan/observasi lapangan = 60 menit
- Untuk mata pelatihan dengan praktik lapangan/observasi lapangan dilaksanakan dengan instruktur 2 orang setiap kelas.

D. Ringkasan Mata Pelatihan

1. Materi Pelatihan Dasar

a. Materi Pelatihan Dasar 1 : Kebijakan tentang higiene dan sanitasi pangan

1) Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas mengenai dasar hukum tentang kebijakan penyehatan pangan dan tempat pengelolaan pangan.

2) Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menjelaskan kebijakan tentang higiene dan sanitasi pangan.

3) Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:

- a) Menjelaskan dasar hukum tentang kebijakan penyehatan pangan
- b) Menjelaskan dasar hukum tentang kebijakan tempat pengelolaan pangan

4) Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- a) Dasar hukum tentang kebijakan penyehatan pangan
- b) Dasar hukum tentang kebijakan tempat pengelolaan pangan

5) Waktu Pembelajaran

Alokasi waktu: 2 JPL, dengan rincian T: 2, P: 0, PL: 0

b. Materi Pelatihan Dasar 2 : Etika Profesi tenaga sanitasi lingkungan rumah sakit

1) Deskripsi Singkat:

Mata pelatihan ini membahas tentang hak, tanggungjawab, kewenangan, larangan, dan kode etik profesi tenaga sanitasi lingkungan.

2) Hasil Belajar:

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu mengimplementasikan kode etik profesi tenaga sanitasi lingkungan

3) Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:

- a) Menjelaskan hak tenaga sanitasi lingkungan
- b) Menjelaskan tanggungjawab tenaga sanitasi lingkungan
- c) Menjelaskan kewenangan tenaga sanitasi lingkungan
- d) Menjelaskan larangan tenaga sanitasi lingkungan
- e) Mengimplementasikan kode etik profesi tenaga sanitasi lingkungan

4) Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- a) Hak tenaga sanitasi lingkungan
- b) Tanggungjawab tenaga sanitasi lingkungan
- c) Kewenangan tenaga sanitasi lingkungan
- d) Larangan tenaga sanitasi lingkungan
- e) Kode etik profesi tenaga sanitasi lingkungan

5) Waktu Pembelajaran

Alokasi waktu: 4 JPL, dengan rincian T: 2, P: 2, PL: 0

2. Materi Pelatihan Inti

a. Materi Pelatihan Inti 1 : Surveilans kualitas higiene sanitasi pangan

1) Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang pengumpulan data dan pengukuran, uji laboratorium, pengolahan data, serta analisis data kualitas higiene sanitasi pangan.

2) Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu melaksanakan surveilans kualitas higiene sanitasi pangan.

3) Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:

- a) Melaksanakan pengumpulan data dan pengukuran kualitas higiene sanitasi pangan
- b) Melaksanakan uji laboratorium kualitas higiene sanitasi pangan
- c) Melaksanakan pengolahan data kualitas higiene sanitasi pangan
- d) Melaksanakan analisis data kualitas higiene sanitasi pangan

4) Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- a) Pengumpulan data dan pengukuran kualitas higiene sanitasi pangan
- b) Uji laboratorium kualitas higiene sanitasi pangan
- c) Pengolahan data kualitas higiene sanitasi pangan
- d) Analisis data kualitas higiene sanitasi pangan

5) Waktu Pembelajaran

Alokasi waktu: 8 JPL, dengan rincian T: 2, P: 2, PL: 4

b. Materi Pelatihan Inti 2 : Analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan dan rekomendasi tindak lanjut

1) Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang penetapan metode analisis risiko, pelaksanaan analisis risiko, penyajian hasil analisis risiko, dan penyusunan rencana tindak lanjut kualitas higiene sanitasi pangan.

2) Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini peserta mampu melaksanakan analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan dan rekomendasi tindak lanjut.

3) Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:

- a) Melaksanakan penetapan metode analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan
- b) Melaksanakan analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan
- c) Melaksanakan penyajian hasil analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan
- d) Melaksanakan penyusunan rencana tindak lanjut kualitas higiene sanitasi pangan

4) Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- a) Penetapan metode analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan
- b) Analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan
- c) Penyajian hasil analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan
- d) Penyusunan rencana tindak lanjut kualitas higiene sanitasi pangan

5) Waktu Pembelajaran

Alokasi waktu: 5 JPL, dengan rincian T: 2, P: 3, PL: 0

c. Materi Pelatihan Inti 3 : Komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan

1) Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang penetapan metode pendekatan komunikasi informasi dan edukasi (KIE), pengemasan paket data/informasi KIE, pelaksanaan KIE, serta pelaporan penyelenggaraan KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan.

2) Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu melaksanakan komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan.

3) Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:

- a) Melaksanakan penetapan metode pendekatan KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan
- b) Melaksanakan pengemasan paket data/informasi KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan
- c) Melaksanakan KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan
- d) Melaksanakan pelaporan penyelenggaraan KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan

4) Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- a) Penetapan metode pendekatan KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan
- b) Pengemasan paket data/informasi KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan
- c) Pelaksanaan KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan
- d) Pelaporan penyelenggaraan KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan

5) Waktu Pembelajaran

Alokasi waktu: 6 JPL, dengan rincian T: 2, P: 2, PL: 2

d. Materi Pelatihan Inti 4 : Pengawasan higiene penjamah makanan

1) Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang persiapan dan pengumpulan data pengawasan, pengolahan data kondisi kesehatan penjamah, uji laboratorium lapangan terhadap penjamah makanan dan pengambilan serta pengiriman spesimen, dan analisis data kondisi kesehatan penjamah makanan.

2) Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu melaksanakan pengawasan higiene penjamah makanan.

3) Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:

- a) Melaksanakan persiapan dan pengumpulan data pengawasan penjamah makanan
- b) Melaksanakan pengolahan data kondisi kesehatan penjamah makanan
- c) Melaksanakan uji laboratorium lapangan terhadap penjamah makanan dan pengambilan serta pengiriman spesimen
- d) Melaksanakan analisis data kondisi kesehatan penjamah makanan.

4) Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- a) Persiapan dan pengumpulan data pengawasan penjamah makanan.
- b) Pengolahan data kondisi kesehatan penjamah makanan.
- c) Uji laboratorium lapangan terhadap penjamah makanan dan pengambilan serta pengiriman spesimen
- d) Analisis data kondisi kesehatan penjamah makanan.

5) Waktu Pembelajaran

Alokasi waktu: 7 JPL, dengan rincian T: 2, P: 2, PL: 3

3. Materi Pelatihan Penunjang

a. Materi Pelatihan Penunjang 1 : *Building Learning Commitment*

1) Deskripsi Singkat

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

2) Hasil Belajar

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

3) Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini peserta mampu:

- a) Melakukan pengenalan
- b) Melakukan pencairan suasana kelas
- c) Menjelaskan harapan
- d) Memilih pengurus kelas
- e) Menetapkan komitmen kelas.

4) Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- a) Perkenalan
- b) Pencairan suasana kelas
- c) Harapan peserta
- d) Pemilihan pengurus kelas
- e) Komitmen kelas

5) Waktu Pembelajaran

Alokasi waktu: 2 JPL, dengan rincian T: 0, P: 2, PL: 0

b. Materi Pelatihan Penunjang 2 : Anti Korupsi

1) Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas dampak korupsi, semangat perlawanan terhadap korupsi, dampak korupsi, cara berpikir kritis terhadap masalah korupsi dan sikap antikorupsi.

2) Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu membangun sikap anti korupsi dengan benar.

3) Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:

- a) Menjelaskan cara berpikir kritis terhadap masalah korupsi
- b) Menjelaskan dampak korupsi
- c) Menjelaskan semangat perlawanan terhadap korupsi
- d) Menjelaskan sikap anti korupsi

4) Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- a) Cara berpikir kritis terhadap masalah korupsi
- b) Dampak korupsi
- c) Semangat perlawanan terhadap
- d) Sikap antikorupsi

5) Waktu Pembelajaran

Alokasi waktu: 2 JPL, dengan rincian T: 2, P: 0, PL: 0

c. Materi Pelatihan Penunjang 3 : Rencana Tindak Lanjut (RTL)

1) Deskripsi Singkat

Mata pelatihan ini membahas tentang pengertian dan ruang lingkup RTL, langkah-langkah penyusunan RTL, serta penyusunan RTL.

2) Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun rencana tindak lanjut (RTL).

3) Indikator Hasil Belajar

Setelah mengikuti mata pelatihan ini peserta mampu:

- a) Menjelaskan pengertian dan ruang lingkup rencana tindak lanjut (RTL)
- b) Menjelaskan langkah-langkah penyusunan rencana tindak lanjut (RTL)
- c) Menyusun rencana tindak lanjut (RTL)

4) Materi Pokok

Materi pokok pada mata pelatihan ini adalah:

- a) Pengertian dan ruang lingkup RTL
- b) Langkah-langkah penyusunan RTL
- c) Penyusunan RTL

5) Waktu Pembelajaran

Alokasi waktu: 2 JPL, dengan rincian T: 1, P: 1, PL: 0

E. Evaluasi Hasil Belajar

1. Indikator proses pembelajaran

Indikator proses pembelajaran dari pelatihan ini adalah sebagai berikut:

- a. Penyelesaian tugas : 100%
- b. Penyelesaian post test : 100%
- c. Penyelesaian praktik lapangan : 100%

2. Indikator hasil belajar:

No	Nilai	Nilai batas lulus	Penilai
1.	Tugas	80	Fasilitator
2.	Post test	70	Panitia
3.	Laporan praktik lapangan	80	Instruktur

3. Ketentuan Lulus

Peserta dinyatakan lulus dalam pelatihan ini apabila:

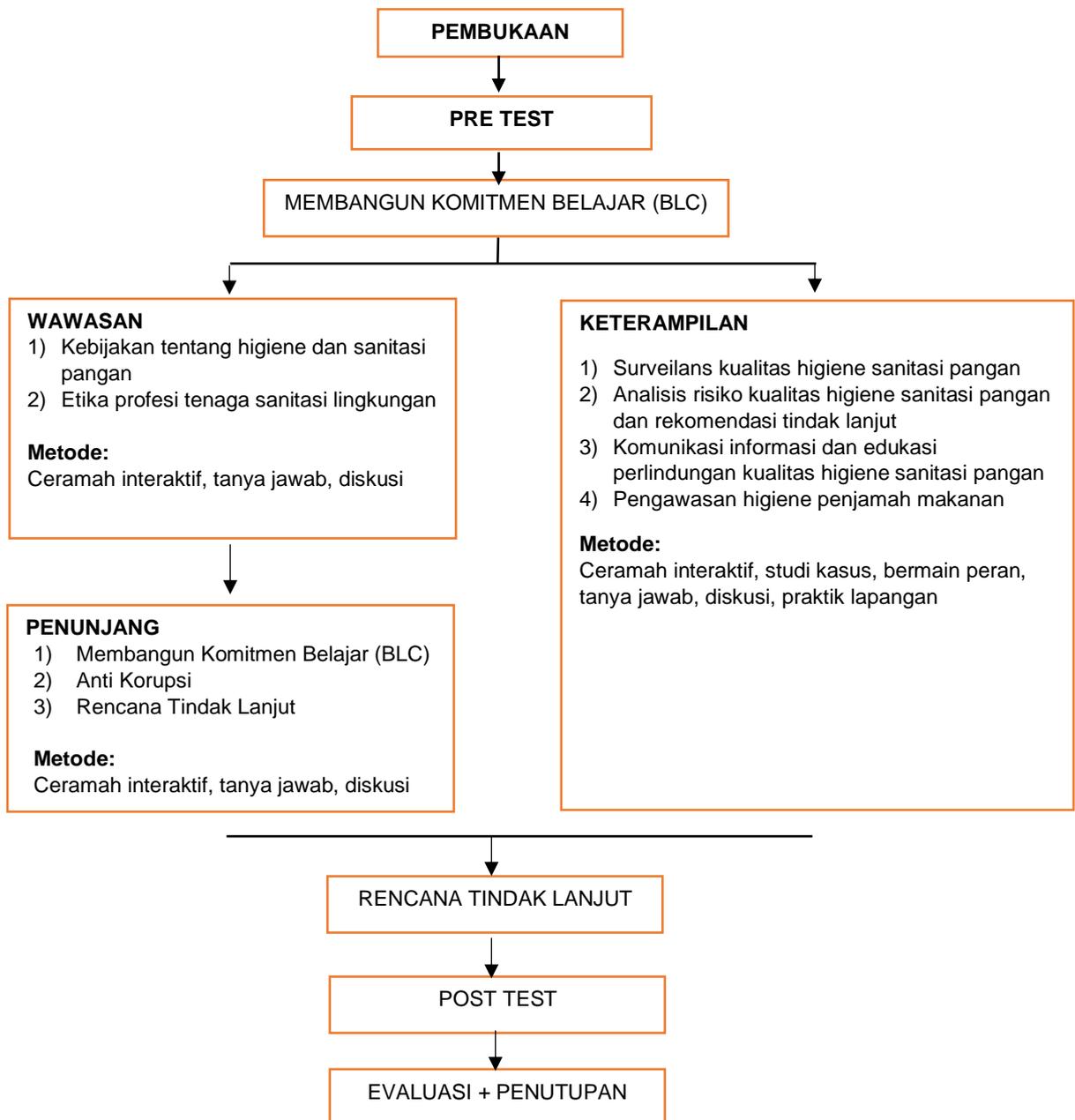
- a. Peserta memenuhi % (persentase) yang ditetapkan pada indikator proses pembelajaran
- b. Memenuhi nilai batas lulus yang ditetapkan pada indikator hasil belajar
- c. Mengikuti pembelajaran minimal 95% dari total jam pelajaran

4. Penentuan nilai akhir

Nilai akhir dihitung dengan memberikan bobot terhadap nilai yang diperoleh. Bobot nilai akhir sebagai berikut:

No	Nilai	Bobot (%)
1.	Rata-rata nilai tugas	40
2.	Post test	20
3.	Praktik lapangan	40

BAB III
DIAGRAM ALUR PROSES PELATIHAN



Gambar 1. Alur proses pelatihan

Proses pembelajaran dalam pelatihan dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Pre Test

Sebelum acara pembukaan, dilakukan *pre-test* terhadap peserta. *Pre-test* bertujuan untuk mendapatkan informasi awal tentang pengetahuan dan kemampuan peserta dalam memahami kaidah-kaidah kediklatan.

2. Pembukaan

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

- a. Laporan ketua penyelenggara pelatihan
- b. Pembukaan dan pengarahan program
- c. Pembacaan doa

3. *Building Learning Commitment* / BLC (Membangun Komitmen Belajar)

Kegiatan ini ditujukan untuk mempersiapkan peserta dalam mengikuti proses pelatihan sebagai berikut:

- a. Pelatih/ fasilitator menjelaskan tentang tujuan pembelajaran dan kegiatan yang akan dilakukan dalam materi BLC.
- b. Perkenalan antara peserta dengan para pelatih/ fasilitator dan dengan panitia. Penyelenggara pelatihan dan juga perkenalan antar sesama peserta. Kegiatan perkenalan dilakukan dengan permainan, dimana seluruh peserta terlibat secara aktif.
- c. Mengemukakan harapan, kekhawatiran dan komitmen kelas masing-masing peserta selama pelatihan.
- d. Kesepakatan antara para pelatih/ fasilitator, penyelenggara pelatihan dan peserta dalam berinteraksi selama pelatihan berlangsung, meliputi: pengorganisasian kelas, kenyamanan kelas, keamanan kelas, dan yang lainnya.

4. Pemberian Wawasan

Setelah BLC, kegiatan dilanjutkan dengan memberikan materi sebagai dasar pengetahuan/ wawasan yang sebaiknya diketahui peserta dalam pelatihan ini. Materi tersebut yaitu:

- a. Kebijakan tentang higiene dan sanitasi pangan
- b. Etika profesi tenaga sanitasi lingkungan

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 aktif dalam mencapai kompetensi tersebut, yaitu ceramah interaktif, diskusi, tanya jawab, bermain peran, penugasan, studi kasus, dan praktik lapangan. Pengetahuan dan keterampilan meliputi materi:

- a. Surveilans kualitas higiene sanitasi pangan
- b. Analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan dan rekomendasi tindak lanjut

- c. Komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan
- d. Pengawasan higiene penjamah makanan

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

6. Rencana Tindak Lanjut

RTL dilakukan oleh peserta dengan tujuan untuk merumuskan tindak lanjut peserta ditempat kerjanya setelah mengikuti pelatihan.

7. Evaluasi Peserta (Post Test) dan Evaluasi Penyelenggaraan

Evaluasi peserta diberikan setelah semua materi disampaikan dan sebelum penutupan dengan tujuan untuk melihat peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Evaluasi penyelenggaraan dilakukan untuk mendapatkan masukan dari peserta tentang penyelenggaraan pelatihan tersebut dan akan digunakan untuk penyempurnaan penyelenggaraan pelatihan berikutnya

8. 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. Kesan dan pesan dari perwakilan peserta
- c. Pengarahan dan penutupan oleh pejabat yang berwenang
- d. Pembacaan doa

LAMPIRAN 1. RANCANG BANGUN PEMBELAJARAN MATA PELATIHAN (RBPMP)

A. MATERI PELATIHAN DASAR

Nomor	: MPD.1
Materi	: Kebijakan tentang higiene dan sanitasi pangan
Waktu	: 2 JPL (T= 2 JPL, P= 0 JPL, PL= 0 JPL)
Hasil Belajar	: Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menjelaskan kebijakan tentang higiene dan sanitasi pangan.

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:				
1. Menjelaskan dasar hukum tentang kebijakan penyehatan pangan	1. Dasar hukum tentang kebijakan penyehatan pangan a. Dasar hukum terkait penyehatan pangan b. Kebijakan terkait penyehatan pangan	• Ceramah Interaktif	• Modul • Bahan tayang • Komputer • Proyektor	• UUD 1945 • Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 • Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 • Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 • Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 • Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/ 2011 • Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021
2. Menjelaskan dasar hukum tentang kebijakan tempat pengelolaan pangan	2. Dasar hukum tentang kebijakan tempat pengelolaan pangan a. Dasar hukum terkait tempat pengelolaan pangan b. Kebijakan terkait persyaratan kesehatan tempat pengelolaan pangan			

				<ul style="list-style-type: none">• Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/MENKES/4788/2021 Tahun 2021• Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 5 Tahun 2018• Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2018• Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019• Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019
--	--	--	--	--

Nomor : MPD.2
 Materi : Etika profesi tenaga sanitasi lingkungan rumah sakit
 Waktu : 4 JPL (T= 2 JPL, P= 2 JPL, PL= 0 JPL)
 Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu mengimplementasikan kode etik profesi tenaga sanitasi lingkungan.

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:				
1. Menjelaskan hak tenaga sanitasi lingkungan	1. Hak tenaga sanitasi lingkungan a. Hak terhadap pengembangan karir b. Hak terhadap peningkatan kompetensi c. Hak perlindungan hukum	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah Interaktif • Studi Kasus 	<ul style="list-style-type: none"> • Modul • Bahan tayang • Komputer • Proyektor • Lembar studi kasus 	<ul style="list-style-type: none"> • Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 • Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/MENKES/4788/2021 Tahun 2021 • Pedoman kode etik profesi tenaga sanitasi lingkungan
2. Menjelaskan tanggungjawab tenaga sanitasi lingkungan	2. Tanggungjawab tenaga sanitasi lingkungan a. Tanggungjawab dan kewajiban terhadap profesi b. Tanggungjawab dan kewajiban terhadap institusi c. Tanggungjawan dan kewajiban terhadap masyarakat			
3. Menjelaskan kewenangan tenaga sanitasi lingkungan	3. Kewenangan tenaga sanitasi lingkungan a. Kewenangan tenaga sanitasi lingkungan sebagai ASN b. Kewenangan tenaga sanitasi lingkungan sebagai non-ASN/swasta			

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
	c. Kewenangan tenaga sanitasi lingkungan sebagai praktik mandiri			
4. Menjelaskan larangan tenaga sanitasi lingkungan	4. Larangan tenaga sanitasi lingkungan a. Larangan melakukan malpraktik b. Larangan melakukan pelanggaran hukum c. Larangan ketidak patuhan pada kode etik profesi			
5. Mengimplementasikan kode etik profesi tenaga sanitasi lingkungan	5. Kode etik profesi tenaga sanitasi lingkungan a. AD dan ART organisasi profesi tenaga sanitasi lingkungan b. Ketentuan implementasi kode etik			

B. MATERI PELATIHAN INTI

Nomor	: MPI.1
Materi	: Surveilans kualitas higiene sanitasi pangan
Waktu	: 8 JPL (T= 2 JPL, P= 2 JPL, PL= 4 JPL)
Hasil Belajar	: Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu melaksanakan surveilans kualitas higiene sanitasi pangan.

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:				
1. Melaksanakan pengumpulan data dan pengukuran kualitas higiene sanitasi pangan	1. Pengumpulan data dan pengukuran kualitas higiene sanitasi pangan <ol style="list-style-type: none"> Persiapan pengumpulan data Rencana pengumpulan data Pelaksanaan pengumpulan data Pengukuran lapangan Kompilasi hasil pengumpulan data 	<ul style="list-style-type: none"> Ceramah Interaktif Studi Kasus Praktik Lapangan 	<ul style="list-style-type: none"> Modul Bahan tayang Komputer Proyektor Lembar studi kasus Sanitarian kit Alat pengambil sampel Alat uji laboratorium kualitas higiene sanitasi pangan Formulir inspeksi Instrumen analisis data 	<ul style="list-style-type: none"> Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 232 Tahun 2020 Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/MENKES/4788/2021 Tahun 2021 Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 5 Tahun 2018
2. Melaksanakan uji laboratorium kualitas higiene sanitasi pangan	2. Uji laboratorium kualitas higiene sanitasi pangan <ol style="list-style-type: none"> Persiapan uji laboratorium Rencana pengambilan dan pengiriman sampel Pelaksanaan pengambilan sampel, uji di lapangan, dan pengiriman sampel ke laboratorium 			

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
	d. Kompilasi hasil pengukuran dan uji laboratorium			<ul style="list-style-type: none"> • Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2018 • Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 • Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019
3. Melaksanakan pengolahan data kualitas higiene sanitasi pangan	3. Pengolahan data kualitas higiene sanitasi pangan <ul style="list-style-type: none"> a. Kompilasi hasil pengumpulan data dan pengukuran b. Kompilasi hasil uji laboratorium 			
4. Melaksanakan analisis data kualitas higiene sanitasi pangan	4. Analisis data kualitas higiene sanitasi pangan <ul style="list-style-type: none"> a. Penetapan metode analisis data b. Pelaksanaan analisis data c. Penyajian dan diseminasi hasil analisis data 			

Nomor : MPI.2
 Materi : Analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan dan rekomendasi tindak lanjut
 Waktu : 5 JPL (T= 2 JPL, P= 3 JPL, PL= 0 JPL)
 Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu melaksanakan analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan dan rekomendasi tindak lanjut.

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:				
1. Melaksanakan penetapan metode analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan	1. Penetapan metode analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan a. Telaah data hasil surveilans dan data lainnya yang relevan b. Telaah potensi risiko c. Pemilihan metode analisis potensi risiko	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah Interaktif • Studi Kasus 	<ul style="list-style-type: none"> • Modul • Bahan tayang • Komputer • Proyektor • Lembar studi kasus • Instrumen analisis risiko higiene sanitasi pangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 • Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 232 Tahun 2020 • Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/MENKES/4788/2021 Tahun 2021 • Pedoman analisis risiko kesehatan lingkungan / ADKL
2. Melaksanakan analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan	2. Analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan a. Penetapan aplikasi analisis potensi risiko b. Identifikasi potensi risiko c. Identifikasi dampak potensi risiko d. Penetapan status potensi risiko			
3. Melaksanakan penyajian hasil analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan	3. Penyajian hasil analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan a. Penyajian hasil analisis risiko b. Penyusunan laporan hasil analisis risiko			

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
4. Melaksanakan penyusunan rencana tindak lanjut kualitas higiene sanitasi pangan	4. Penyusunan rencana tindak lanjut kualitas higiene sanitasi pangan <ul style="list-style-type: none"> a. Telaah laporan hasil analisis risiko b. Penyusunan rencana tindak lanjut 			

Nomor : MPI.3
 Materi : Komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan
 Waktu : 6 JPL (T= 2 JPL, P= 2 JPL, PL= 2 JPL)
 Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu melaksanakan komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan.

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:				
1. Melaksanakan penetapan metode pendekatan KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan	1. Penetapan metode pendekatan KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan a. Telaah terhadap hasil surveilans dan analisis risiko b. Penetapan metode KIE c. Identifikasi karakteristik sasaran KIE d. Penetapan metode pendekatan KIE	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah Interaktif • Bermain Peran • Praktik lapangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Modul • Bahan tayang • Komputer • Proyektor • Panduan bermain peran • Media KIE 	<ul style="list-style-type: none"> • Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 • Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 3 Tahun 2014 • Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 232 Tahun 2020 • Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/MENKES/4788/2021 Tahun 2021 • Pedoman komunikasi informasi dan edukasi
2. Melaksanakan pengemasan paket data/informasi KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan	2. Pengemasan paket data/informasi KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan a. Penetapan prioritas masalah terkait KIE b. Penyusunan paket KIE			
3. Melaksanakan KIE	3. Pelaksanaan KIE a. Penyusunan rencana pelaksanaan KIE b. Persiapan sarana dan prasarana KIE c. Pelaksanaan KIE			

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
4. Melaksanakan pelaporan penyelenggaraan KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan	4. Pelaporan penyelenggaraan KIE perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan a. Penyusunan laporan penyelenggaraan KIE b. Penyusunan rekomendasi tindak lanjut sesuai hasil KIE			

Nomor : MPI.4
 Materi : Pengawasan higiene penjamah makanan
 Waktu : 7 JPL (T= 2 JPL, P= 2 JPL, PL= 3 JPL)
 Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu melaksanakan pengawasan higiene penjamah makanan

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:				
1. Melaksanakan persiapan dan pengumpulan data pengawasan penjamah makanan.	1. Persiapan dan pengumpulan data pengawasan penjamah makanan. a. Identifikasi dokumen kesehatan penjamah makanan b. Persiapan pengumpulan data c. Penyusunan rencana pengawasan d. Pelaksanaan pengumpulan data e. Kompilasi hasil pengumpulan data	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah Interaktif • Studi Kasus • Praktik Lapangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Modul • Bahan tayang • Komputer • Proyektor • Lembar studi kasus • Sanitarian kit • Alat pengambil sampel / spesimen • Formulir pengumpulan data penjamah makanan 	<ul style="list-style-type: none"> • Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 • Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 • Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 232 Tahun 2020 • Keputusan Menteri Kesehatan Nomor HK.01.07/MENKES/4788/2021 Tahun 2021
2. Melaksanakan pengolahan data kondisi kesehatan penjamah makanan.	2. Pengolahan data kondisi kesehatan penjamah makanan. a. Persiapan dan pemilihan metode pengolahan data b. Pelaksanaan pengolahan data			

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
3. Melaksanakan uji laboratorium lapangan terhadap penjamah makanan dan pengambilan serta pengiriman spesimen	3. Uji laboratorium lapangan terhadap penjamah makanan dan pengambilan serta pengiriman spesimen <ol style="list-style-type: none"> a. Persiapan uji laboratorium lapangan b. Penyusunan rencana pengambilan sampel / spesimen c. Pelaksanaan pengambilan dan pengiriman sampel / spesimen d. Pengujian sampel di lapangan e. Kompilasi dan penyajian hasil pengujian sampel 			
4. Melaksanakan analisis data kondisi kesehatan penjamah makanan.	4. Analisis data kondisi kesehatan penjamah makanan. <ol style="list-style-type: none"> a. Penetapan metode analisis data b. Pelaksanaan analisis data c. Penyajian dan diseminasi hasil analisis data 			

C. MATERI PELATIHAN PENUNJANG

Nomor : MPP.1
 Materi : *Building Learning Commitment*
 Waktu : 2 JPL (T= 0 JPL, P= 2 JPL, PL= 0 JPL)
 Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu membangun komitmen belajar

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:				
1. Melakukan pengenalan	1. Perkenalan	<ul style="list-style-type: none"> • Permainan • Diskusi Kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> • Papan flip chart • Kertas flip chart • Spidol • Kertas HVS • Bolpoin • Post-it • Panduan permainan 	<ul style="list-style-type: none"> • Pusat Pelatihan SDM Kesehatan. Badan PPSDM Kesehatan. Modul Pelatihan Bagi Pelatih Kader Kesehatan.2018 • Pusdiklat Aparatur BPPSDM Kesehatan, Modul Pelatihan Tenaga Pelatih Program Kesehatan, Jakarta, 2011
2. Melakukan pencairan suasana kelas	2. Pencairan suasana kelas			
3. Menjelaskan harapan	3. Harapan peserta			
4. Memilih pengurus kelas	4. Pemilihan pengurus kelas			
5. Menetapkan komitmen kelas.	5. Komitmen kelas			

Nomor : MPP.2
 Materi : Anti Korupsi
 Waktu : 2 JPL (T= 2 JPL, P= 0 JPL, PL= 0 JPL)
 Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu membangun sikap anti korupsi dengan benar

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:				
1. Menjelaskan cara berpikir kritis terhadap masalah korupsi	1. Cara berpikir kritis terhadap masalah korupsi a. Pengertian korupsi b. Faktor penyebab korupsi c. Jenis tindak pidana korupsi	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah Interaktif • Pemutaran video 	<ul style="list-style-type: none"> • Modul • Bahan tayang • Video • Komputer • Proyektor 	<ul style="list-style-type: none"> • Materi E-learning Penyulus Anti Korupsi ACLC KPK • Undang-undang Nomor 20 Tahun 2001
2. Menjelaskan dampak korupsi	2. Dampak korupsi a. Dampak korupsi terhadap berbagai bidang b. Kerugian Negara akibat korupsi di Indonesia			
3. Menjelaskan semangat perlawanan terhadap korupsi	3. Semangat perlawanan terhadap a. Indeks persepsi korupsi di Indonesia			
4. Menjelaskan sikap anti korupsi	4. Sikap antikorupsi a. Nilai-nilai anti korupsi b. Integritas c. Indikator seseorang berintegritas			

Nomor : MPP.3
 Materi : Rencana Tindak Lanjut (RTL)
 Waktu : 2 JPL (T= 1 JPL, P= 1 JPL, PL= 0 JPL)
 Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun rencana tindak lanjut (RTL).

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:				
1. Menjelaskan pengertian dan ruang lingkup rencana tindak lanjut (RTL)	1. Pengertian dan ruang lingkup RTL	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah Interaktif • Tugas individu 	Modul Bahan tayang Komputer Proyektor Form RTL	<ul style="list-style-type: none"> • Pusdiklat Aparatur, Standar Penyelenggaraan Pelatihan, 2012, Jakarta
2. Menjelaskan langkah-langkah penyusunan rencana tindak lanjut (RTL)	2. Langkah-langkah penyusunan RTL			
3. Menyusun rencana tindak lanjut (RTL)	3. Penyusunan RTL			

LAMPIRAN 2. MASTER JADWAL PELATIHAN

HARI	WAKTU	JPL	MATA PELATIHAN
H – 1 (8 JPL)	07.30 – 08.00		Registrasi
	08.00 – 08.30		Pengarahan Program Pelatihan
	08.30 – 09.00		Pembukaan
	09.00 – 09.30		Pre Test
	09.30 – 11.00	2	<i>Building Learning Commitment</i> (P)
	11.00 – 11.45	1	Kebijakan tentang higiene dan sanitasi pangan (T)
	11.45 – 12.45		ISHOMA
	12.45 – 13.30	1	Kebijakan tentang higiene dan sanitasi pangan (T)
	13.30 – 15.00	2	Etika profesi tenaga sanitasi lingkungan (T)
	15.00 – 16.30	2	Etika profesi tenaga sanitasi lingkungan (P)
H – 2 (8 JPL)	07.30 – 08.00		Refleksi
	08.00 – 09.30	2	Surveilans kualitas higiene sanitasi pangan (T)
	09.30 – 09.45		Break
	09.45 – 11.15	2	Surveilans kualitas higiene sanitasi pangan (P)
	11.15 – 12.15	1	Surveilans kualitas higiene sanitasi pangan (PL)
	12.15 – 13.15		ISHOMA
	13.15 – 16.15	3	Surveilans kualitas higiene sanitasi pangan (PL)
H – 3 (8 JPL)	07.30 – 08.00		Refleksi
	08.00 – 09.30	2	Analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan dan rekomendasi tindak lanjut (T)
	09.30 – 09.45		Break
	09.45 – 12.00	3	Analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan dan rekomendasi tindak lanjut (P)

HARI	WAKTU	JPL	MATA PELATIHAN
	12.00 – 13.00		ISHOMA
	13.00 – 14.30	2	Komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan (T)
	14.30 – 16.30	1	Komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan (P)
H – 4 (7 JPL)	07.30 – 08.00		Refleksi
	08.00 – 08.45	1	Komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan (P)
	08.45 – 10.45	2	Komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan (PL)
	10.45 – 11.00		Break
	11.00 – 11.45	1	Pengawasan higiene penjamah makanan (T)
	11.45 – 12.45		ISHOMA
	12.45 – 13.30	1	Pengawasan higiene penjamah makanan (T)
	13.30 – 15.00	2	Pengawasan higiene penjamah makanan (P)
H – 5 (7 JPL)	07.30 – 08.00		Refleksi
	08.00 – 11.00	3	Pengawasan higiene penjamah makanan (PL)
	11.00 – 11.45	1	Anti korupsi (T)
	11.45 – 12.45		ISHOMA
	12.45 – 13.30	1	Anti korupsi (T)
	13.30 – 14.15	1	Rencana tindak lanjut (T)
	14.15 – 15.00	1	Rencana tindak lanjut (P)
	15.00 – 15.30		Post test
	15.30 – 16.00		Persiapan Penutupan
	16.00 – 16.30		Penutupan

LAMPIRAN 3. PANDUAN PENUGASAN

MATA PELATIHAN DASAR 2 ETIKA PROFESI TENAGA SANITASI LINGKUNGAN

Waktu Penugasan : 2 JPL (90 Menit)

Metode Penugasan : Studi Kasus

Tujuan Penugasan

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu mengimplementasikan kode etik profesi tenaga sanitasi lingkungan.

Bahan

1. Lembar kasus terkait etik, disiplin, dan legal
2. Peraturan perundangan terkait kode etik profesi tenaga sanitasi lingkungan
3. Pedoman kode etik profesi tenaga sanitasi lingkungan

Alat Bantu

1. Komputer/Laptop
2. Proyektor
3. Alat tulis

Petunjuk Penugasan

1. Persiapan (10 menit)
 - a. Peserta dibagi ke dalam 5 kelompok
 - b. Peserta mempelajari kasus yang dibagikan
 - c. Menyiapkan alat tulis untuk tiap kelompok
 - d. Menunjuk peserta untuk menjadi ketua, sekretaris dan penyaji saat diskusi panel.
 - e. Membuat kesepakatan tentang waktu diskusi dan pemaparan hasil diskusi
2. Pelaksanaan (45 menit)
 - a. Setiap kelompok berdiskusi yang dipimpin oleh ketua kelompok dengan masing-masing 1 (satu) kasus etika profesi TSL
 - b. Hasil diskusi dicatat oleh sekretaris
 - c. Setelah semua kelompok selesai mempelajari kasus, kemudian masing-masing kelompok merumuskan hasil diskusi yang mencakup permasalahan dan pemecahan masalah yang berkaitan dengan higiene sanitasi pangan
 - d. Masing-masing kelompok membuat power point untuk panyajian
3. Presentasi (25 menit)

Masing-masing kelompok menyajikan hasil diskusi studi kasus serta masing-masing kelompok memberikan masukan kepada kelompok lain.
4. Evaluasi (10 menit)

Setelah semua kelompok presentasi dan diskusi, kemudian dilakukan rangkuman oleh fasilitator.
5. Studi kasus dalam penugasan disiapkan oleh fasilitator

MATA PELATIHAN INTI 1

SURVEILANS KUALITAS HIGIENE SANITASI PANGAN

Waktu Penugasan : 2 JPL (90 Menit)

Metode Penugasan : Studi Kasus

Tujuan Penugasan

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu menjelaskan pelaksanaan surveilans kualitas higiene sanitasi pangan.

Bahan

1. Lembar kasus higiene sanitasi pangan
2. Peraturan perundangan terkait higiene sanitasi pangan

Alat Bantu

1. Komputer/Laptop
2. Proyektor
3. Alat tulis
4. Formulir inspeksi kualitas higiene sanitasi pangan

Petunjuk Penugasan

1. Persiapan (10 menit)
 - a. Peserta dibagi ke dalam 5 kelompok
 - b. Peserta mempelajari kasus yang dibagikan
 - c. Menyiapkan alat tulis untuk tiap kelompok
 - d. Menunjuk peserta untuk menjadi ketua, sekretaris dan penyaji
 - e. Membuat kesepakatan tentang waktu diskusi dan pemaparan hasil
2. Pelaksanaan (45 menit)
 - a. Setiap kelompok berdiskusi yang dipimpin oleh ketua kelompok dengan topik kasus berikut:
 - Inspeksi kesehatan lingkungan higiene sanitasi pangan (2 kelompok)
 - Pengambilan dan pengiriman sampel (2 kelompok)
 - Pengolahan, analisis, dan interpretasi data (1 kelompok)
 - b. Hasil diskusi dicatat oleh sekretaris
 - c. Setelah semua kelompok selesai mempelajari kasus, kemudian masing-masing kelompok merumuskan hasil diskusi yang mencakup permasalahan dan pemecahan masalah yang berkaitan dengan higiene sanitasi pangan
 - d. Masing-masing kelompok membuat *powerpoint* untuk panyajian
3. Presentasi (25 menit)

Masing-masing kelompok menyajikan hasil diskusi studi kasus serta masing-masing kelompok memberikan masukan kepada kelompok lain.
4. Evaluasi (10 menit)

Setelah semua kelompok presentasi dan diskusi, kemudian dilakukan rangkuman oleh fasilitator.
5. Studi kasus dalam penugasan disiapkan oleh fasilitator

MATA PELATIHAN INTI 2
ANALISIS RISIKO KUALITAS HIGIENE SANITASI PANGAN DAN
REKOMENDASI TINDAK LANJUT

Waktu Penugasan : 3 JPL (135 Menit)

Metode Penugasan : Studi Kasus

Tujuan Penugasan

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu menjelaskan pelaksanaan analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan dan rekomendasi tindak lanjut.

Bahan

1. Lembar kasus analisis risiko higiene sanitasi pangan
2. Peraturan perundangan terkait higiene sanitasi pangan
3. Pedoman analisis risiko kesehatan lingkungan / ADKL

Alat Bantu

1. Komputer/Laptop
2. Proyektor
3. Alat tulis
4. Instrumen analisis risiko higiene sanitasi pangan

Petunjuk Penugasan

1. Persiapan (10 menit)
 - a. Peserta dibagi ke dalam 5 kelompok
 - b. Peserta mempelajari kasus yang dibagikan
 - c. Menyiapkan alat tulis untuk tiap kelompok
 - d. Menunjuk peserta untuk menjadi ketua, sekretaris dan penyaji saat diskusi panel.
 - e. Membuat kesepakatan tentang waktu diskusi dan pemaparan hasil
2. Pelaksanaan (65 menit)
 - a. Setiap kelompok berdiskusi yang dipimpin oleh ketua kelompok dengan masing-masing 1 (satu) kasus analisis risiko higiene sanitasi pangan
 - b. Hasil diskusi dicatat oleh sekretaris
 - c. Setelah semua kelompok selesai mempelajari kasus, kemudian masing-masing kelompok merumuskan hasil diskusi yang mencakup permasalahan dan pemecahan masalah yang berkaitan dengan higiene sanitasi pangan
 - d. Masing-masing kelompok membuat power point untuk panyajian
3. Presentasi (50 menit)

Masing-masing kelompok menyajikan hasil diskusi studi kasus serta masing-masing kelompok memberikan masukan kepada kelompok lain.
4. Evaluasi (10 menit)

Setelah semua kelompok presentasi dan diskusi, kemudian dilakukan rangkuman oleh fasilitator.
5. Studi kasus dalam penugasan disiapkan oleh fasilitator

MATA PELATIHAN INTI 3
KOMUNIKASI INFORMASI DAN EDUKASI PERLINDUNGAN KUALITAS
HIGIENE SANITASI PANGAN

Waktu Penugasan : 2 JPL (90 Menit)

Metode Penugasan : Bermain Peran

Tujuan Penugasan

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu melaksanakan komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan.

Bahan

1. Peraturan perundangan terkait higiene sanitasi pangan
2. Pedoman komunikasi informasi dan edukasi

Alat Bantu

1. Komputer/Laptop
2. Proyektor
3. Alat tulis
4. Media KIE

Petunjuk Penugasan

- a. Persiapan (10 menit)
 1. Peserta dibagi ke dalam 5 kelompok
 2. Menyiapkan alat tulis untuk tiap kelompok
 3. Menunjuk peserta untuk menjadi ketua, sekretaris dan penyaji saat diskusi panel.
- b. Pelaksanaan (70 menit)
 1. Fasilitator meminta tiap kelompok untuk membagi peran pada setiap anggotanya sesuai dengan kasus higiene sanitasi pangan
 2. Pelatih meminta setiap peserta di dalam kelompok untuk memilih metode dan media KIE yang disediakan sesuai dengan sasaran KIE
 3. Pelatih memberi kesempatan kepada setiap peserta di dalam kelompoknya masing-masing untuk memainkan peran dengan skenario yang telah ditetapkan
 4. Fasilitator melakukan pengamatan terhadap kegiatan bermain peran pada setiap kelompok yang didampingi dengan menggunakan checklist evaluasi tentang KIE yang telah disiapkan
 5. Fasilitator memberikan masukan terhadap kegiatan bermain peran masing-masing peserta dalam setiap kelompok
- c. Evaluasi (10 menit)

Fasilitator memberikan masukan/klarifikasi terhadap kegiatan bermain peran seluruh kelompok.
- d. Kasus higiene sanitasi pangan dalam penugasan disiapkan oleh fasilitator

MATA PELATIHAN INTI 4 PENGAWASAN HIGIENE PENJAMAH MAKANAN

Waktu Penugasan : 2 JPL (90 Menit)

Metode Penugasan : Studi Kasus

Tujuan Penugasan

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu menjelaskan pelaksanaan pengawasan higiene penjamah makanan.

Bahan

1. Lembar kasus pengawasan higiene penjamah makanan
2. Peraturan perundangan terkait higiene sanitasi pangan
3. Pedoman higiene penjamah makanan
4. Pedoman pengelolaan pangan

Alat Bantu

1. Komputer/Laptop
2. Proyektor
3. Alat tulis
4. Formulir pengawasan higiene penjamah makanan

Petunjuk Penugasan

- a. Persiapan (10 menit)
 1. Peserta dibagi ke dalam 5 kelompok
 2. Peserta mempelajari kasus yang dibagikan
 3. Menyiapkan alat tulis untuk tiap kelompok
 4. Menunjuk peserta untuk menjadi ketua, sekretaris dan penyaji saat diskusi panel.
 5. Membuat kesepakatan tentang waktu diskusi dan pemaparan hasil diskusi
- b. Pelaksanaan (45 menit)
 1. Setiap kelompok berdiskusi yang dipimpin oleh ketua kelompok dengan masing-masing 1 (satu) kasus pengawasan higiene penjamah makanan
 2. Hasil diskusi dicatat oleh sekretaris
 3. Setelah semua kelompok selesai mempelajari kasus, kemudian masing-masing kelompok merumuskan hasil diskusi yang mencakup permasalahan dan pemecahan masalah yang berkaitan dengan higiene sanitasi pangan
 4. Masing-masing kelompok membuat power point untuk panyajian
- c. Presentasi (25 menit)

Masing-masing kelompok menyajikan hasil diskusi studi kasus serta masing-masing kelompok memberikan masukan kepada kelompok lain.
- d. Evaluasi (10 menit)

Setelah semua kelompok presentasi dan diskusi, kemudian dilakukan rangkuman oleh fasilitator.
- e. Studi kasus dalam penugasan disiapkan oleh fasilitator

LAMPIRAN 4. PANDUAN PRAKTIK LAPANGAN

MATA PELATIHAN INTI 1 SURVEILANS KUALITAS HIGIENE SANITASI PANGAN

Waktu Praktik Lapangan : 4 JPL (240 Menit)

Tujuan Praktik Lapangan

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu melaksanakan surveilans kualitas higiene sanitasi pangan.

Bahan

1. Lembar panduan praktik lapangan
2. Peraturan, standar dan baku mutu, serta pedoman terkait dengan kualitas higiene sanitasi pangan.

Alat

1. Sanitarian Kit
2. Alat pengambilan dan pengiriman sampel
3. Formulir inspeksi
4. Formulir kompilasi
5. Formulir analisis data

Proses Praktik Lapangan

- a. Persiapan (10 menit)
 1. Peserta dibagi ke dalam 5 kelompok
 2. Peserta menyiapkan alat praktik lapangan, bahan, dan alat tulis
 3. Peserta menetapkan lokasi praktik
- b. Pelaksanaan (170 menit)
 1. Setiap kelompok yang dipimpin oleh ketua kelompok menuju ke lokasi praktik
 2. Setiap kelompok menyusun rencana untuk melakukan inspeksi sanitasi kualitas higiene sanitasi pangan dan pengukuran serta pengambilan sampel
 3. Setiap kelompok melaksanakan inspeksi sanitasi kualitas higiene sanitasi pangan dengan menggunakan formulir inspeksi, pengukuran, dan pengambilan sampel
 4. Setiap kelompok mencatat dan menganalisis hasil pengukuran
 5. Setiap kelompok melakukan pemeriksaan sampel higiene sanitasi pangan di lapangan
 6. Setiap kelompok mengirimkan sampel ke laboratorium
 7. Melakukan analisis data dan penyusunan bahan presentasi
- c. Presentasi (50 menit)

Masing-masing kelompok menyajikan hasil analisis dalam bentuk *powerpoint*.
- d. Evaluasi (10 menit)

Setelah semua kelompok presentasi dan diskusi, kemudian dilakukan rangkuman oleh fasilitator.

MATA PELATIHAN INTI 3
KOMUNIKASI INFORMASI DAN EDUKASI PERLINDUNGAN KUALITAS
HIGIENE SANITASI PANGAN

Waktu Praktik Lapangan : 2 JPL (120 Menit)

Tujuan Praktik Lapangan

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu melaksanakan komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan.

Bahan

1. Lembar panduan praktik lapangan
2. Pedoman komunikasi informasi dan edukasi.

Alat

1. Media komunikasi informasi dan edukasi

Proses Praktik Lapangan

- a. Persiapan (10 menit)
 1. Peserta dibagi ke dalam 5 kelompok
 2. Peserta menyiapkan alat dan bahan
 3. Peserta menyiapkan alat tulis untuk tiap kelompok
 4. Peserta menetapkan lokasi praktik
- b. Pelaksanaan (75 menit)
 1. Setiap kelompok yang dipimpin oleh ketua kelompok menuju ke lokasi praktik
 2. Mengkaji data hasil surveilans dan analisis risiko terkait dengan higiene sanitasi pangan
 3. Setiap kelompok menyusun rencana untuk melakukan komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan
 4. Setiap kelompok menyusun paket komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan yang sesuai dengan masalah dan sasaran KIE
 5. Setiap kelompok melaksanakan komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan
 6. Setiap kelompok mencatat hasil penyelenggaraan KIE
 7. Setiap kelompok melakukan penyusunan bahan presentasi
- c. Presentasi (25 menit)

Masing-masing kelompok menyampaikan laporan hasil, kendala, dan tantangan penyelenggaraan KIE dalam bentuk *powerpoint*.
- d. Evaluasi (10 menit)

Setelah semua kelompok presentasi dan diskusi, kemudian dilakukan rangkuman oleh fasilitator.

MATA PELATIHAN INTI 4 PENGAWASAN HIGIENE PENJAMAH MAKANAN

Waktu Praktik Lapangan : 3 JPL (180 Menit)

Tujuan Praktik Lapangan

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu melaksanakan pengawasan higiene penjamah makanan.

Bahan

1. Lembar panduan praktik lapangan
2. Pedoman komunikasi informasi dan edukasi.

Alat

1. Sanitarian kit
2. Alat pengambil sampel / spesimen
3. Formulir pengumpulan data penjamah makanan

Proses Praktik

- a. Persiapan (10 menit)
 1. Peserta dibagi ke dalam 5 kelompok
 2. Peserta menyiapkan alat dan bahan
 3. Peserta menyiapkan alat tulis untuk tiap kelompok
 4. Peserta menetapkan lokasi praktik
- b. Pelaksanaan (135 menit)
 1. Setiap kelompok yang dipimpin oleh ketua kelompok menuju ke lokasi praktik
 2. Identifikasi jumlah penjamah makanan yang akan dilakukan pengawasan
 3. Setiap kelompok menyusun rencana untuk pengawasan higiene penjamah makanan
 4. Setiap kelompok melakukan pemeriksaan dokumen kesehatan penjamah makanan
 5. Setiap kelompok melakukan observasi dan wawancara higiene perorangan penjamah makanan dengan menggunakan formulir
 6. Setiap kelompok melakukan pemeriksaan higiene sanitasi penjamah makanan
 7. Setiap kelompok melakukan pengambilan dan pengiriman specimen penjamah makanan
 8. Setiap kelompok mencatat dan mengkompilasi hasil pengawasan higiene penjamah makanan
 9. Setiap kelompok melakukan penyusunan bahan presentasi
- c. Presentasi (25 menit)

Masing-masing kelompok menyajikan hasil pengawasan higiene penjamah makanan dalam bentuk *powerpoint*.
- d. Evaluasi (10 menit)

Setelah semua kelompok presentasi dan diskusi, kemudian dilakukan rangkuman oleh fasilitator.

LAMPIRAN 5. LEMBAR EVALUASI FASILITATOR

Lembar Evaluasi Terhadap Pelatih/ Fasilitator

Nama Pelatihan :
 Nama Fasilitator :
 Materi :
 Hari/Tanggal :
 Waktu/Jam :

Tulislah tanda centang (v) penilaian Saudara pada kolom yang sesuai

	NILAI	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
a.	Penguasaan materi											
b.	Ketepatan waktu											
c.	Sistematika penyajian											
d.	Penggunaan metode dan alat bantu diklat											
e.	Empati, gaya dan sikap terhadap peserta											
f.	Penggunaan bahasa dan volume suara											
g.	Pemberian motivasi belajar kepada peserta											
h.	Pencapaian TIU											
i.	Kesempatan tanya jawab											
j.	Kemampuan menyajikan											
k.	Kerapihan pakaian											
l.	Kerjasama antar itm pengajar											

Keterangan : 50-60 : Sangat Kurang; 65-70 : Kurang; 75-85 : Baik; 90-100 sangat baik.

Saran :

LAMPIRAN 6. LEMBAR EVALUASI PENYELENGGARAAN PELATIHAN

Lembar Evaluasi Penyelenggaraan Pelatihan

Petunjuk Umum :

Berikan tanda √ pada kolom berikut ini sesuai dengan penilaian Saudara

NO	ASPEK YG DINILAI	NILAI									
		55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1	Efektifitas penyelenggaraan										
2	Relevansi program diklat dengan pelaksanaan tugas										
3	Persiapan dan ketersediaan sarana diklat										
4	Hubungan peserta dengan penyelenggara pelatihan										
5	Hubungan antar peserta										
6	Pelayanan kesekretariatan										
7	Kebersihan dan kenyamanan ruang kelas										
8	Kebersihan dan kenyamanan auditorium										
9	Kebersihan dan kenyamanan ruang makan										
10	Kebersihan dan kenyamanan asrama										
11	Kebersihan toilet										
12	Kebersihan halaman										
13	Pelayanan petugas resepsionis										
14	Pelayanan petugas ruang kelas										
15	Pelayanan petugas auditorium										
16	Pelayanan petugas ruang makan										
17	Pelayanan petugas asrama										
18	Pelayanan petugas keamanan										
19	Ketersediaan fasilitas olah raga, ibadah, kesehatan										

LAMPIRAN 7. KETENTUAN PENYELENGGARAAN PELATIHAN

1. Peserta Pelatihan

a. Kriteria Peserta

Kriteria peserta pelatihan pelaksanaan inspeksi kualitas higiene dan sanitasi pangan bagi tenaga sanitasi lingkungan di tempat pengelolaan pangan adalah memiliki latar belakang pendidikan kesehatan lingkungan minimal Diploma 3 (tiga).

b. Efektifitas Pelatihan

Jumlah peserta pelatihan pelaksanaan inspeksi kualitas higiene dan sanitasi pangan bagi tenaga sanitasi lingkungan di tempat pengelolaan pangan paling banyak 25 orang/kelas.

2. Pelatih/Fasilitator

Kriteria pelatih/fasilitator/narasumber pelatihan pelaksanaan inspeksi kualitas higiene dan sanitasi pangan bagi tenaga sanitasi lingkungan di tempat pengelolaan pangan ini adalah sebagai berikut:

No	Materi	Kriteria Fasilitator
A	Mata Pelatihan Dasar	
1	Kebijakan tentang higiene dan sanitasi pangan	Pejabat pemerintah berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan atau pejabat yang ditugaskan atau Widya Iswara (WI) berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan
2	Etika profesi tenaga sanitasi lingkungan	Pengurus Pusat HAKLI atau Pengurus Provinsi HAKLI
B	Mata Pelatihan Inti	
1	Surveilans kualitas higiene sanitasi pangan	Praktisi/pengelola program berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan atau pejabat fungsional TSL atau dosen pengampu mata kuliah terkait atau penyusun kurikulum dan modul atau yang telah mengikuti ToT Penyehatan Pangan
2	Analisis risiko kualitas higiene sanitasi pangan dan rekomendasi tindak lanjut	Praktisi/pengelola program berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan atau pejabat fungsional TSL atau dosen pengampu mata kuliah terkait atau penyusun kurikulum dan modul atau yang telah mengikuti ToT Penyehatan Pangan

No	Materi	Kriteria Fasilitator
3	Komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan	Praktisi/pengelola program berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan atau pejabat fungsional TSL atau dosen pengampu mata kuliah terkait atau penyusun kurikulum dan modul atau yang telah mengikuti ToT Penyehatan Pangan
4	Pengawasan higiene penjamah makanan	Praktisi/pengelola program berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan atau pejabat fungsional TSL atau dosen pengampu mata kuliah terkait atau penyusun kurikulum dan modul atau yang telah mengikuti ToT Penyehatan Pangan
C	Mata Pelatihan Penunjang	
1	<i>Building Learning Commitment</i>	WI atau pengendali pelatihan
2	Anti Korupsi	Penyuluh anti korupsi atau WI yang telah mengikuti TOT anti korupsi
3	Rencana tindak lanjut	WI atau Pengendali Pelatihan

3. Instruktur

Kriteria instruktur pelatihan pelaksanaan inspeksi kualitas higiene dan sanitasi pangan bagi tenaga sanitasi lingkungan di tempat pengelolaan pangan ini adalah sebagai berikut:

No	Materi	Kriteria Instruktur
1	Surveilans kualitas higiene sanitasi pangan	Praktisi atau pengelola program berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan atau pejabat fungsional TSL
2	Komunikasi informasi dan edukasi perlindungan kualitas higiene sanitasi pangan	Praktisi atau pengelola program berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan atau pejabat fungsional TSL
3	Pengawasan higiene penjamah makanan	Praktisi atau pengelola program berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan atau pejabat fungsional TSL

4. Ketentuan Penyelenggara

Pelatihan pelaksanaan inspeksi kualitas higiene dan sanitasi pangan bagi tenaga sanitasi lingkungan di tempat pengelolaan pangan dapat diselenggarakan oleh institusi pelatihan yang telah terakreditasi oleh Kementerian Kesehatan.

5. Sertifikat

Peserta pelatihan yang telah lulus akan mendapatkan sertifikat pelatihan dengan 4 (empat) SKP HAKLI dan dinyatakan kompeten sebagai tenaga sanitasi lingkungan dalam menjalankan tugas di bidang inspeksi kualitas higiene dan sanitasi pangan.

TIM PENYUSUN

Penanggungjawab:

Prof. Dr. Arif Sumantri, SKM., M.Kes

Ketua Pelaksana:

Bambang Lukisworo, SKM

Tim Penyusun:

1. Sri Eko Ananingsih, SKM., MM
2. Dini Wardiani, SKM., M.Kes
3. Siti Kusumawati, SKM., Dipl.IT., MIS
4. Dr. Hening Darpito, Dipl.Eng
5. Agus Subari, SKM., M.Sc

Editor:

Yogi Yhuwono, SKM