



**KURIKULUM PELATIHAN PENGAWASAN  
KEAMANAN PANGAN SIAP SAJI BERBASIS RISIKO  
BAGI TENAGA SANITASI LINGKUNGAN**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
DIREKTORAT JENDERAL PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN PENYAKIT  
DIREKTORAT PENYEHATAN LINGKUNGAN  
JAKARTA  
TAHUN 2024**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT, atas terbitnya Kurikulum Pelatihan Pengawasan Keamanan Pangan Siap Saji Berbasis Risiko bagi Tenaga Sanitasi Lingkungan. Kurikulum pelatihan ini sebagai rujukan penyelenggaraan pelatihan bagi Tenaga Sanitasi Lingkungan (TSL) di daerah.



Setelah mengikuti pelatihan ini diharapkan seorang TSL memiliki kompetensi dalam menganalisis cemaran pangan dan penyakit bawaan pangan, program persyaratan dasar, tahapan produksi pangan siap saji, menyusun *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP), menganalisis sistem *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) dan akhirnya mampu melakukan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko pada Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).

Dengan adanya kurikulum ini, pengawasan TPP berbasis risiko dapat semakin berkualitas dan berbanding lurus dengan meningkatnya TPP yang memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) dan Label Pengawasan Higiene Sanitasi Pangan.

Kami menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada tim penyusun, organisasi profesi, dinas kesehatan, asosiasi dan semua pihak yang telah berperan aktif dalam menyelesaikan kurikulum pelatihan ini.

Besar harapan kami, Kurikulum Pelatihan Pengawasan Keamanan Pangan Siap Saji Berbasis Risiko bagi Tenaga Sanitasi Lingkungan ini dapat digunakan dengan sebaik-baiknya dan memberikan manfaat sebanyak-banyaknya.

Jakarta, 12 Februari 2024  
Direktur Penyehatan Lingkungan,



**dr. Anas Ma'ruf, MKM**

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>2</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>3</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>4</b>
<b>BAB II KOMPONEN KURIKULUM</b> .....	<b>5</b>
2.1 Tujuan .....	5
2.2 Kompetensi.....	5
2.3 Struktur Kurikulum.....	5
2.5 Evaluasi Hasil Belajar.....	6
<b>BAB III DIAGRAM ALUR PROSES PELATIHAN</b> .....	<b>8</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>12</b>
1. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan.....	12
2. Master jadwal .....	33
3. Panduan Penugasan.....	35
4. Panduan Praktik Lapangan.....	55
5. Instrumen Evaluasi Fasilitator.....	58
6. Instrumen Evaluasi Penyelenggara Pelatihan .....	59
7. Ketentuan Penyelenggaraan Pelatihan .....	61
8. Tim Penyusun.....	66

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Saat ini telah terbit Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan. Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko dan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan.

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 tahun 2021 mengatur mengenai standar Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) dan standar label pengawasan/pembinaan Higiene Sanitasi Pangan. Dengan adanya perkembangan terkini di dunia terkait keamanan pangan dan Peraturan Menteri Kesehatan tersebut, perlu dilakukan penyesuaian implementasi program penyehatan pangan sekaligus peningkatan kapasitas bagi tenaga sanitasi lingkungan di daerah.

Sebagai tindak lanjut amanah Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021, maka perlu disusun kurikulum dan modul pelatihan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko bagi tenaga sanitasi lingkungan yang terstandar untuk dapat diimplementasikan sebagai pelatihan. Kurikulum dan modul pelatihan ini akan menjadi acuan penyelenggaraan pelatihan bagi tenaga sanitasi lingkungan di daerah khususnya terkait keamanan pangan siap saji. Dengan mengikuti pelatihan ini, tenaga sanitasi lingkungan dapat melakukan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko dan menjadi narasumber peningkatan kapasitas bagi pengelola/pemilik/penanggungjawab Tempat Pengelolaan Pangan (TPP).

## BAB II

### KOMPONEN KURIKULUM

#### 2.1 Tujuan

Setelah mengikuti pelatihan ini, peserta mampu melakukan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko sesuai ketentuan dan pedoman yang berlaku.

#### 2.2 Kompetensi

1. Menganalisis cemaran pangan dan penyakit bawaan pangan
2. Menganalisis program persyaratan dasar
3. Menganalisis tahapan produksi pangan siap saji
4. Menyusun *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*
5. Menganalisis sistem *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)*
6. Melakukan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko pada TPP

#### 2.3 Struktur Kurikulum

NO	MATA PELATIHAN	WAKTU			
		T	P	PL	JML
<b>A</b>	<b>MATA PELATIHAN DASAR</b>				
1	Kabijakan Keamanan Pangan Siap Saji	2	0	0	2
	<b>SUB TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>
<b>B</b>	<b>MATA PELATIHAN INTI</b>				
1	Cemaran Pangan dan Penyakit Bawaan Pangan	2	2	0	4
2	Program Persyaratan Dasar	2	2	0	4
3	Tahapan Produksi Pangan Siap Saji	2	2	0	4
4	<i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	1	2	0	3

NO	MATA PELATIHAN	WAKTU			
		T	P	PL	JML
5	Sistem <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> (HACCP)	2	4	0	6
6	Pengawasan Keamanan Pangan Siap Saji Berbasis Risiko pada TPP	3	3	5	11
	<b>SUB TOTAL</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>5</b>	<b>32</b>
<b>C</b>	<b>MATA PELATIHAN PENUNJANG</b>				
1	<i>Building Learning Commitment</i>	0	2	0	2
2	Anti Korupsi	2	0	0	2
3	Rencana Tindak Lanjut	0	2	0	2
	<b>SUB TOTAL</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>6</b>
	<b>JUMLAH</b>	<b>16</b>	<b>19</b>	<b>5</b>	<b>40</b>

Keterangan:

- T = teori
- P = penugasan (diskusi kelompok, studi kasus, latihan, dll)
- PL = praktik lapangan/observasi lapangan
- JPL = jam pelajaran
- 1 JPL teori atau penugasan = 45 menit
- 1 JPL praktik lapangan/observasi lapangan = 60 menit

## 2.4 Evaluasi Hasil Belajar

### A. Indikator proses pembelajaran

Indikator proses pembelajaran dari pelatihan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko bagi tenaga sanitasi lingkungan sebagai berikut:

1. Penyelesaian tugas : 100%
2. Penyelesaian pre/post test : 100%
3. Praktik lapangan : 100%

## B. Indikator hasil belajar

No	Nilai	Nilai batas lulus	Penilai
1	Tugas	80	Fasilitator
2	Post Test	75	Panitia
3	Praktik Lapangan	80	Instruktur

## C. Ketentuan lulus

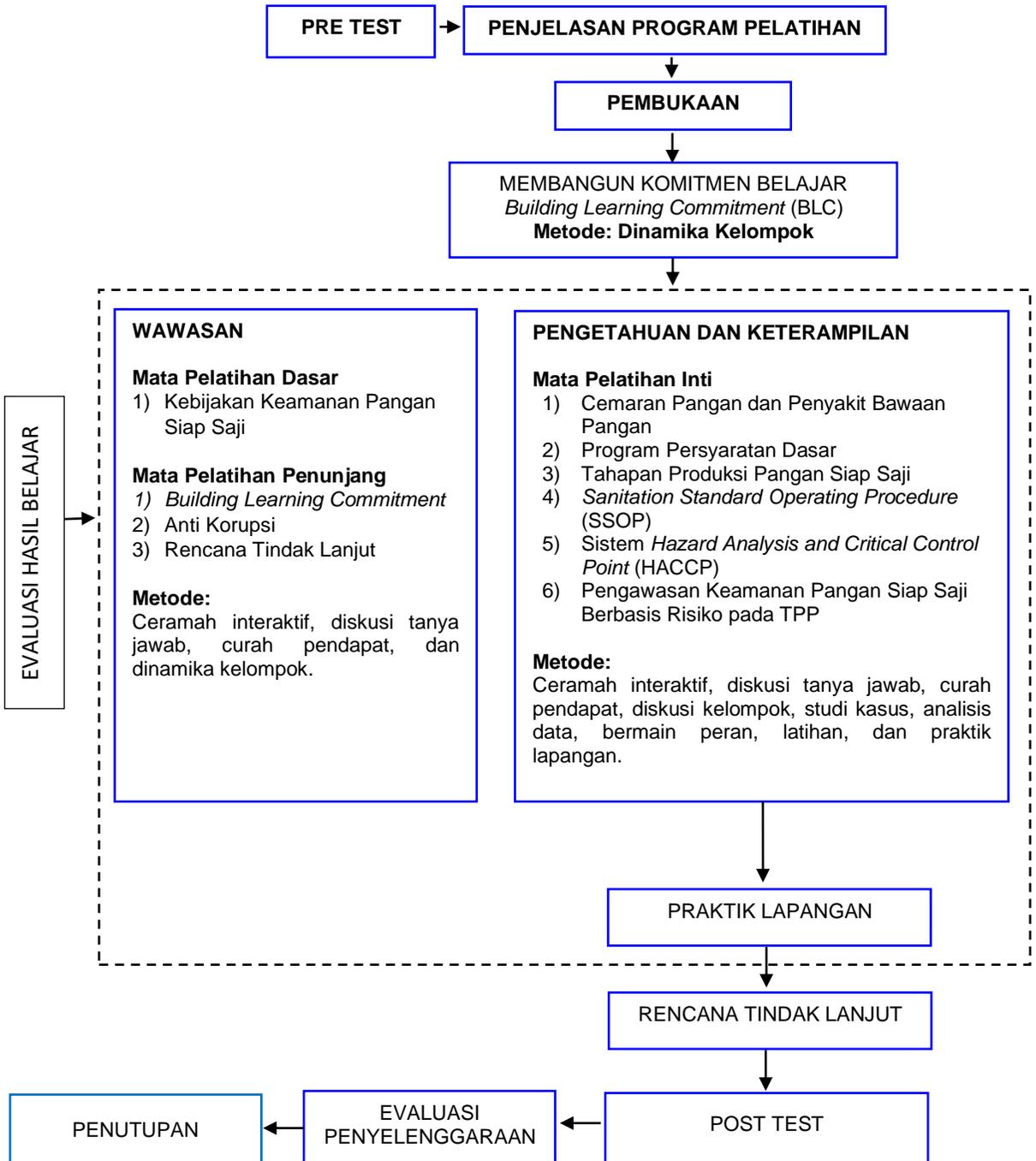
Peserta dinyatakan lulus pada pelatihan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko bagi tenaga sanitasi lingkungan apabila:

1. Peserta memenuhi % (persentase) yang ditetapkan pada indikator proses pembelajaran
2. Memenuhi nilai batas lulus yang ditetapkan pada indikator hasil belajar
3. Mengikuti pembelajaran minimal 95% dari total jam pelajaran.

## D. 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**


Proses pembelajaran dalam pelatihan dapat dijelaskan sebagai berikut:

### 1. **Pre Test**

*Pre-test* bertujuan untuk mendapatkan informasi awal tentang pengetahuan dan kemampuan peserta dalam memahami substansi kompetensi yang akan dilatihkan.

### 2. **Penjelasan Program Pelatihan**

Merupakan penjelasan tentang gambaran umum pelaksanaan pelatihan, tata tertib, hak, dan kewajiban peserta selama berlangsungnya pelatihan.

### 3. **Pembukaan**

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

- a. Laporan ketua penyelenggara pelatihan
- b. Sambutan, arahan, dan pembukaan
- c. Pembacaan doa

### 4. **Building Learning Commitment (BLC) - Membangun Komitmen Belajar**

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

- a. Fasilitator menjelaskan tentang tujuan pembelajaran dan kegiatan yang akan dilakukan dalam materi BLC
- b. Perkenalan antar peserta dengan fasilitator dan penyelenggara pelatihan melalui permainan yang melibatkan seluruh peserta
- c. Mengemukakan harapan, kekhawatiran, dan komitmen kelas masing-masing peserta selama pelatihan

- d. Kesepakatan antara fasilitator, penyelenggara pelatihan, dan peserta dalam berinteraksi selama pelatihan berlangsung, meliputi: pengorganisasian kelas, kenyamanan kelas, dan lain-lain.

## 5. Pemberian Wawasan

Setelah BLC, kegiatan dilanjutkan dengan memberikan materi sebagai dasar pengetahuan/wawasan yang sebaiknya diketahui peserta dengan metode ceramah interaktif, diskusi tanya jawab, dan curah pendapat. Materi tersebut yaitu:

- a. Kebijakan Keamanan Pangan Siap Saji.

## 6. 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, curah pendapat, studi kasus, analisis data, bermain peran, latihan, dan praktik lapangan. Pengetahuan dan keterampilan meliputi materi:

- a. Cemas Pangan dan Penyakit Bawaan Pangan
- b. Program Persyaratan Dasar
- c. Tahapan Produksi Pangan Siap Saji
- d. *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*
- e. *Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*
- f. Pengawasan Keamanan Pangan Siap Saji Berbasis Risiko pada TPP.

Setiap mengawali hari pelatihan sebelum proses pembelajaran dimulai, Pengendali pelatihan melakukan kegiatan

refleksi untuk menyamakan persepsi tentang materi yang sebelumnya diterima sebagai bahan evaluasi untuk proses pembelajaran berikutnya.

## **7. Rencana Tindak Lanjut (RTL)**

Penyusunan RTL dilakukan oleh peserta dengan tujuan untuk merumuskan tindak lanjut peserta di tempat kerjanya setelah mengikuti pelatihan.

## **8. Evaluasi Hasil Belajar**

Evaluasi hasil belajar terdiri dari evaluasi penugasan, evaluasi praktik lapangan, dan *posttest*. Evaluasi hasil belajar dilakukan dengan tujuan mengukur hasil belajar peserta setelah mengikuti pembelajaran.

## **9. Evaluasi Penyelenggaraan**

Evaluasi penyelenggaraan dilakukan untuk mendapatkan masukan dari peserta tentang penyelenggaraan pelatihan dan akan digunakan untuk penyempurnaan penyelenggaraan pelatihan berikutnya.

## **10. Penutupan**

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

- a. Laporan ketua penyelenggara pelatihan
- b. Kesan dan pesan dari perwakilan peserta
- c. Pengarahan dan penutupan oleh pejabat yang berwenang
- d. Pembacaan doa.

## LAMPIRAN 1. RANCANG BANGUN PEMBELAJARAN MATA PELATIHAN

### A. MATA PELATIHAN DASAR

Nomor	:	MPD.1
Mata Pelatihan	:	Kebijakan Keamanan Pangan Siap Saji
Deskripsi Mata Pelatihan	:	Mata pelatihan ini membahas tentang isu-isu keamanan pangan, standar Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS), dan standar label pengawasan Higiene Sanitasi Pangan (HSP).
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menjelaskan kebijakan keamanan pangan siap saji.
Waktu	:	2 JPL (T = 2 JPL, P = 0 JPL, PL = 0 JPL)

Indikator Hasil Belajar	Materi pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu: 1. Menjelaskan isu-isu keamanan pangan  2. Menjelaskan Standar Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS)	1. Isu-isu keamanan pangan: a. Konsekuensi ekonomi b. Teknologi rekayasa pangan  2. Standar Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS):	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah interaktif</li> <li>• Curah pendapat</li> <li>• Diskusi tanya jawab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan tayang</li> <li>• Komputer/ Laptop</li> <li>• Laser pointer</li> <li>• LCD proyektor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UU No.18 Tahun 2012 tentang Pangan</li> <li>• UU No. 6 Tahun 2023 tentang Cipta Kerja</li> <li>• UU No.17 Tahun 2023 tentang Kesehatan</li> </ul>

<p>3. Menjelaskan standar label pengawasan Higiene Sanitasi Pangan (HSP)</p>	<p>a. Istilah dan definisi  b. SBMKL pangan olahan siap saji  c. Persyaratan khusus atau persyaratan teknis  d. Ketentuan Penerbitan SLHS  e. Pengumuman/ pemberitahuan</p> <p>3. Standar label pengawasan Higiene Sanitasi Pangan (HSP)</p> <p>a. Istilah dan definisi  b. Pembinaan dan Pengawasan  c. Tata cara pemberian label pengawasan/ pembinaan HSP</p>			<ul style="list-style-type: none"> <li>• PP No. 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan</li> <li>• PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan</li> <li>• PP No. 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko</li> <li>• Permenkes No. 2 Tahun 2013 Tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan</li> <li>• Permenkes No. 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan</li> <li>• Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah</li> </ul>
--	--	--	--	---

				Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan
--	--	--	--	--

## B. MATA PELATIHAN INTI

- Nomor : MPI.1
- Mata Pelatihan : Cemaran Pangan dan Penyakit Bawaan Pangan
- Deskripsi Mata Pelatihan : Mata pelatihan ini menjelaskan tentang cemaran pada pangan, alergen, agen penyebab dan mekanisme penyakit bawaan pangan, serta analisis cemaran pangan dan penyakit bawaan pangan.
- Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menganalisis cemaran pangan dan penyakit bawaan pangan.
- Waktu : 4 JPL (T = 2 JPL, P = 2 JPL, PL = 0 JPL)

Indikator Hasil Belajar	Materi pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu: 1. Menjelaskan cemaran pada pangan  2. Menjelaskan alergen	1. Cemaran pada pangan: a. Cemaran mikrobiologi b. <i>Cemaran kimia</i> c. <i>Cemaran fisik</i>  2. Alergen: a. Pengertian alergen b. Jenis pangan penyebab alergi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah interaktif</li> <li>• Curah pendapat</li> <li>• Diskusi tanya jawab</li> <li>• Studi kasus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan tayang</li> <li>• Modul</li> <li>• Komputer/ Laptop</li> <li>• Laser pointer</li> <li>• LCD proyektor</li> <li>• Panduan studi kasus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UU No.18 Tahun 2012 tentang Pangan</li> <li>• PP No.66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan</li> <li>• PP No.86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan</li> </ul>

<p>3. Menjelaskan agen penyebab dan mekanisme penyakit bawaan pangan</p> <p>4. Menganalisis potensi cemaran pangan dan penyakit bawaan pangan</p>	<p>c. Pencegahan alergi</p> <p>3. Agen penyebab dan mekanisme penyakit bawaan pangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Agan mikrobiologi</li> <li>Agan kimia</li> <li>Mekanisme infeksi bawaan pangan</li> <li>Intoksifikasi akibat pangan</li> </ol> <p>4. Analisis cemaran pangan dan penyakit bawaan pangan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Metode analisis</li> <li>Langkah analisis</li> </ol>			<ul style="list-style-type: none"> <li>Permenkes No. 2 Tahun 2013 tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan</li> <li>Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan</li> </ul>
---	---	--	--	---

Nomor	:	MPI.2
Mata Pelatihan	:	Program Persyaratan Dasar
Deskripsi Mata Pelatihan	:	Mata pelatihan ini menjelaskan tentang sarana dan bangunan, pembersihan dan sanitasi peralatan, higiene perorangan, serta pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit.
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menganalisis program persyaratan dasar.
Waktu	:	4 JPL (T = 2 JPL, P = 2 JPL, PL = 0 JPL)

Indikator Hasil Belajar	Materi pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
<p>Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Menganalisis sarana dan bangunan</li> <li>Menganalisis pembersihan dan sanitasi peralatan</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Sarana dan bangunan:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Persyaratan sarana dan bangunan</li> <li>Pemeliharaan lingkungan kerja sarana dan bangunan</li> </ol> </li> <li>Pembersihan dan sanitasi peralatan:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Bahan pembersih dan sanitasi</li> </ol> </li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceramah interaktif</li> <li>Curah pendapat</li> <li>Diskusi tanya jawab</li> <li>Studi kasus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan tayang</li> <li>Modul</li> <li>Komputer/ Laptop</li> <li>Laser pointer</li> <li>LCD proyektor</li> <li>Panduan studi kasus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan</li> <li>PP No. 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan</li> <li>PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan</li> <li>Permenkes No. 14 Tahun 2021 Standar</li> </ul>

<p>3. Menganalisis higiene perorangan</p> <p>4. Menganalisis pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit</p>	<p>b. Tahapan pembersihan dan sanitasi peralatan</p> <p>3. Higiene perorangan:</p> <p>a. Persyaratan penjamah pangan</p> <p>b. Perilaku higiene perorangan</p> <p>4. Pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit</p> <p>a. Jenis dan morfologi vektor dan binatang pembawa penyakit</p> <p>b. Implementasi pengendalian vektor dan binatang pembawa penyakit</p>			<p>Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan</li> </ul>
--	--	--	--	--

- Nomor : MPI.3
- Mata Pelatihan : Tahapan Produksi Pangan Siap Saji
- Deskripsi Mata Pelatihan : Mata pelatihan ini menjelaskan tentang penerimaan bahan pangan, penyimpanan bahan pangan, pengolahan/pemasakan pangan, penyimpanan pangan matang, pengangkutan pangan matang, dan penyajian pangan matang.
- Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini peserta mampu menganalisis tahapan produksi pangan siap saji.
- Waktu : 4 JPL (T = 2 JPL, P = 2 JPL, PL = 0 JPL)

Indikator Hasil Belajar	Materi pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:				
1. Menganalisis penerimaan bahan pangan	1. Penerimaan bahan pangan: a. Pangan hewani b. Pangan nabati c. Pangan fermentasi d. Pangan olahan pabrik	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah interaktif</li> <li>• Curah pendapat</li> <li>• Diskusi tanya jawab</li> <li>• Diskusi kelompok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan tayang</li> <li>• Modul</li> <li>• Komputer/ Laptop</li> <li>• Laser pointer</li> <li>• LCD proyektor</li> <li>• Panduan diskusi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UU No. 18 tahun 2012 tentang Pangan</li> <li>• UU No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan</li> <li>• Pemenkes No. 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada</li> </ul>
2. Menganalisis penyimpanan bahan pangan	2. Penyimpanan bahan pangan: a. Persyaratan			

<p>3. Menganalisis pengolahan/pemasakan pangan</p> <p>4. Menganalisis penyimpangan pangan matang</p> <p>5. Menganalisis pengangkutan pangan matang</p>	<p>penyimpanan bahan pangan</p> <p>b. Tata cara penyimpanan bahan pangan</p> <p>3. Pengolahan/pemasakan pangan:</p> <p>a. Persyaratan pengolahan/pemasakan pangan</p> <p>b. Tata cara pengolahan/pemasakan pangan</p> <p>4. Penyimpanan pangan matang:</p> <p>a. Persyaratan penyimpangan pangan matang</p> <p>b. Tata cara penyimpanan pangan matang</p> <p>5. Pengangkutan pangan matang:</p> <p>a. Persyaratan pengangkutan pangan matang</p>		kelompok	<p>Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Permenkes No. 2 Tahun 2023 Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan</li> </ul>
--	--	--	----------	---

6. Menganalisis penyajian pangan matang	b. Tata cara pengangkutan pangan matang  6. Penyajian pangan matang: a. Persyaratan penyajian pangan matang b. Tata cara penyajian pangan matang			
---	--	--	--	--

- Nomor : MPI.4
- Mata Pelatihan : *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*
- Deskripsi Mata Pelatihan : Mata pelatihan ini menjelaskan tentang definisi dan kunci SSOP serta penyusunan SSOP.
- Hasil Belajar : Setelah mengikuti mata pelatihan ini peserta mampu menyusun *Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)*.
- Waktu : 3 JPL (T = 1 JPL, P = 2 JPL, PL = 0 JPL)

Indikator Hasil Belajar	Materi pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:				
1. Menjelaskan definisi dan kunci <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	1. Definisi dan kunci <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i> : a. Definisi SSOP b. Delapan kunci SSOP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah interaktif</li> <li>• Curah pendapat</li> <li>• Diskusi tanya jawab</li> <li>• Latihan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan tayang</li> <li>• Modul</li> <li>• Komputer/ Laptop</li> <li>• Laser pointer</li> <li>• LCD proyektor</li> <li>• Panduan latihan</li> <li>• Formulir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan</li> <li>• <i>CFR – Code of Federal Regulation Title 21 Part 123 Section 11 - Sanitation Control</i></li> </ul>
2. Menyusun <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	2. Penyusunan <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i> :			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Kunci 1 keamanan air</li> <li>b. Kunci 2 kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan</li> <li>c. Kunci 3 pencegahan kontaminasi silang</li> <li>d. Kunci 4 menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi, dan toilet</li> <li>e. Kunci 5 proteksi dari bahan-bahan kontaminan</li> <li>f. Kunci 6 pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar</li> <li>g. Kunci 7 pengawasan kondisi kesehatan personal yang dapat mengakibatkan kontaminasi</li> </ul>		penyusunan SSOP	<i>Procedures. Food and Drug Administration (FDA) of The United Stated of America.</i>
--	--	--	-----------------	--

	h. Kunci 8 menghilangkan hama dari unit pengolahan			
--	--	--	--	--

Nomor	:	MPI.5
Mata Pelatihan	:	Sistem <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> (HACCP)
Deskripsi Mata Pelatihan	:	Mata pelatihan ini menjelaskan tentang dasar sistem HACCP serta langkah implementasi sistem HACCP.
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti mata pelatihan ini peserta mampu menganalisis Sistem <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> (HACCP).
Waktu	:	6 JPL (T = 2 JPL, P = 4 JPL, PL = 0 JPL)

Indikator Hasil Belajar	Materi pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
<p>Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Menjelaskan dasar sistem HACCP</li> <li>Menganalisis implementasi sistem HACCP</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Dasar sistem HACCP:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Konsep keamanan pangan siap saji</li> <li>Sejarah dan definisi HACCP</li> </ol> </li> <li>Implementasi sistem HACCP:               <ol style="list-style-type: none"> <li>Lima langkah awal sistem HACCP</li> <li>Tujuh prinsip HACCP</li> </ol> </li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ceramah interaktif</li> <li>Curah pendapat</li> <li>Diskusi tanya jawab</li> <li>Diskusi kelompok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bahan tayang</li> <li>Modul</li> <li>Komputer/ Laptop</li> <li>Laser pointer</li> <li>LCD proyektor</li> <li>Panduan studi kasus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>UU No.18 Tahun 2012 tentang Pangan</li> <li>PP No.86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan</li> <li>Permenkes No.2 Tahun 2013 Tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan</li> <li>Permenkes No.14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan</li> </ul>

				<p>Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Berisiko Sektor Kesehatan</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan</li></ul>
--	--	--	--	--

Nomor	:	MPI.6
Mata Pelatihan	:	Pengawasan Keamanan Pangan Siap Saji Berbasis Risiko pada TPP
Deskripsi Mata Pelatihan	:	Mata pelatihan ini menjelaskan tentang analisis tingkat risiko TPP, Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) TPP berbasis risiko, dan hasil pengawasan berbasis risiko di TPP.
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti mata pelatihan ini peserta mampu melakukan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko pada TPP.
Waktu	:	11 JPL (T = 3 JPL, P = 3 JPL, PL = 5 JPL)

Indikator Hasil Belajar	Materi pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu: 1. Menjelaskan analisis tingkat risiko TPP	1. Analisis tingkat risiko TPP: a. Profil pangan dan mitigasi bahaya pangan b. Ukuran bisnis dan riwayat ketidaksesuaian c. Penentuan risiko TPP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah interaktif</li> <li>• Curah pendapat</li> <li>• Diskusi tanya jawab</li> <li>• Analisis data</li> <li>• Bermain peran</li> <li>• Praktik lapangan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bahan tayang</li> <li>• Modul</li> <li>• Komputer/ Laptop</li> <li>• Laser pointer</li> <li>• LCD proyektor</li> <li>• Panduan studi kasus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan</li> <li>• PP No. 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan</li> <li>• PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan</li> <li>• PP No. 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan</li> </ul>

<p>2. Melakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) TPP berbasis risiko</p> <p>3. Merekomendasi hasil pengawasan berbasis risiko di TPP</p>	<p>2. Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) TPP berbasis risiko:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Langkah-langkah penggunaan formulir IKL</li> <li>b. IKL TPP berbasis risiko</li> <li>c. Pengujian kualitas pangan</li> </ol> <p>3. Hasil pengawasan berbasis risiko di TPP:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Rekomendasi hasil pengawasan berbasis risiko di TPP</li> <li>b. Pelaporan hasil pengawasan berbasis risiko di TPP</li> </ol>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Panduan praktik lapangan</li> <li>• Alat pengambilan sampel pangan</li> <li>• Alat pengujian sampel pangan portabel</li> </ul>	<p>Perizinan Berusaha Berbasis Risiko</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Permenkes No. 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan</li> <li>• Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan</li> <li>• Pedoman Pengawasan Higiene Sanitasi Pangan Berbasis Risiko Tahun 2021</li> </ul>
---	---	--	---	---

### C. MATA PELATIHAN PENUNJANG

Nomor	: MPP.1
Mata Pelatihan	: <i>Building Learning Commitment (BLC)</i>
Deskripsi Mata Pelatihan	: Mata pelatihan ini menjelaskan tentang pengenalan, pencairan suasana kelas, harapan peserta, pemilihan pengurus kelas, dan komitmen kelas.
Hasil Belajar	: Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu membangun komitmen belajar
Waktu	: 2 JPL (T = 0 JPL, P = 2 JPL, PL = 0 JPL)

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. Pengenalan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permainan</li> <li>• Diskusi Kelompok</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papan flip chart</li> <li>• Kertas flipchart</li> <li>• Spidol</li> <li>• Kertas HVS</li> <li>• Post-it</li> <li>• Panduan permainan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modul Pelatihan Bagi Pelatih Kader Kesehatan 2018 - Badan PPSDM Kesehatan</li> <li>• Modul Pelatihan Tenaga Pelatih Program Kesehatan - Pusdiklat Aparatur BPPSDM Kesehatan</li> </ul>
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
Mata Pelatihan	:	Anti Korupsi
Deskripsi Mata Pelatihan	:	Mata pelatihan ini menjelaskan tentang cara berpikir kritis terhadap korupsi, dampak korupsi, semangat perlawanan terhadap korupsi, dan sikap anti korupsi.
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menjelaskan sikap anti korupsi
Waktu	:	2 JPL (T = 2 JPL, P = 0 JPL, PL = 0 JPL)

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramah Interaktif</li> <li>• Pemutaran video</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Modul</li> <li>• Bahan tayang</li> <li>• Video</li> <li>• Komputer</li> <li>• LCD</li> <li>• Proyektor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materi E-learning Penyuluh Anti Korupsi ACLC KPK</li> <li>• Undang-undang Nomor 20 Tahun 2001</li> </ul>
2. Menjelaskan dampak korupsi	3. Dampak korupsi: a. Dampak korupsi terhadap berbagai bidang b. Kerugian negara akibat korupsi di Indonesia			

<p>3. Menjelaskan semangat perlawanan terhadap korupsi</p>	<p>4. Semangat perlawanan terhadap korupsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Indeks persepsi korupsi di Indonesia</li> <li>b. Perlawanan terhadap korupsi</li> </ul>			
<p>4. Menjelaskan sikap anti korupsi</p>	<p>5. Sikap antikorupsi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Nilai-nilai anti korupsi</li> <li>b. Integritas</li> <li>c. Indikator seseorang berintegritas</li> </ul>			

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

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"> <li>Tugas individu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modul</li> <li>Komputer</li> <li>LCD Proyektor</li> <li>Form RTL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pusdiklat Aparatur, Standar Penyelenggaraan Pelatihan, 2012, Jakarta</li> </ul>
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**

HARI	JAM	WAKTU (JPL)			MATERI
		T	P	PL	
<b>H – 1 (8 JPL)</b>	07.30 – 08.00				Registrasi
	08.00 – 08.30				Pembukaan
	08.30 – 09.00				Pengarahan Program Pelatihan
	09.00 – 09.30				Pre Test
	09.30 – 11.00		2		<i>Building Learning Commitment</i>
	11.00 – 12.30	2			Kebijakan Keamanan Pangan Siap Saji
	12.30 – 13.30				ISHOMA
	13.30 – 15.00	2			Cemaran Pangan dan Penyakit Bawaan Pangan
	15.00 – 15.15				BREAK
	15.15 – 16.45		2		Cemaran Pangan dan Penyakit Bawaan Pangan
<b>H – 2 (8 JPL)</b>	07.30 – 08.00				Refleksi
	08.00 – 09.30	2			Program Persyaratan Dasar
	09.30 – 09.45				BREAK
	09.45 – 11.15		2		Program Persyaratan Dasar
	11.15 – 12.00	1			Tahapan Produksi Pangan Siap Saji
	12.00 – 13.00				ISHOMA
	13.00 – 13.45	1			Tahapan Produksi Pangan Siap Saji
	13.45 – 15.15		2		Tahapan Produksi Pangan Siap Saji
<b>H – 3 (8 JPL)</b>	07.30 – 08.00				Refleksi
	08.00 – 08.45	1			<i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>
	08.45 – 10.15		2		<i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>
	10.15 – 10.30				BREAK

HARI	JAM	WAKTU (JPL)			MATERI
		T	P	PL	
	10.30 – 12.00	2			Sistem <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> (HACCP)
	12.00 – 13.00				ISHOMA
	13.00 – 15.15	3			Pengawasan Keamanan Pangan Siap Saji Berbasis Risiko pada TPP
H – 4 (8 JPL)	07.30 – 08.00				Refleksi
	08.00 – 09.30		2		Sistem <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> (HACCP)
	09.30 – 09.45				BREAK
	09.45 – 11.15		2		Sistem <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i> (HACCP)
	11.15 – 12.45		2		Pengawasan Keamanan Pangan Siap Saji Berbasis Risiko pada TPP
	12.45 – 13.45				ISHOMA
	13.45 – 15.15	2			Anti Korupsi
H – 5 (8 JPL)	07.30 – 08.00				Refleksi
	08.00 – 08.45		1		Pengawasan Keamanan Pangan Siap Saji Berbasis Risiko pada TPP
	08.45 – 11.45			3	Pengawasan Keamanan Pangan Siap Saji Berbasis Risiko pada TPP
	11.45 – 13.00				ISHOMA
	13.00 – 15.00			2	Pengawasan Keamanan Pangan Siap Saji Berbasis Risiko pada TPP
	15.00 – 16.30		2		Rencana Tindak Lanjut
	16.30 – 17.00				Post Test
	17.00 – 17.30				Penutupan

## LAMPIRAN 3. PANDUAN PENUGASAN

### MATA PELATIHAN INTI 1 CEMARAN PANGAN DAN PENYAKIT BAWAAN PANGAN

**Waktu Penugasan** : 2 JPL (90 Menit)

**Metode Penugasan** : Studi kasus

#### Tujuan Penugasan

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu menganalisis cemaran pangan dan penyakit bawaan pangan.

#### Bahan

1. Lembar tugas analisis cemaran pangan dan penyakit bawaan pangan
2. Daftar menu pangan siap saji
3. Regulasi terkait:
  - PERKABPOM Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan
  - PERKABPOM Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Kimia dalam Pangan Olahan
  - PERKABPOM Nomor 5 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan

#### Alat Bantu

1. Komputer/laptop
2. LCD proyektor
3. Alat tulis

#### Petunjuk Penugasan

1. Persiapan (5 menit)
  - a. Peserta dibagi menjadi 5 kelompok
  - b. Fasilitator menjelaskan instruksi penugasan kepada setiap kelompok untuk melakukan analisis potensi bahaya dan cemarannya, termasuk penyakit bawaan pangan yang mungkin timbul.

- c. Kelompok menyiapkan perangkat dan alat tulis yang diperlukan untuk diskusi.
2. Pelaksanaan (35 menit)
  - a. Setiap kelompok memilih 2 macam menu dari daftar pangan siap saji yang tersedia.
  - b. Tugas analisis dikerjakan menggunakan lembar tugas yang tersedia. Setiap kelompok diminta untuk menganalisis potensi bahaya dan cemarannya, termasuk penyakit bawaan pangan yang mungkin timbul.
  - c. Diskusi dipimpin oleh ketua kelompok dan masing-masing kelompok menyiapkan bahan paparan untuk dipresentasikan berbentuk *powerpoint*.
3. Presentasi (30 menit)

Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompok yang disertai tanya jawab dengan kelompok lain. Setiap kelompok diberikan waktu 5 menit untuk presentasi dan tanya jawab.
4. Evaluasi (20 menit)

Fasilitator memberikan masukan terkait hasil diskusi setelah semua kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya.

## Lembar Tugas Cemar Pangan dan Penyakit Bawaan Pangan

Petunjuk pengerjaan :

Pilih 2 menu dari daftar menu tersedia, usahkan setiap kelompok memilih menu yang berbeda. Kemudian lakukan analisis bahan pencemar pangan dan penyakit bawaan pangan yang berpotensi muncul pada bahan pangan tersebut.

Tabel 1. Kriteria mikrobiologi masing-masing pangan penyusun

Gunakan PERKABPOM Nomor 13 Tahun 2019

Pangan Penyusun	Kategori Pangan	Kriteria Mikrobiologi				Pangan Penyusun Paling Berisiko	Penyakit yang mungkin ditimbulkan
		Jenis Mikroba	n	c	m		

Tabel 2. Potensi Cemar Kimia Pada Pangan Siap Saji

Gunakan PERKABPOM Nomor 5 dan 8 Tahun 2018

Pangan Penyusun	Jenis Cemar Kimia yang dapat ditemukan	Batas maksimum yang diizinkan

**PENUGASAN MPI 1. DAFTAR MENU PANGAN SIAP SAJI**

<p>Ayam goreng tepung</p> 	<p>Ayam sambal geprek</p> 
<p>Mie goreng jawa</p> 	<p>Asinan Jakarta</p> 
<p>Cah Brokoli Wortel</p> 	<p>Steak daging sapi dengan tumis sayuran dan kentang goreng</p> 
<p>Sate Ayam dan Lontong</p> 	<p>Pizza pepperoni chesse</p> 

Nasi Putih Semur Daging



Ikan Patin Asam Manis



Cheese Beef Burger



Nasi Goreng Seafood



Soto Ayam Lamongan (tanpa nasi)



Opor Ayam



Sambal goreng kentang hati sapi



Brownies almond panggang



## MATA PELATIHAN INTI 2 PROGRAM PERSYARATAN DASAR

**Waktu Penugasan : 2 JPL (90 Menit)**

**Metode Penugasan : Studi kasus**

### **Tujuan Penugasan**

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu menganalisis program persyaratan dasar.

### **Bahan**

1. Lembar tugas program persyaratan dasar
2. Studi kasus restoran/catering/gerai pangan jajanan keliling

### **Alat Bantu**

1. Komputer/laptop
2. LCD proyektor
3. Alat tulis

### **Petunjuk Penugasan**

1. Persiapan (5 menit)
  - a. Peserta dibagi menjadi 5 kelompok
  - b. Fasilitator menjelaskan instruksi penugasan kepada setiap kelompok untuk menyusun layout ideal pada dapur serta menganalisis dan mengidentifikasi saran perbaikan/solusi terhadap studi kasus di produksi restoran/catering/gerai pangan jajanan keliling.
  - c. Kelompok menyiapkan perangkat dan alat tulis yang diperlukan untuk diskusi.
2. Pelaksanaan (35 menit)
  - a. Ketua kelompok membagi pengerjaan penugasan kepada anggota kelompoknya.
  - b. Studi kasus dikerjakan menggunakan lembar tugas yang tersedia. Setiap kelompok mendiskusikan penyusunan layout ideal pada dapur serta menganalisis dan mengidentifikasi saran perbaikan/solusi rekomendasi terhadap studi kasus di produksi

restoran/catering/gerai pangan jajanan keliling yang diberikan fasilitator.

- c. Diskusi dipimpin oleh ketua kelompok dan masing-masing kelompok menyiapkan bahan paparan untuk dipresentasikan berbentuk *powerpoint*.

3. Presentasi (30 menit)

Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompok yang disertai tanya jawab dengan kelompok lain. Setiap kelompok diberikan waktu 5 menit untuk presentasi dan tanya jawab.

4. Evaluasi (20 menit)

Fasilitator memberikan masukan terkait hasil diskusi setelah semua kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya.

**Studi kasus 1.** Buat Layout ideal untuk dapur produksi restoran/catering. Pilih salah satu:

- Dapur restoran ayam goreng bertepung yang terletak di dalam foodcourt mall, dengan luas area 6x6 m sudah termasuk area counter penjualan. Terdapat 1 pintu masuk ke area dapur yang terletak di sisi belakang area.
- Dapur jasaboga golongan A. Pemilik jasaboga menyulap area disamping rumahnya menjadi area pengolahan dan penyimpanan. luas area tersedia 5x6 m.

**Studi kasus 2.** Tuliskan saran perbaikan atau solusi untuk kondisi dapur sebagai berikut :

No	Situasi	Saran perbaikan/solusi
Restoran/Jasa Boga		
1	Ruangan dapur sempit sehingga hanya memiliki 1 bak sink yang digunakan sebagai tempat pencucian peralatan, bahan pangan dan wastafel cuci tangan penjamah pangan di dapur.	
2	Air yang digunakan untuk pencucian belum sesuai standar pada Permenkes No. 2 Tahun 2023	
3	Suhu Freezer/refrigerator tidak sesuai standar	
4	Tempat sampah belum sesuai standar baku tempat sampah	
5	Terdapat penggunaan peralatan pengolahan pangan berbahan dasar kayu	
6	Penataan barang di gudang penyimpanan menyentuh langit-langit, dinding gudang, ada yang diletakkan di lantai, kemasan bercampur dengan bahan pangan	
7	Pertemuan dinding dan lantai belum berbentuk “conus”	

No	Situasi	Saran perbaikan/solusi
10	Bahan pangan dibeli dari pasar menggunakan motor/kendaraan terbuka, tanpa pengendalian suhu selama pengiriman.	
11	Bahan pangan tidak berlabel	
12	Bahan pangan disimpan di dalam freezer namun tidak ada panel penunjuk suhu pada freezer	
13	Penjamah pangan yang bertugas mencuci peralatan tidak menggunakan dosis standar untuk penggunaan sabun pencuci	
14	Penjamah pangan tidak menggunakan APD dengan benar di area pengolahan (penutup kepala, masker, apron)	
15	Ditemukan penjamah pangan yang tidak menerapkan perilaku higiene selama produksi	
16	Ditemukan daging beku di- <i>thawing</i> /dilunakkan di atas meja pengolahan	
	Gerai pangan jajanan	
17	Bahan kimia pembersih disimpan bersamaan dalam satu lemari yang sama dengan penyimpanan bahan pangan. Tidak tersedia tempat penyimpanan lainnya di gerai.	
18	Penjamah pangan sudah pernah diberikan penyuluhan higiene sanitasi namun belum menerapkannya secara konsisten (merokok, tidak mencuci tangan)	
19	Penjamah pangan mencuci peralatan makan tanpa air yang mengalir (menggunakan 2 ember)	
20	Ditemukan bahan pangan dalam kemasan (saos, sosis, kecap, margarin) yang tidak berlabel jelas	

## **MATA PELATIHAN INTI 3 TAHAPAN PRODUKSI PANGAN SIAP SAJI**

**Waktu Penugasan : 2 JPL (90 Menit)**

**Metode Penugasan : Diskusi kelompok**

### **Tujuan Penugasan**

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu menganalisis tahapan produksi pangan siap saji.

### **Bahan**

1. Lembar tugas tahapan produksi pangan siap saji

### **Alat Bantu**

1. Komputer/laptop
2. LCD proyektor
3. Alat tulis

### **Petunjuk Penugasan**

1. Persiapan (5 menit)
  - a. Peserta dibagi menjadi 5 kelompok
  - b. Fasilitator menjelaskan instruksi penugasan kepada setiap kelompok untuk melakukan analisis titik kritis pada tiap tahapan produksi pangan siap saji, cara memonitoring, dan bukti/rekaman dilakukannya monitoring
  - c. Kelompok menyiapkan perangkat dan alat tulis yang diperlukan untuk diskusi.
2. Pelaksanaan (35 menit)
  - a. Ketua kelompok membagi pengerjaan penugasan kepada anggota kelompoknya.
  - b. Studi kasus dikerjakan menggunakan lembar tugas yang tersedia. Setiap kelompok berdiskusi untuk menganalisis titik kritis pada tiap tahapan produksi pangan siap saji, cara memonitoring, dan bukti/rekaman dilakukannya monitoring

c. Diskusi dipimpin oleh ketua kelompok dan masing-masing kelompok menyiapkan bahan paparan untuk dipresentasikan berbentuk *powerpoint*.

3. Presentasi (30 menit)

Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompok yang disertai tanya jawab dengan kelompok lain. Setiap kelompok diberikan waktu 5 menit untuk presentasi dan tanya jawab.

4. Evaluasi (20 menit)

Fasilitator memberikan masukan terkait hasil diskusi setelah semua kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya.

**Lembar Tugas Tahapan Produksi Pangan Siap Saji**

No	Tahapan Proses	Titik Kritis	Cara Monitoring	Bukti Monitoring
1	Penerimaan dan pemilihan bahan pangan			
2	Penyimpanan bahan pangan			
3	Pengolahan/pemasakan			
4	Penyimpanan pangan matang			
5	Pengangkutan pangan matang			
6	Penyajian pangan matang			

## MATA PELATIHAN INTI 4 SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE (SSOP)

**Waktu Penugasan** : 2 JPL (90 Menit)

**Metode Penugasan** : Latihan

### **Tujuan Penugasan**

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu menyusun *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP).

### **Bahan**

1. Lembar tugas *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP)

### **Alat Bantu**

1. Komputer/laptop
2. LCD proyektor
3. Alat tulis

### **Petunjuk Penugasan**

1. Persiapan (5 menit)
  - a. Peserta dibagi menjadi 5 kelompok
  - b. Fasilitator menjelaskan instruksi penugasan kepada setiap kelompok untuk melakukan penyusunan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) terhadap 8 kunci pokok yang terdiri dari prosedur, monitoring, koreksi, dan rekaman
  - c. Kelompok menyiapkan perangkat dan alat tulis yang diperlukan untuk diskusi.
2. Pelaksanaan (35 menit)
  - a. Ketua kelompok membagi pengerjaan penugasan kepada anggota kelompoknya.
  - b. Studi kasus dikerjakan menggunakan lembar tugas yang tersedia. Setiap kelompok mendiskusikan penyusunan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) terhadap 8 kunci pokok yang terdiri dari prosedur, monitoring, koreksi, dan rekaman

c. Diskusi dipimpin oleh ketua kelompok dan masing-masing kelompok menyiapkan bahan paparan untuk dipresentasikan berbentuk *powerpoint*.

3. Presentasi (30 menit)

Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompok yang disertai tanya jawab dengan kelompok lain. Setiap kelompok diberikan waktu 5 menit untuk presentasi dan tanya jawab.

4. Evaluasi (20 menit)

Fasilitator memberikan masukan terkait hasil diskusi setelah semua kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya.

**Lembar Tugas Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)**

8 Kunci Pokok	Prosedur	Monitoring					Koreksi	Rekaman
		Apa	Di mana	Bagaimana	Kapan	Siapa		
1. Menjaga keamanan air								
2. Menjaga kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan pangan								
3. Pencegahan kontaminasi silang								
4. Menjaga fasilitas pencucian tangan, sanitasi, dan toilet								
5. Proteksi dari bahan-bahan kontaminan								
6. Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar								
7. Pengawasan kondisi kesehatan personel yang dapat mengkontaminasi								
8. Menghilangkan hama dari area pengolahan								

Catatan : untuk kunci nomor 1, pilih salah satu sumber air : air tanah (sumur) atau air PDAM

## MATA PELATIHAN INTI 5

### SISTEM HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP)

**Waktu Penugasan** : 4 JPL (180 Menit)

**Metode Penugasan** : Diskusi kelompok

#### Tujuan Penugasan

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu menganalisis sistem *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP).

#### Bahan

1. Dokumen analisis HACCP
2. Lembar tugas rencana CCP

#### Alat Bantu

1. Komputer/laptop
2. LCD proyektor
3. Alat tulis

#### Petunjuk Penugasan

1. Persiapan (5 menit)
  - a. Peserta dibagi menjadi 5 kelompok
  - b. Fasilitator menjelaskan instruksi penugasan kepada setiap kelompok untuk melakukan mengembangkan rencana CCP dari dokumen analisis HACCP yang telah disediakan oleh fasilitator
  - c. Kelompok menyiapkan perangkat dan alat tulis yang diperlukan untuk diskusi.
2. Pelaksanaan (80 menit)
  - a. Ketua kelompok membagi pengerjaan penugasan kepada anggota kelompoknya.
  - b. Studi kasus dikerjakan menggunakan lembar tugas yang tersedia. Setiap kelompok mendiskusikan penyusunan rencana CCP dari dokumen analisis HACCP yang telah disediakan.

- c. Diskusi dipimpin oleh ketua kelompok dan masing-masing kelompok menyiapkan bahan paparan untuk dipresentasikan berbentuk *powerpoint*.
3. Presentasi (75 menit)

Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompok yang disertai tanya jawab dengan kelompok lain. Setiap kelompok diberikan waktu 15 menit untuk presentasi dan tanya jawab.
4. Evaluasi (20 menit)

Fasilitator memberikan masukan terkait hasil diskusi setelah semua kelompok mempresentasikan hasil diskusi kelompoknya.

### Skenario Penugasan MPI 5

Petunjuk: Baca dengan seksama skenario di bawah ini, pelajari dengan cermat analisis bahaya dan isi CCP plan yang ada di bawah ini

Mas Joko seorang pengelola warung bakso Wonosobo dengan merek "Bakso Maknyus Mas Joko" yang berlokasi di Jl. Camar. Setiap harinya mas Joko membuat sendiri bakso yang akan dijual, dibantu dengan 2 orang staff. Pembuatan bakso yang dilakukan oleh mas Joko dan tim, dimulai dari penerimaan bahan baku daging giling dan bahan baku kering lainnya dari supplier yang sudah bekerjasama, setelah dilakukan pemeriksaan bahan baku, dilakukan pencampuran daging giling, dengan bahan baku kering (garam, tepung, penyedap rasa, dll) dan air dingin (es). Setelah pencampuran sudah merata, dilakukan pembentukan bakso dengan menggunakan tangan atau sendok untuk membulatkan bakso, disisi lain, air disiapkan dan direbus sampai mendidih (temperatur sekitar 800C – 1000C), bakso yang sudah dibentuk akan direbus sampai bakso tersebut mengapung dengan temperatur bakso 700C – 800C, kemudian bakso didinginkan untuk dilakukan penyimpanan di kulkas dengan suhu 00C – 50C. Saat akan dilakukan penyajian, mas Joko dan tim melakukan pemanasan ulang (steam) dan disajikan dengan tambahan bumbu-bumbu lainnya.

Catatan : Analisis bahaya "Bakso Maknyus Mas Joko" dan lembar tugas dapat diunduh pada QR code disamping



**MATA PELATIHAN INTI 6**  
**PENGAWASAN KEAMANAN PANGAN SIAP SAJI BERBASIS RISIKO**  
**PADA TPP**

**Waktu Penugasan : 3 JPL (135 Menit)**

**Metode Penugasan : Analisis data dan bermain peran**

**Tujuan Penugasan**

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu melakukan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko pada TPP.

**Bahan**

1. Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) TPP
2. Lembar tugas pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko pada TPP
3. Data hasil pengawasan TPP di wilayah kerja peserta pelatihan.

**Alat Bantu**

1. Komputer/laptop
2. LCD proyektor
3. Alat tulis.

**Petunjuk Penugasan 1. Analisis data (2 JPL)**

1. Persiapan (10 menit)
  - a. Untuk penugasan ini dikerjakan oleh setiap peserta secara individu
  - b. Fasilitator menjelaskan instruksi penugasan kepada setiap peserta untuk melakukan perhitungan skor risiko TPP berdasarkan data hasil pengawasan TPP di wilayah kerja masing-masing peserta
  - c. Peserta menyiapkan perangkat dan alat tulis yang diperlukan untuk diskusi.
2. Pelaksanaan (40 menit)
  - a. Analisis data dikerjakan menggunakan lembar tugas yang tersedia
  - b. Setiap peserta menyiapkan bahan paparan untuk dipresentasikan berbentuk *powerpoint/excel/word*.

3. Presentasi (30 menit)

- a. Fasilitator memilih 5 peserta untuk mempresentasikan hasil analisis data yang dilakukan
- b. Masing-masing peserta diberikan waktu untuk mempresentasikan hasil analisis data selama 6 menit.

4. Evaluasi (10 menit)

Fasilitator memberikan masukan terkait hasil diskusi setelah setiap peserta terpilih mempresentasikan hasil analisis datanya.

### **Petunjuk Penugasan 2. Bermain peran (1 JPL)**

1. Persiapan (5 menit)

- a. Peserta dibagi menjadi 5 kelompok
- b. Fasilitator menjelaskan instruksi penugasan kepada setiap kelompok untuk melakukan persiapan dan perencanaan praktik lapangan pengawasan keamanan pangan siap saji di TPP yang meliputi persiapan administrasi, alat dan bahan, pembagian tugas, simulasi bermain peran dengan kelompok sebagai berikut (disarankan mewakili):
  - Kelompok 1: jasa boga
  - Kelompok 2: restoran
  - Kelompok 3: restoran
  - Kelompok 4: rumah makan
  - Kelompok 5: sentra pangan jajanan/kantin
- c. Peserta menyiapkan perangkat dan alat tulis yang diperlukan.

2. Pelaksanaan (35 menit)

- a. Setiap kelompok berbagi peran dengan skenario 1 (satu) orang sebagai ketua tim dan peserta lainnya menjadi anggota tim
- b. Setiap kelompok menyiapkan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) TPP, termasuk persiapan administrasi lainnya, alat dan bahan yang diperlukan untuk melakukan inspeksi kesehatan lingkungan berdasarkan TPP yang dipilih

- c. Setiap peserta secara bergantian berperan sebagai ketua tim dan melakukan *opening meeting*, penyampaian hasil inspeksi, dan melakukan *closing meeting*
  - d. Fasilitator melakukan pengamatan terhadap formulir IKL TPP yang telah dikerjakan dan kegiatan bermain peran secara bergantian pada tiap kelompok.
3. Evaluasi (5 menit)
- Fasilitator memberikan masukan terkait penugasan bermain peran setiap kelompok beserta pengisian formulir IKL TPP.

## LAMPIRAN 4. PANDUAN PRAKTIK LAPANGAN

### Mata Pelatihan

1. Pengawasan Keamanan Pangan Siap Saji Berbasis Risiko pada TPP

**Waktu Praktik Lapangan : 5 JPL (300 Menit)**

### Tujuan Praktik

Setelah selesai mengikuti sesi ini, peserta latih mampu melakukan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko pada TPP.

### Bahan

1. Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) TPP
2. Kelengkapan administrasi IKL.

### Alat

1. Alat tulis
2. Komputer/laptop
3. LCD proyektor
4. Alat yang diperlukan untuk IKL (jika diperlukan)
5. Alat pengambilan sampel pangan
6. Alat pengujian sampel pangan portabel

### Proses Praktik

1. Persiapan (15 menit)
  - a. Peserta dibagi menjadi 5 kelompok
  - b. Setiap kelompok didampingi oleh 1 (satu) instruktur
  - c. Instruktur menyampaikan instruksi praktik lapangan
  - d. Setiap kelompok memastikan semua persyaratan administrasi, bahan, dan peralatan yang diperlukan untuk praktik lapangan
  - e. Setiap kelompok menuju ke lokasi praktik lapangan sesuai dengan pembagian kelompok berikut (disarankan mewakili):
    - Kelompok 1: jasa boga
    - Kelompok 2: restoran
    - Kelompok 3: restoran

- Kelompok 4: rumah makan
- Kelompok 5: sentra pangan jajanan/kantin

## 2. Pelaksanaan (195 menit)

- Ketua kelompok melakukan *opening meeting* untuk memperkenalkan anggota tim, menjelaskan tujuan, dan prosedur inspeksi kepada penanggungjawab TPP
- Peserta melakukan praktik lapangan dalam Inspeksi Kesehatan Lingkungan sesuai pembagian tugas masing-masing kelompok dengan menggunakan formulir IKL TPP didampingi oleh instruktur
- Setelah melakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan, masing-masing kelompok melanjutkan dengan pengambilan sampel pangan siap saji yang berisiko
- Peserta mencatat dan mendokumentasikan praktik lapangan yang dilakukan
- Setiap kelompok melakukan pembahasan secara singkat terhadap hasil inspeksi dan tingkat risiko TPP
- Ketua kelompok menyampaikan hasil inspeksi secara umum kepada penanggung jawab TPP, termasuk saran perbaikan bagi TPP
- Seluruh kelompok kembali ke kelas untuk melakukan pengujian sampel pangan siap saji pada parameter biologi (*Escherichia coli*) serta parameter kimia (boraks, formalin, methanil yellow, dan rhodamin B) dari sampel yang telah diambil sebelumnya menggunakan alat pengujian sampel portabel dalam rangka praktik pengawasan rutin/screening dengan hasil tertutup
- Seluruh kelompok memahami perbedaan fungsi dan hasil antara pengujian sampel menggunakan alat portabel dengan pengujian sampel melalui laboratorium terakreditasi
- Seluruh kelompok menyusun bahan paparan dari hasil praktik lapangan beserta saran perbaikannya dalam bentuk *powerpoint*.

3. Presentasi (75 menit)

Setiap kelompok mempresentasikan hasil praktik lapangan yang disertai tanya jawab dengan kelompok lain. Setiap kelompok diberikan waktu 10-15 menit untuk presentasi dan tanya jawab.

4. Evaluasi (15 menit)

Fasilitator memberikan masukan dan kesimpulan terkait hasil praktik lapangan setiap kelompok berdasarkan presentasi yang telah dilaksanakan.

Tabel Rekomendasi Hasil IKL

No	Temuan Ketidaksesuaian	Lokasi	Rekomendasi/ Saran perbaikan

**Tanda tangan pemeriksa**

**Tanda Tangan Penanggung jawab TPP**

(.....)

(.....)

## LAMPIRAN 5. 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. EVALUASI PENYELENGGARAAN

### 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										

Saran/komentar terhadap:

1. Fasilitator:

2. Penyelenggara/pelayanan panitia:

3. Pengendali Diklat:

4. Sarana dan prasarana:

5. Yang dirasakan menghambat:

6. Yang dirasakan membantu:

7. Materi yang paling relevan:

8. Materi yang kurang relevan:

## LAMPIRAN 7. KETENTUAN PENYELENGGARAAN PELATIHAN

### 1. Peserta Pelatihan

#### a. Kriteria Peserta

Kriteria peserta pelatihan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko bagi tenaga sanitasi lingkungan adalah:

- Tenaga sanitasi lingkungan di Puskesmas, Rumah Sakit, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, Dinas Kesehatan Provinsi, Kementerian Kesehatan **atau** penanggungjawab dan pengelola program kesehatan lingkungan di Puskesmas, Rumah Sakit, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, Dinas Kesehatan Provinsi, Kementerian Kesehatan
- Mendapatkan surat rekomendasi dari instansinya.

#### b. Efektivitas Pelatihan

Jumlah peserta pelatihan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko bagi tenaga sanitasi lingkungan paling banyak 25 orang/kelas.

### 2. Fasilitator Pelatihan

Kriteria fasilitator pelatihan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko bagi tenaga sanitasi lingkungan adalah sebagai berikut:

No	Materi	Kriteria Fasilitator
<b>A</b>	<b>Mata Pelatihan Dasar</b>	
1	Kebijakan Keamanan Pangan Siap Saji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pejabat pemerintah berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan <b>atau</b></li> <li>• Pejabat yang ditugaskan</li> </ul>
<b>B</b>	<b>Mata Pelatihan Inti</b>	
1	Cemaran Pangan dan Penyakit Bawaan Pangan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pejabat pemerintah berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan <b>atau</b></li> </ul>

No	Materi	Kriteria Fasilitator
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penyusun kurikulum dan modul <b>atau</b></li> <li>• Tenaga pelatih berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan yang telah memiliki sertifikat Tenaga Pelatihan Kesehatan (TPK) <b>atau</b></li> <li>• Dosen pengampu mata kuliah terkait <b>atau</b></li> <li>• Pejabat fungsional TSL <b>atau</b></li> <li>• Pengelola program kesehatan lingkungan <b>atau</b></li> <li>• Praktisi profesional bidang keamanan pangan yang memiliki sertifikat kompetensi berbasis HACCP</li> </ul>
2	Program Persyaratan Dasar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pejabat pemerintah berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan <b>atau</b></li> <li>• Penyusun kurikulum dan modul <b>atau</b></li> <li>• Tenaga pelatih berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan yang telah memiliki sertifikat Tenaga Pelatihan Kesehatan (TPK) <b>atau</b></li> <li>• Dosen pengampu mata kuliah terkait <b>atau</b></li> <li>• Pejabat fungsional TSL <b>atau</b></li> <li>• Pengelola program kesehatan lingkungan <b>atau</b></li> <li>• Praktisi profesional bidang keamanan pangan yang memiliki sertifikat kompetensi berbasis HACCP</li> </ul>
3	Tahapan Produksi Pangan Siap Saji	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pejabat pemerintah berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan <b>atau</b></li> <li>• Penyusun kurikulum dan modul <b>atau</b></li> <li>• Tenaga pelatih berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan yang telah memiliki sertifikat Tenaga Pelatihan Kesehatan (TPK) <b>atau</b></li> </ul>

No	Materi	Kriteria Fasilitator
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dosen pengampu mata kuliah terkait <b>atau</b></li> <li>• Pejabat fungsional TSL <b>atau</b></li> <li>• Pengelola program kesehatan lingkungan <b>atau</b></li> <li>• Praktisi profesional bidang keamanan pangan yang memiliki sertifikat kompetensi berbasis HACCP</li> </ul>
4	<i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pejabat pemerintah berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan <b>atau</b></li> <li>• Penyusun kurikulum dan modul <b>atau</b></li> <li>• Tenaga pelatih berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan yang telah memiliki sertifikat Tenaga Pelatihan Kesehatan (TPK) <b>atau</b></li> <li>• Dosen pengampu mata kuliah terkait <b>atau</b></li> <li>• Pejabat fungsional TSL <b>atau</b></li> <li>• Pengelola program kesehatan lingkungan <b>atau</b></li> <li>• Praktisi profesional bidang keamanan pangan yang memiliki sertifikat kompetensi berbasis HACCP</li> </ul>
5	<i>Sistem Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pejabat pemerintah berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan <b>atau</b></li> <li>• Penyusun kurikulum dan modul <b>atau</b></li> <li>• Tenaga pelatih berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan yang telah memiliki sertifikat Tenaga Pelatihan Kesehatan (TPK) <b>atau</b></li> <li>• Dosen pengampu mata kuliah terkait <b>atau</b></li> <li>• Pejabat fungsional TSL <b>atau</b></li> <li>• Pengelola program kesehatan lingkungan <b>atau</b></li> </ul>

No	Materi	Kriteria Fasilitator
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Praktisi profesional bidang keamanan pangan yang memiliki sertifikat kompetensi berbasis HACCP</li> </ul>
6	Pengawasan Keamanan Pangan Siap Saji Berbasis Risiko pada TPP	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pejabat pemerintah berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan <b>atau</b></li> <li>Penyusun kurikulum dan modul <b>atau</b></li> <li>Tenaga pelatih berlatar belakang pendidikan sanitasi lingkungan yang telah memiliki sertifikat Tenaga Pelatihan Kesehatan (TPK) <b>atau</b></li> <li>Dosen pengampu mata kuliah terkait <b>atau</b></li> <li>Pejabat fungsional TSL <b>atau</b></li> <li>Pengelola program kesehatan lingkungan <b>atau</b></li> </ul>
<b>C</b>	<b>Mata Pelatihan Penunjang</b>	
1	<i>Building Learning Commitment</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Widaya Iswara (WI) <b>atau</b></li> <li>Pengendali pelatihan</li> </ul>
2	Anti Korupsi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Penyuluh anti korupsi <b>atau</b></li> <li>Widya Iswara (WI) <b>atau</b></li> <li>Dosen yang telah mengikuti pelatihan penyuluh anti korupsi</li> </ul>
3	Rencana Tindak Lanjut	<ul style="list-style-type: none"> <li>Widaya Iswara (WI) <b>atau</b></li> <li>Pengendali pelatihan</li> </ul>

### 3. Instruktur Pelatihan

Kriteria instruktur pada praktik lapangan untuk pelatihan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko bagi tenaga sanitasi lingkungan adalah sebagai berikut:

No	Materi	Kriteria Instruktur
1	Pengawasan Keamanan Pangan Siap Saji Berbasis Risiko pada TPP	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pejabat fungsional TSL <b>atau</b></li><li>• Pengelola program kesehatan lingkungan</li></ul>

### 4. Ketentuan Penyelenggara

Pelatihan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko bagi tenaga sanitasi lingkungan dapat diselenggarakan oleh institusi pelatihan yang telah terakreditasi oleh Kementerian Kesehatan.

### 5. Sertifikat

Peserta pelatihan pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko bagi tenaga sanitasi lingkungan yang telah lulus akan mendapatkan sertifikat pelatihan bernilai 5 SKP HAKLI dan dinyatakan telah kompeten sebagai tenaga sanitasi lingkungan untuk menjalankan tugas dalam pengawasan keamanan pangan siap saji berbasis risiko.

<b>Ketentuan perhitungan jumlah SKP sertifikat: 8 JPL= 1 SKP</b>
--

## TIM PENYUSUN

### **Penasehat:**

dr. Anas Ma'ruf, MKM  
(Direktur Penyehatan Lingkungan)

### **Penanggung jawab:**

Dra. Cucu Cakrawati, M.Kes  
(Ketua Tim Kerja Penyehatan Pangan)

### **Tim Penyusun:**

1. Dety Riani Ratnasari, S.TP
2. Rahmadi, S.Pt
3. Asep Sopian, STP
4. Priska Aulianingrum, S.Kep., Ns., M.K.K.K
5. Rahpien Yuswani, SKM, M.Epid
6. Dra. Cucu Cakrawati, M.Kes
7. Adhi Sambodo, ST, MKM
8. Diah Wati S., SKM, M.Kes
9. Yosina M. Wandadaya, SKM, MKM
10. Deky Virandola, SKM, ME
11. Eko Budi Yunihasto, SKM, M.Kes
12. Dwita Indah Sari, Str.Kes
13. Muthiatun Nisa, Str.KL
14. Sri Eko Ananingsih, SKM., MM
15. Yogi Yhuwono, SKM