

Kurikulum

Pelatihan Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Bagi Tenaga Kesehatan

versi REVISI kurikulum klasikal tahun 2019

**Direktorat Produksi dan Distribusi Kefarmasian
Direktorat Jenderal Kefarmasian dan Alat Kesehatan
Kementerian Tahun 2021**

KATA PENGANTAR

Kurikulum Pelatihan Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan bagi Tenaga Kesehatan di Wilayah Kerjanya ini disusun untuk penyelenggaraan pelatihan pada masa Pandemi COVID-19. Kurikulum ini merupakan pengembangan dari kurikulum sebelumnya (pelatihan klasikal yang sudah terakreditasi) yang disusun dengan tujuan agar kurikulum ini digunakan sebagai acuan oleh penyelenggara pelatihan dalam penyelenggaraan kegiatan pelatihan ini. Kurikulum disusun atas kerjasama Dit. Produksi dan Distribusi Kefarmasian, Kementerian Kesehatan RI dengan Pusat Pelatihan SDM Kesehatan dan BBPK Jakarta-BPPSDMK.

Sesuai ketentuan yang berlaku dalam penyelenggaraan kegiatan pelatihan di masa pandemic Covid19 yaitu mengurangi adanya mobilitas manusia dari satu tempat ke tempat lainnya untuk menghindari penularan maka proses penyelenggaraan pelatihan juga harus beradaptasi dari tatap muka menjadi tatap maya melalui pembelajaran jarak jauh dengan memanfaatkan teknologi informasi. Agar pelatihan ini dapat memberikan hasil yang sama meskipun dilaksanakan di tempat yang berbeda maka perlu adanya acuan berupa Kurikulum Pelatihan Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan bagi Tenaga Kesehatan di Wilayah Kerjanya versi pembelajaran jarak jauh (*distance learning*) berbasis *electronic learning*.

Terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penyusunan kurikulum ini. Semoga kurikulum ini bermanfaat guna meningkatkan kompetensi tenaga perencana kesehatan pada kabupaten/ kota di masa pandemi COVID-19. Semoga upaya kita ini mendapat Ridho Allah SWT dan diberikan kemudahan dalam menjalankannya.

Wassalamu'alaikum warahmatullaahi wabarakaatuh.

Jakarta, Juni 2021
Plt. Direktur Jenderal Kefarmasian dan Alat Kesehatan
Kementerian Kesehatan

drg. Arianti Anaya, MKM.

DAFTAR ISI

Bab	Uraian	Halaman
I	Pendahuluan	
	A. Latar Belakang	
	B. Peran dan fungsi	
II	Komponen Kurikulum	
	A. Tujuan	
	B. Kompetensi	
	C. Struktur Kurikulum	
	D. Ringkasan Mata Pelatihan	
	E. Evaluasi Hasil Belajar	
III	Diagram Alur Proses Pelatihan	

Lampiran:

1. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP)
2. Master Jadwal
3. Panduan Penugasan
4. Instrumen Evaluasi Hasil Belajar
5. Ketentuan Peserta dan Pelatih/Fasilitator Pelatihan

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pemenuhan pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). Produksi dan peredaran pangan oleh IRTP. Undang-Undang No 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan dalam Pasal 111 ayat (1) menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. Terkait hal tersebut di atas, Undang-Undang tersebut mengamanatkan bahwa makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan standar, persyaratan kesehatan, dan/atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan, ditarik dari peredaran, dicabut izin edar dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Sementara itu, Undang Undang No 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah bahwa Pembagian Urusan Pemerintahan Bidang Kesehatan sub bidang Sediaan Farmasi, Alat Kesehatan, dan Makanan dan Minuman mengamanatkan bahwa penerbitan izin produksi dan pengawasan produk makanan minuman industri rumah tangga merupakan urusan pemerintahan yang wajib diselenggarakan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota.

Dalam rangka produksi dan peredaran pangan oleh IRTP, Pasal 35 Peraturan Pemerintah No 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan mengamanatkan bahwa pangan olahan tertentu yang diproduksi oleh industri rumah tangga wajib memiliki izin produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga.

Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja yang selanjutnya disebut Undang-Undang Cipta Kerja, mengamanatkan mekanisme penetapan jenis Perizinan Berusaha di Indonesia menggunakan Pendekatan Berbasis Risiko (RBA = *Risk Based Approach*). Mekanisme dimaksud diatur pada Pasal 7 sampai dengan Pasal 11 di Undang-Undang Cipta Kerja, untuk diterapkan dalam menetapkan jenis Perizinan Berusaha untuk setiap kegiatan usaha di Indonesia. Penetapan jenis Perizinan Berusaha didasarkan kepada tingkat Risiko kegiatan usaha. Perizinan Berusaha Berbasis Risiko ini diharapkan menjadi solusi penyederhanaan proses perizinan dengan tetap menggunakan Sistem OSS. Melalui Perizinan Berusaha Berbasis Risiko dengan tingkat risiko yang lebih rendah maka jenis perizinan berusahanya akan relatif lebih mudah terhadap kegiatan usaha dengan tingkat Risiko yang lebih tinggi.

Perizinan Berusaha Berbasis Risiko pada dasarnya mengubah konsep perizinan yang bersifat *ex-ante* (persyaratan dipenuhi dulu di awal) dengan konsep perizinan *ex-post* (verifikasi dilakukan setelahnya). Konsep ini terutama dapat diterapkan untuk jenis kegiatan usaha yang berisiko rendah atau kegiatan usaha yang telah ditetapkan standarnya. Setelah Pelaku Usaha melakukan kegiatan usaha berdasarkan standar, pemerintah sebagai otoritas akan melakukan verifikasi atas pemenuhan standar tersebut.

Dalam rangka pemenuhan standar-standar dalam kegiatan berusaha pelaku usaha harus

mendapatkan pembinaan dan pendampingan dalam bentuk Penyuluhan Keamanan Pangan dilaksanakan oleh tenaga dengan kompetensi sebagai Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) yaitu Tenaga Kesehatan yang ditugaskan oleh Bupati/Walikota c.q Dinas Kesehatan Kabupaten/ Kota.

Untuk menjamin produk pangan IRTP yang akan beredar aman bermutu dan bergizi, diperlukan tenaga PKP yang handal dalam memberikan pemahaman terkait Keamanan Pangan kepada pelaku usaha sehingga pemenuhan komitmen sertifikat penyuluhan keamanan pangan dapat terpenuhi.

Penyelenggaraan penyuluhan keamanan pangan belum dapat dilaksanakan secara optimal dikarenakan kurangnya tenaga kesehatan yang memiliki kompetensi sebagai penyuluh keamanan pangan.

Oleh karena itu dalam rangka penguatan kapasitas tenaga PKP, perlu disusun Kurikulum dan Modul Pelatihan Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan bagi Tenaga Kesehatan di Wilayah Kerjanya yang akan menjadi acuan bagi seluruh penyelenggara dalam menyelenggarakan pelatihan ini, dan juga merupakan salah satu komponen yang dinilai dalam akreditasi pelatihan bidang kesehatan. Dengan adanya pelatihan tersebut, diharapkan mampu mencetak tenaga PKP yang handal, mampu merencanakan, melaksanakan dan mengevaluasi penyelenggaraan penyuluhan keamanan pangan di wilayah kerjanya.

B. Peran dan Fungsi

1. Peran

Setelah mengikuti pelatihan, peserta berperan sebagai tenaga Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan di Wilayah Kerjanya.

2. Fungsi

Dalam melaksanakan perannya, peserta mempunyai fungsi melakukan penyuluhan Keamanan Pangan kepada Industri Rumah Tangga Pangan di Wilayah Kerjanya.

BAB II KOMPENEN KURIKULUM

A. Tujuan Pelatihan

Setelah mengikuti pelatihan ini peserta mampu melakukan penyuluhan Keamanan Pangan kepada Industri Rumah Tangga Pangan di Wilayah Kerjanya

B. Kompetensi

Setelah mengikuti pelatihan ini, peserta mampu:

- a. Melakukan Upaya Pengamanan Pangan IRTP
- b. Menyusun rencana kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP
- c. Melakukan penyuluhan keamanan pangan IRTP
- d. Menyusun laporan kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP berbasis aplikasi

C. Struktur Kurikulum

Untuk mencapai tujuan pelatihan yang telah ditetapkan pada bab ini, struktur kurikulum pelatihan dengan metode klasikal sebagai berikut:

Tabel 1: Struktur Kurikulum Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan IRTP

No	Mata Pelatihan	Jam Pembelajaran			
		T	P	PL	JML
A.	Mata Pelatihan Dasar				
	1. Peraturan Perundang-Undangan dan Kebijakan Nasional Pangan Industri Rumah Tangga (IRTP)	2	0	0	2
	Sub total	2	0	0	2
B.	Mata Pelatihan Inti				
	1. Upaya Pengamanan Pangan IRTP	4	12	0	16
	2. Perencanaan kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP	2	6	0	8
	3. Penyuluhan keamanan pangan IRTP	4	14	0	18
	4. Penyusunan laporan kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP berbasis aplikasi	2	4	0	6
	Subtotal	12	36	0	48
C.	Mata Pelatihan Penunjang				
	1. Building Learning Commitment (BLC)	0	3	0	3
	2. Anti korupsi	2	0	0	2
	3. Rencana Tindak Lanjut (RTL)	1	1	0	2
	Subtotal	3	4	0	7
	Total	17	40	0	57

Keterangan: T = Teori, P = Penugasan, PL: Praktek Lapangan

1. Kelompok Mata Pelatihan Dasar (MPD)

a. MPD1: Peraturan Perundang-undangan dan Kebijakan Nasional Pangan Industri Rumah Tangga (IRT)

- 1) Deskripsi singkat
Mata pelatihan ini membahas tentang Peraturan Perundang-undangan Bidang Pangan dan Kebijakan Pangan IRTP
- 2) Hasil Belajar (HB)
Setelah mengikuti Mata Pelatihan ini peserta mampu memahami Peraturan Perundang-undangan dan Kebijakan Nasional Pangan Industri Rumah Tangga (IRT)
- 3) Indikator Hasil Belajar (IHB)
Setelah mempelajari mata pelatihan ini, peserta dapat:
 - a) Menjelaskan Peraturan Perundang-undangan Bidang Pangan
 - b) Menjelaskan Kebijakan di bidang Pangan IRT
- 4) Materi pokok
Materi pokok pelatihan ini terdiri dari:
 - a) Peraturan Perundang-undangan Bidang Pangan
 - b) Kebijakan Nasional Pangan IRT
- 5) Waktu
Alokasi waktu: 2 JP, dengan rincian (T=2 JP;P=0JP;PL=0JP)

2. Kelompok Mata Pelatihan Inti (MPI)

a. MPI 1: Aspek-aspek upaya Pengamanan Pangan IRTP

- 1) Deskripsi Singkat
Mata pelatihan ini membahas tentang aspek keamanan pangan IRTP, perencanaan produksi pangan IRTP, penjaminan mutu IRTP dan evaluasi produksi pangan IRTP.
- 2) Hasil Belajar
Setelah mengikuti Mata Pelatihan ini peserta mampu menerapkan aspek-aspek upaya Pengamanan Pangan IRTP
- 3) Indikator Hasil Belajar
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat:
 - a) Menjelaskan Aspek Keamanan Pangan IRTP
 - b) Merencanakan Produksi Pangan IRTP
 - c) Melakukan Penjaminan Mutu IRTP
 - d) Mengevaluasi Produksi Pangan IRTP
- 4) Materi Pokok
Materi pokok pada mata pelatihan ini terdiri dari:
 - a) Aspek Keamanan Pangan IRTP
 - b) Perencanaan Produksi Pangan IRTP
 - c) Penjaminan Mutu IRTP
 - d) Evaluasi Produksi Pangan IRTP
- 5) Waktu
Alokasi waktu: 16 JP (T:4, P: 12; PL:0)

b. MPI 2: Perencanaan kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP

- 1) Deskripsi Singkat
Mata pelatihan ini membahas tentang Perencanaan Sumber daya PKP IRT, Penyusunan materi kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP, dan Pembuatan media kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP
- 2) Hasil Belajar
Setelah mengikuti Mata Pelatihan ini peserta mampu menyusun rencana kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP
- 3) Indikator Hasil Belajar
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat:
 - a) Merencanakan sumber daya PKP IRT
 - b) Menyusun Materi kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP
 - c) Membuat media kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP
- 4) Materi Pokok
Materi pokok pada mata pelatihan ini terdiri dari:
 - a) Perencanaan sumber daya PKP IRT
 - b) Materi kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP
 - c) Media kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP
- 5) Waktu
Alokasi waktu: 8 JP (T:2, P: 6; PL:0)

c. MPI 3: Penyuluhan Keamanan Pangan IRTP

- 1) Deskripsi Singkat
Mata pelatihan ini membahas tentang Komunikasi penyuluhan keamanan pangan IRTP dan Edukasi penyuluhan keamanan pangan IRTP
- 2) Hasil Belajar
Setelah mengikuti mata pelatihan ini peserta mampu menyusun rencana kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP
- 3) Indikator Hasil Belajar
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat:
 - a) Melakukan komunikasi penyuluhan keamanan pangan IRTP
 - b) Melakukan edukasi penyuluhan keamanan pangan IRTP
- 4) Materi Pokok
Materi pokok pada mata pelatihan ini terdiri dari:
 - a) Komunikasi penyuluhan keamanan pangan IRTP
 - b) Penyuluhan keamanan keamanan pangan IRTP
- 5) Waktu
Alokasi waktu: 18 JP (T:4, P: 14; PL:0)

d. MPI 4: Penyusunan laporan kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP berbasis aplikasi

- 1) Deskripsi Singkat
Mata pelatihan ini membahas tentang Komponen Aplikasi dan Tata Cara Penyusunan laporan
- 2) Hasil Belajar
Setelah mengikuti Mata Pelatihan ini peserta mampu menyusun laporan kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP berbasis aplikasi

- 3) Indikator Hasil Belajar
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat:
 - a) Menjelaskan Komponen Aplikasi
 - b) Melakukan Penyusunan laporan berbasis Aplikasi sesuai tata cara nya
- 4) Materi Pokok
Materi pokok pada mata pelatihan ini terdiri dari:
 - a) Komponen Aplikasi
 - b) Tata cara Penyusunan laporan berbasis Aplikasi
- 5) Waktu
Alokasi waktu: 6 JP (T:2, P: 4; PL:0)

3. Kelompok Mata Pelatihan Penunjang (MPP)

a. MPP 1: Membangun Komitmen Belajar (*Building Learning Comitment BLC*)

- 1) Deskripsi Singkat
Mata pelatihan ini membahas tentang Perkenalan, Pencairan Suasana Kelas, Harapan Peserta Pemilihan Pengurus Kelas, Komitmen Kelas_
- 2) Hasil Belajar
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu membangun komitmen belajar selama proses pelatihan.
- 3) Indikator Hasil Belajar
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat:
 - a) Melakukan Perkenalan,
 - b) Melakukan Pencairan Suasana Kelas,
 - c) Menghimpun Harapan Peserta
 - d) Memandu Pemilihan Pengurus Kelas,
 - e) Membangun Komitmen Kelas_
- 4) Materi Pokok
Materi pokok pada mata pelatihan ini terdiri dari:
 - a) Perkenalan,
 - b) Pencairan Suasana Kelas,
 - c) Harapan Peserta
 - d) Pemilihan Pengurus Kelas,
 - e) Komitmen Kelas_
- 5) Waktu
Alokasi waktu: 3 JP (T:0, P: 3; PL:0)

b. MPP 2. Antikorupsi

- 1) Deskripsi Singkat
Mata pelatihan ini membahas tentang 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 antikorupsi.
- 3) Indikator Hasil Belajar
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat:

- a) Membangun semangat perlawanan terhadap korupsi,
 - b) Menyadarkan dampak korupsi,
 - c) Membangun cara berpikir kritis terhadap masalah korupsi
 - d) Membangun sikap antikorupsi
- 4) Materi Pokok
Materi pokok pada pelatihan ini terdiri dari:
- a) Semangat perlawanan terhadap korupsi,
 - b) Dampak korupsi,
 - c) Cara berpikir kritis terhadap masalah korupsi
 - d) Sikap antikorupsi
- 5) Waktu
Alokasi Waktu:2 JP, (T= 2 JP: P= 0 JP, PL= 0 JP).

c. MPP 3. Rencana Tindak lanjut (RTL)

- 1) Deskripsi Singkat
Mata pelatihan ini membahas tentang format RTL, Langkah-langkah RTL, dan Penyajian dan Umpan Balik terhadap RTL yang disusun
- 2) Hasil Belajar
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun RTL
- 3) Indikator Hasil Belajar
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat:
 - a) Menjelaskan Format RTL
 - b) Menyusun RTL Pasca Pelatihan Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan di Wilayah Kerjanya
 - c) Melakukan Penyajian dan Umpan Balik terhadap RTL yang disusun
- 4) Materi Pokok
Materi pokok pada pelatihan ini terdiri dari:
 - a) Format RTL
 - b) Langkah2 RTL Pasca Pelatihan Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan di Wilayah Kerjanya
 - c) Penyajian dan Umpan Balik terhadap RTL yang disusun
- 5) Waktu
Alokasi Waktu:2 JP, (T= 1 JP: P= 1 JP, PL= 0 JP).

D. Evaluasi Hasil Belajar

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

Evaluasi dilakukan terhadap:

Evaluasi hasil belajar dilakukan terhadap peserta dengan beberapa cara:

- a. Penjajagan awal melalui pre test secara daring untuk mengetahui pengetahuan awal peserta sebelum mengikuti pelatihan
- b. Penilaian selama proses penyelenggaraan pelatihan, menggunakan beberapa indikator proses pembelajaran:
 - 1) Ketuntasan: hasil penyelesaian tugas oleh peserta, dinilai oleh Fasilitator.

Tabel 2: Indikator Ketuntasan

No	Indikator	Ketuntasan
1	Kehadiran pada pembelajaran tatap muka	Minimal 95%
2	Penyelesaian penugasan	100%

- 2) Hasil Pembelajaran: Hasil yang diperoleh peserta dalam mengikuti pelatihan

Tabel 3: Indikator Hasil Belajar

No	AKTIFITAS	INDIKATOR HASIL PEMBELAJARAN (skala 100)
1	Penugasan untuk MPI 1 s.d 4	Nilai Minimal 80
2	Praktik Penyuluhan	Nilai Minimal 80
3	Post Tes	Nilai Minimal 75

- 3) Jenis Evaluasi

Berdasarkan indikator hasil pembelajaran maka jenis evaluasinya, pelaksana, waktu pelaksanaan, dan cara evaluasi

Tabel 5: Jenis Evaluasi

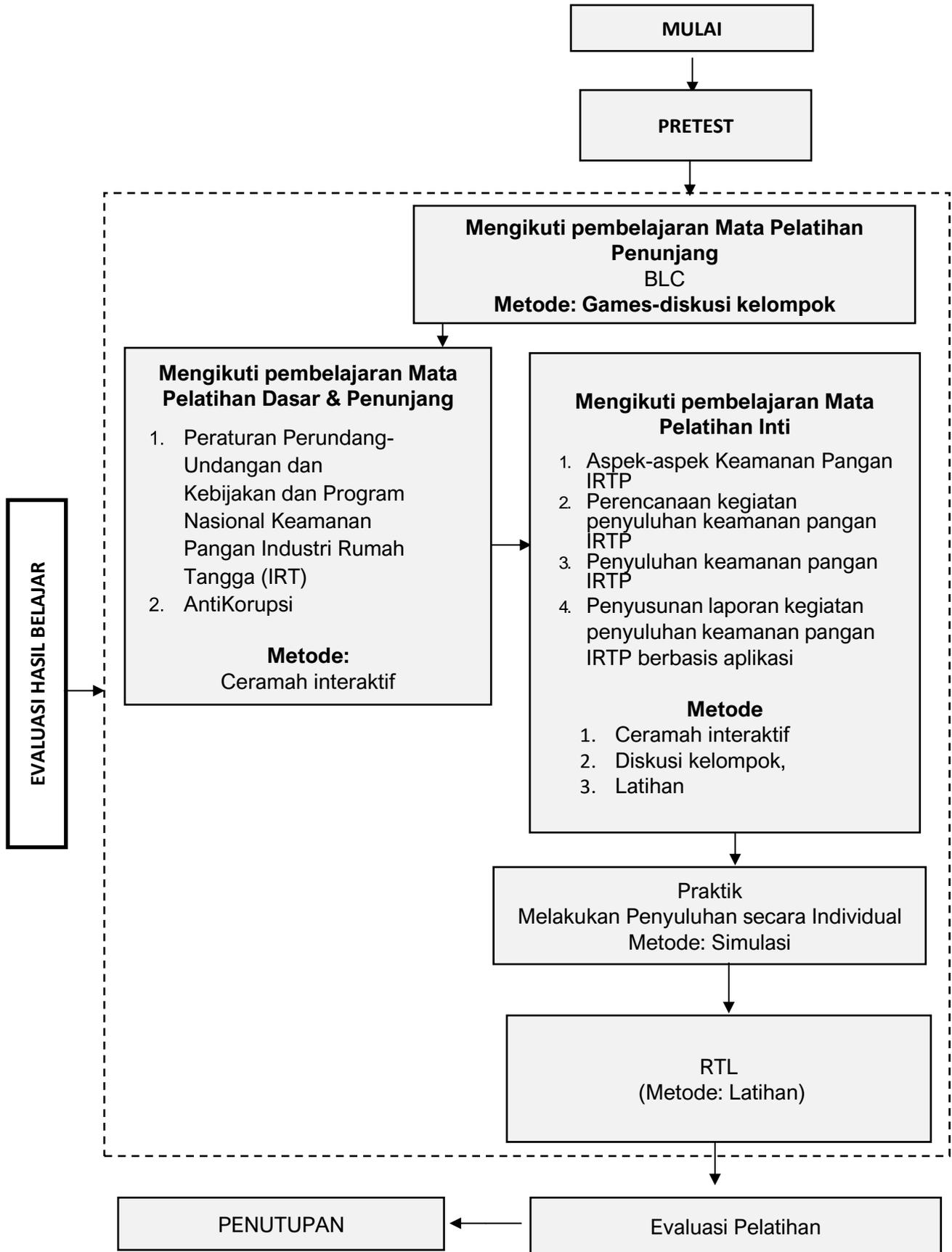
No	Evaluasi	Pelaksana	Waktu	Cara
1	Pre test	Penyelenggara	Awal pelaksanaan pelatihan	Berdasarkan sistem yang sudah disiapkan
2	Penyelesaian tugas	Fasilitator	Sesuai mata pelatihan yang diampu	Memberi umpan balik dan melakukan penilaian secara daring
3	Praktik penyuluhan	Fasilitator	Sesuai mata pelatihan yang diampu	Memberi umpan balik dan melakukan penilaian secara daring
4	Penilaian Post test	Penyelenggara	Akhir pelaksanaan pelatihan	Berdasarkan sistem yang sudah disiapkan

- 4) Kriteria Kelulusan

Pada pembelajaran daring ini untuk memutuskan peserta berhak mendapatkan sertifikat dengan nilai kelulusan minimal 80 dan nilai akhir kelulusan ditentukan berdasar:

- 1) Penyelesaian tugas pembelajaran : 50%
- 2) Praktik Penyuluhan: 30%
- 3) Penilaian Post test: 20%

**BAB III
DIAGRAM ALUR PROSES PELATIHAN**



Proses pembelajaran pelatihan ini dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. *Pre Test*
Sebelum pembelajaran peserta wajib mengerjakan *pre-test yang sudah disiapkan secara daring*. *Pre-test* bertujuan untuk mendapatkan informasi awal tentang pengetahuan kemampuan peserta terhadap mata pelatihan yang akan diberikan.
2. Pembukaan
Pembukaan dilakukan secara daring 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. Pelaksanaan mata pelatihan Membangun Komitmen Belajar (*Building Learning Commitment/BLC*)
Kegiatan ini ditujukan untuk mempersiapkan peserta dalam mengikuti proses pelatihan daring sebagai berikut:
 - a. Pelatih/fasilitator menjelaskan tujuan pembelajaran dan kegiatan yang akan dilakukan dalam mata pelatihan *BLC*
 - b. Perkenalan antara peserta dengan para pelatih/fasilitator, panitia penyelenggara pelatihan, dan juga perkenalan antar sesama peserta
 - c. Mengemukakan harapan, kekhawatiran, norma kelas dan komitmen kelas 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 pemberian mata pelatihan sebagai dasar pengetahuan yang perlu diketahui peserta dalam pelatihan ini. Mata pelatihan tersebut adalah:
 - a. Peraturan Perundang-Undangan dan Kebijakan dan Program Nasional Keamanan Pangan Industri Rumah Tangga (*IRT*)
 - b. Antikorupsi
Kedua mata pelatihan tersebut dilaksanakan secara tatap maya dengan metode ceramah interaktif
5. Pembekalan Pengetahuan dan Keterampilan
Pemberian mata pelatihan pengetahuan dan keterampilan dari proses pelatihan mengarah pada kompetensi yang akan dicapai oleh peserta. Penyampaian mata pelatihan dilakukan dengan menggunakan metode ceramah interaktif, diskusi kelompok, diskusi kasus, *role play*, latihan, dan simulasi, yang melibatkan semua peserta untuk berperan aktif dalam mencapai kompetensi tersebut
Mata pelatihan Pengetahuan dan Keterampilan meliputi:
 - a. Aspek-aspek Upaya Pengamanan Pangan *IRTP*
 - b. Perencanaan kegiatan penyuluhan keamanan pangan *IRTP*
 - c. Penyuluhan keamanan pangan *IRTP*
 - d. Penyusunan laporan kegiatan penyuluhan keamanan pangan *IRTP* berbasis aplikasiSetiap hari sebelum proses pembelajaran dimulai, pelatih/fasilitator melakukan kegiatan refleksi. Pada kegiatan ini pelatih/fasilitator bertugas menyamakan persepsi tentang mata pelatihan yang diterima sebelumnya sebagai bahan evaluasi untuk proses pembelajaran berikutnya.

6. Praktik penyuluhan secara individu
Peserta dibagi menjadi 3 kelompok satu kelompok terdiri dari 3 orang dan setiap peserta melakukan penyuluhan satu persatu dengan alokasi waktu yang sudah ditentukan dan diobservasi oleh fasilitator yang secara khusus mengamati hanya satu kelompok, sehingga jika dibagi 3 kelompok maka ada 3 orang fasilitator.
7. Tindak Lanjut (RTL)
Masing-masing peserta menyusun rencana tindak lanjut berupa rencana kerja yang dapat dilaksanakan setelah mengikuti pelatihan. Pelaksanaan pembelajaran dengan metode Latihan
8. Evaluasi Peserta (*Post Test*) dan Evaluasi Penyelenggaraan
Post test dilakukan setelah semua mata pelatihan disampaikan dan sebelum penutupan dengan tujuan melihat peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan.
Evaluasi penyelenggaraan pelatihan dilakukan untuk mendapatkan masukan dari peserta tentang penyelenggaraan pelatihan tersebut yang akan digunakan untuk penyempurnaan penyelenggaraan pelatihan berikutnya.
9. 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
 - e. Pelaksanaan

LAMPIRAN

1. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP)
2. Master Jadwal
3. Panduan Penugasan
4. Instrumen Evaluasi Hasil Belajar
5. Ketentuan Peserta dan Pelatih/Fasilitator Pelatihan

Lampiran 1: Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP)

Nomor	: MPD1			
Judul Mata pelatihan	: Peraturan Perundang-Undangan dan Kebijakan Nasional Pangan Industri Rumah Tangga (IRTP)			
Deskripsi mata pelatihan	: Mata pelatihan ini membahas tentang Peraturan Perundang-undangan Bidang Pangan dan Kebijakan Pangan IRTP			
Hasil Belajar	: Setelah mengikuti Mata Pelatihan ini peserta mampu menjelaskan Peraturan Perundang-undangan dan Kebijakan Nasional Pangan Industri Rumah Tangga (IRT)			
Waktu	: 2 JP, (T=2;P=0;PL=0) JP			
Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat:				
1. Menjelaskan Peraturan Perundang-undangan Bidang Pangan	1. Peraturan Perundang-undangan Bidang Pangan a. Undang-undang terkait Pengamanan Makanan dan Minuman b. Peraturan Pemerintah terkait Pangan c. Peraturan terkait Pangan lainnya	• Ceramah interaktif	• Bahan Tayang (PPT) • Modul • AVA • Laptop • Proyektor	<ul style="list-style-type: none"> • Winarno, F.G., 1993. Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta • HLPE. 2017. Nutrition and food system. A report by the High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security, Rome. • Undang-undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan • Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan • Peraturan Pemerintah No. 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko • Permenkes RI No. 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan
2. Menjelaskan Kebijakan Nasional Pangan IRT	2. Kebijakan Pangan IRTP a. Arah dan strategi dalam perencanaan pembinaan IRTP b. Koordinasi dan sinergisme c. Program Nasional terkait Pembinaan Keamanan Pangan Industri Rumah Tangga (IRT)			

Nomor	: MPI-1
Judul Mata Pelatihan	: Upaya Pengamanan Pangan IRTP
Deskripsi Mata Pelatihan	Mata pelatihan ini membahas tentang Sistem Keamanan Pangan IRTP, Produksi Pangan RTP, Distribusi dan Pemasaran IRTP, dan sadfJaminan Mutu IRTP
Hasil Belajar	: Setelah mengikuti Mata Pelatihan ini peserta mampu melakukan upaya Pengamanan Pangan IRTP
Waktu	: 16 JPL (T=4, P=12, PL= 0)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan alat bantu	Referensi
Setelah mengikuti Mata Pelatihan ini peserta dapat:				
1. Menjelaskan aspek keamanan pangan IRTP	1. Aspek Keamanan Pangan IRTP a. <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP) b. <i>Good Practice</i> dalam Rantai Pasok Pangan c. Penerapan Higiene dan Sanitasi d. Keamanan Mutu dan Gizi Pangan e. Pencegahan Pencemaran Pangan	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah Interaktif • Diskusi Kelompok Identifikasi aspek produksi pangan (IHB2) • Demonstrasi aplikasi (IHB3) • Studi Kasus (IHB3 dan IHB4) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan Tayang • Modul • Laptop • Proyektor • Panduan Diskusi dan Studi Kasus • Lembar Bantu diskusi dan studi kasus • Panduan Pembuatan HACCP Plan • Lembar Bantu Identifikasi Penyebab Alergi pada Jenis Pangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistem Pelayanan Sertifikasi Halal Online • (Cerol-SS23000), Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika MUI, 2017 • FAO. 1997. Codex Alimentarius: Food Hygiene Basic Texts Second Edition • Good Practices Dalam Rantai Pangan, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, edisi Kedua, 2006, No. ISBN 979-3446-00-5 • Hubeis, Musa, dkk. 2015. Strategi
2. Merencanakan Produksi Pangan IRTP	2. Produksi Pangan IRTP a. Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) b. Pengawetan dan Pengolahan Pangan c. Penggunaan Bahan Tambahan Pangan yang Sesuai Takaran d. Bahan Berbahaya yang dilarang digunakan dan			

<p>3. Melakukan penjaminan Mutu IRTP</p>	<p>dampak penggunaannya e. Pengemasan Pangan</p> <p>3. Aspek Jaminan Mutu IRTP</p> <p>a. Alur Penyelenggaraan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (IRTP)</p> <p>b. Penyelenggaraan Sertifikasi Halal dan Sistem Jaminan Halal bagi UMKM</p> <p>c. Manual Sistem Jaminan Halal UMKM</p>		<p>yang diizinkan memperoleh SPP-IRT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lembar Bantu Identifikasi Golongan dan Jenis BTP yang digunakan pada Jenis Pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT 	<p>Pengembangan UMKM Pangan Yang Berdaya Saing Di Indonesia. Prosiding Seminar Hasil-Hasil PPM IPB 2015. Vol 1:126-143</p> <ul style="list-style-type: none"> • ISO 22002:2-2013 Pre-Requisite on Food Safety Part 2: catering.
<p>4. Mengevaluasi Produksi Pangan IRTP</p>	<p>4. Evaluasi Produksi Pangan</p> <p>a. Perancangan Label dan Iklan Pangan</p> <p>b. Pengembangan Usaha</p> <p>c. Metode Perumusan Strategi Pengembangan UMKM Pangan</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Lembar Bantu Identifikasi Produk BTP yang Beredar di Indonesia pada Jenis Pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT • Lembar Bantu Menghitung Takaran BTP • Lembar Bantu Evaluasi Label Pangan • Lembar Bantu Evaluasi Iklan Pangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Modul Kursus Hygiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman-Program Persyaratan Dasar, Ditjen PP dan PL, Kementerian Kesehatan RI, 2012 • Modul Pengemasan, Penyimpanan, dan Pelabelan. Jakarta: Direktorat SPKP, Deputi III, BPOM, 2003. Edisi Kedua Tahun 2006 • Perka BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.22 06 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga

			Pangan (CPBB- IRT)
--	--	--	--------------------

Nomor	:	MPI-2
Mata Pelatihan	:	Perencanaan kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP
Deskripsi Mata Pelatihan	:	Mata pelatihan ini membahas tentang Perencanaan Sumber daya PKP IRT, Materi kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP, dan Pembuatan media kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti Mata Pelatihan ini peserta mampu melakukan perencanaan kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP
Waktu	:	6 JPL (T=2, P=4, PL= 0)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan alat bantu	Referensi
Setelah mengikuti Mata Pelatihan ini peserta mampu:				
1. Merencanakan sumber daya PKP IRT	1. Perencanaan Sumber daya PKP IRT a. Jumlah PKP b. Kualifikasi tenaga PKP	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah Interaktif • Diskusi kelompok • Latihan pembuatan media penyuluhan 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan Tayang • Modul • Laptop • Proyektor • Contoh media penyuluhan • Panduan diskusi • Panduan Latihan Membuat Media 	Susilowati, Dwi. 2016. Promosi Kesehatan. Jakarta
2. Menyusun Materi kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP	2. Materi kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP a. Pemilihan materi penyuluhan IRTP b. Metode penyampaian Materi penyuluhan c. Sistematika penyusunan Materi keamanan pangan IRTP			

<p>3. Membuat media kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP</p>	<p>3. Pembuatan media kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Pengertian media b. Jenis-jenis media penyuluhan c. Pemilihan media yang akan digunakan pada penyuluhan d. Teknik pembuatan media sederhana 		<p>penyuluhan</p>	
--	--	--	-------------------	--

Nomor	:	MPI-3
Judul Mata Pelatihan	:	Penyuluhan Keamanan Pangan
Deskripsi Mata Pelatihan	:	Mata pelatihan ini membahas tentang Komunikasi penyuluhan keamanan pangan IRTP dan Edukasi penyuluhan keamanan pangan IRTP
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti Mata Pelatihan ini peserta mampu melakukan Penyuluhan Keamanan Pangan IRTP
Waktu	:	18 JPL (T= 4, P= 14, PL= 0)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan alat bantu	Referensi
Setelah mengikuti Mata Pelatihan ini peserta dapat:				
1. Melakukan komunikasi penyuluhan keamanan pangan IRTP	1. Komunikasi penyuluhan keamanan pangan IRTP a. Pengertian Komunikasi Efektif b. Metode komunikasi c. Pemilihan media komunikasi penyuluhan d. Penyampaian pesan kunci dan pesan pendukung e. Evaluasi komunikasi	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah Interaktif • Role Play 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan Tayang • Modul • Laptop • Proyektor • Contoh media komunikasi • Contoh media edukasi • Panduan dan Skenario Role Play 	<p>Kusumawardani, V. dan Rohmah, U. 2018. Adopsi Inovasi Penyuluhan Keamanan Pangan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jurnal Studi Komunikasi dan Media, Vol. 22 No. 1, 45-64.</p> <p>Prijatni, I., dan Rahayu, S. 2016. Modul Bahan Ajar Cetak Kebidanan: Kesehatan Reproduksi dan Keluarga Berencana. Kementerian Kesehatan RI, Jakarta</p> <p>Suliha, Uha.,dkk. 2002. Pendidikan Kesehatan dalam Keperawatan Cetakan I. Jakarta : EGC</p> <p>Susilowati, Dwi. 2016. Promosi Kesehatan. Jakarta : Badan PPSDM Kesehatan</p>
2. Melakukan Edukasi Penyuluhan keamanan pangan IRTP	2. Edukasi penyuluhan keamanan pangan IRTP a. Konsep edukasi b. Pemilihan media edukasi penyuluhan c. Evaluasi edukasi			

Nomor	:	MPI-4
Judul Mata Pelatihan	:	Penyusunan laporan kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP berbasis aplikasi
Deskripsi Mata Pelatihan		Mata pelatihan ini membahas tentang Komponen Aplikasi dan Tata Cara Penyusunan laporan
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti Mata Pelatihan ini peserta mampu menyusun laporan kegiatan penyuluhan keamanan pangan IRTP berbasis aplikasi
Waktu	:	6 JPL (T= 2, P= 4, PL= 0)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan alat bantu	Referensi
Setelah mengikuti Mata Pelatihan ini peserta dapat:				
1. Menjelaskan komponen aplikasi	1. Komponen aplikasi a. Menu aplikasi b. Proses registrasi	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah Interaktif • Simulasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan Tayang • Modul • Laptop • Proyektor • Panduan simulasi • Aplikasi Standarisasi Penyuluhan • Data kegiatan penyuluhan 	Modul Aplikasi Standarisasi Penyuluhan untuk Sertifikasi IRTP, Ditjen Kefarmasian dan Alat Kesehatan, Kemenkes RI, 2019
2. Melakukan Penyusunan laporan berbasis aplikasi	2. Tata Cara Penyusunan laporan berbasis aplikasi a. Entry data kegiatan penyuluhan b. Evaluasi kelulusan IRTP terpapar penyuluhan c. Pencatatan jumlah IRTP yang memenuhi syarat d. Pencetakan sertifikat			

Nomor	: MPP 1
Judul Mata pelatihan	: <i>Building Learning Comitment (BLC)</i>
Deskripsi mata pelatihan	: Mata pelatihan ini membahas tentang pengenalan, pencairan suasana kelas, harapan, pengurus kelas, dan komitmen kelas
Hasil Belajar	: Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu membangun komitmen belajar
Waktu	: 3 JP (T = 0 JP, P=3 JP, PL =0 JP)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat:				
1. Melakukan pengenalan	1. Perkenalan	<ul style="list-style-type: none"> • Games • Diskusi Kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> • Papan Flip chart • Kertas flipchard • Spidol • Panduan diskusi kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> • Aneka permainan/ games untuk pelatihan di Youtube
2. Melakukan pencairan suasana kelas	2. Pencairan suasana Kelas			
3. Menjelaskan harapan peserta	3. Harapan peserta			
4. Memilih pengurus kelas	4. Pemilihan pengurus kelas			
5. Menetapkan komitmen kelas	5. Komitmen kelas <ul style="list-style-type: none"> a. Nilai Kelas b. Norma Kelas c. Kontrol Kolektif Kelas 			

Nomor	:	MPP 2
Mata pelatihan	:	Antikorupsi
Deskripsi mata pelatihan	:	Mata pelatihan ini membahas tentang semangat perlawanan terhadap korupsi, dampak korupsi, cara berpikir kritis terhadap masalah korupsi, dan sikap anti korupsi
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu membangun sikap Anti Korupsi
Waktu	:	2 JP (T = 2 JP, P= - JP, PL =- JP)

Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat:				
1. Membangun semangat perlawanan terhadap korupsi	1. Semangat Perlawanan terhadap Korupsi	• Ceramah interaktif	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan Tayang • Modul • Laptop • Proyektor • Flipchart • Spidol • Video 	<ul style="list-style-type: none"> • Materi E-learning Penyuluh Anti Korupsi ACLC https://aclc.kpk.go.id/ • UU No 31 tahun 1999 tentang pemberantasan Tindak Pidana Korupsi • UU No. 20 Tahun 2001 tentang Perubahan Atas UU No. 31 Tahun 1999
2. Menyadarkan dampak korupsi	2. Dampak Korupsi			
3. Membangun cara berpikir kritis terhadap masalah korupsi	3. Cara Berpikir Kritis terhadap Masalah Korupsi			
4. Membangun sikap anti korupsi	4. Sikap Anti Korupsi			

Nomor		: MPP 3		
Mata pelatihan		: Rencana Tindak Lanjut (RTL)		
Deskripsi mata pelatihan		: Mata pelatihan ini membahas tentang		
Hasil Belajar		: Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta mampu menyusun RTL		
Waktu		: 2 JP (T = 1 JP, P=1 JP, PL =- JP)		
Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok dan Sub Materi Pokok	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti mata pelatihan ini, peserta dapat:				
1. Menjelaskan Format RTL	1. Format RTL	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah interaktif • Diskusi Kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan Tayang • Modul • Laptop • Proyektor • Flipchart • Spidol • Video 	<ul style="list-style-type: none"> • Pedoman Pelatihan Kepemimpinan - Lembaga Administrasi Negara sebagai inspirasi dalam penyusunan RBPMP mata pelatihan ini
2. Menyusun RTL Pasca Pelatihan Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan di Wilayah Kerjanya	2. Langkah2 RTL Pasca Pelatihan Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan di Wilayah Kerjanya			

Lampiran 2: Master Jadwal

NO	KEGIATAN	JPL	WAKTU		KET
	HARI I				
	Registrasi Peserta		16,00	18,00	Panitia stand by dengan menyiapkan: 1. Pembagian nama dan kamar 2. Administrasi (tiket+boarding+ST) 3. Pembagian kelengkapan TOT
	ISHOMA		18,00	19,00	
1	Pembukaan		19,00	19,30	Panitia Ruang Ballroom
2	Pre test		19,30	21,00	Panitia Ruang Ballroom
	HARI II				
	Refleksi		7,45	8,00	MOT
3	Building Learning Commitment (BLC)	3	8,00	10,30	MOT
	<i>Coffe Break</i>			10,00	
4	Peraturan Perundang-Undangan dan Kebijakan Nasional Pangan Industri Rumah Tangga (IRTP)	2	10,30	12,00	PRODISFAR
	ISHOMA		12,00	13,00	Makan siang di Restoran
5	Anti korupsi	2	13,00	14,30	BBPK/BAPELKES
6	Aspek-aspek upaya Pengamanan Pangan IRTP - Aspek Penerapan Higiene dan Sanitasi - Aspek Good Practice dalam Rantai Pasok Pangan - Aspek Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	1	14,30	15,15	
	<i>Coffe Break</i>		15,15	15,30	
6	Aspek-aspek upaya Pengamanan Pangan IRTP (LANJUTAN) - Aspek Penerapan Higiene dan Sanitasi - Aspek Good Practice dalam Rantai Pasok Pangan - Aspek Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	2	15,30	17,00	
	HARI III				
	Refleksi		7,45	8,00	MOT

6	Aspek-aspek upaya Pengamanan Pangan IRTP - Aspek Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) - Aspek Pengemasan Pangan - Aspek Pengembangan Usaha	3	8,00	10,25	
	<i>Coffe Break</i>			10,00	
6	Aspek-aspek upaya Pengamanan Pangan IRTP Penyelenggaraan Sertifikasi Halal dan Sistem Jaminan Halal bagi UMKM	2	10,30	12,00	
	ISHOMA		12,00	13,00	Makan siang di Restoran
7	Perencanaan Kegiatan Penyuluhan Keamanan IRTP	4	13,00	16,00	
	<i>Coffe Break</i>		16,00	16,30	
7	Perencanaan Kegiatan Penyuluhan Keamanan IRTP (LANJUTAN)	2	16,30	18,00	
	ISHOMA		18,00	19,00	
8	Penyuluhan Keamanan Pangan IRTP (T)	4	19,00	22,00	
HARI IV					
	Refleksi		7,45	8,00	MOT
6	Aspek-aspek upaya Pengamanan Pangan IRTP - Aspek Keamanan dan Mutu Pangan - Aspek Prinsip Pengawetan dan Pengolahan Pangan - Aspek Bahan Tambahan Pangan yang Sesuai Takaran	4	8,00	11,00	
	<i>Coffe Break</i>			10,00	
8	Penyuluhan Keamanan Pangan IRTP (P)	1	11,00	11,45	
	ISHOMA		11,45	13,00	Makan siang di Restoran
8	Penyuluhan Keamanan Pangan IRTP (P)	4	13,00	16,00	
	<i>Coffe Break</i>		16,00	16,30	
8	Penyuluhan Keamanan Pangan IRTP (P)	2	16,30	18,00	
	ISHOMA		18,00	19,00	Solat Magrib di kamar masing-masing Makan Malam di Restoran
8	Penyuluhan Keamanan Pangan IRTP (P)	4	19,00	22,00	
HARI V					
	Refleksi		7,45	8,00	MOT
8	Penyuluhan Keamanan Pangan IRTP (P) LANJUTAN	5	8,00	12,15	
	ISHOMA		12,15	13,00	Makan siang di Restoran
8	Penyuluhan Keamanan Pangan IRTP (P) LANJUTAN	4	13,00	16,00	

	<i>Coffe Break</i>		16,00	16,30	
9	Penyusunan Laporan Kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan IRTP berbasis Aplikasi	2	16,30	18,00	PRODISFAR
	ISHOMA		18,00	19,00	ISHOMA
9	Penyusunan Laporan Kegiatan Penyuluhan Keamanan Pangan IRTP berbasis Aplikasi	4	19,00	22,00	PRODISFAR
	HARI VI				
11	Senam		7,00	8,00	Panitia Ruang Ballroom
	<i>Breakfast</i>		8,00	8,30	
12	RTL	2	8,30	10,00	
13	Post test		10,00	11,30	Panitia Ruang Ballroom
14	Penutupan		11,30	12,00	Panitia Ruang Ballroom
15	ISHOMA dan penyelesaian administrasi		12,00	selesai	Panitia Ruang Ballroom

Lampiran 3: Bahan Penugasan

MPI-1 Upaya Pengamanan Pangan IRTP

Panduan Diskusi

1. Penugasan MPI-1 ada sejumlah 7 penugasan (penugasan 1 s.d 7) selama 6 JP alokasi untuk peserta melakukan latihan dan 6 JP untuk presentasi hasil penugasan
2. Pembagian waktu untuk pelaksanaan diskusi sebagai berikut:
 - a. Penugasan 1 **Identifikasi Penyebab Alergi Pada Jenis Pangan yang Diizinkan Memperoleh SPP-IRT** waktu untuk mengerjakan tugas selama: 45 menit
 - b. Penugasan 2 **Identifikasi Golongan Dan Jenis BTP Yang Digunakan Pada Jenis Pangan yang Diizinkan Memperoleh SPP-IRT** waktu untuk mengerjakan tugas selama: 45 menit
 - c. Penugasan 3 **Identifikasi Produk BTP Yang Beredar Di Indonesia Pada Jenis Pangan Yang Diizinkan Memperoleh SPP-IRT** waktu untuk mengerjakan tugas selama: 45 menit
 - d. Penugasan 4 **Menghitung Takaran BTP** waktu untuk mengerjakan tugas selama: 45 menit
 - e. Penugasan 5 **Evaluasi Label Pangan** waktu untuk mengerjakan tugas selama: 25 menit
 - f. Penugasan 6 **Evaluasi Iklan Pangan** waktu untuk mengerjakan tugas selama: 20 menit
1. Penugasan 7 **Pembuatan HACCP Plan** waktu untuk mengerjakan tugas selama: 45 menit

sehingga total 6 JP (270 menit)

Diskusi dan Studi Kasus

Tugas 1, MPI-1

Identifikasi Penyebab Alergi Pada Jenis Pangan yang Diizinkan Memperoleh SPP-IRT

Tujuan:

Peserta dapat melakukan identifikasi penyebab alergi makanan pada jenis pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT

Waktu: 1 JP (45 menit)

Pelaksanaan:

Metode penugasan ini yaitu Latihan

- a. Peserta dibagi 5 (lima) kelompok
- b. Masing-masing kelompok mengidentifikasi penyebab alergi makanan dengan pembagian sebagai berikut:
 - Kelompok 1: identifikasi penyebab alergi makanan pada jenis pangan kode 1, 10, 11, dan 16
 - Kelompok 2: identifikasi penyebab alergi makanan pada jenis pangan kode 2, 9, dan 12
 - Kelompok 3: identifikasi penyebab alergi makanan pada jenis pangan kode 3, 8, dan 13
 - Kelompok 4: identifikasi penyebab alergi makanan pada jenis pangan kode 4, 7, dan 14
 - Kelompok 5: identifikasi penyebab alergi makanan pada jenis pangan kode 5, 6, dan 15
- c. Identifikasi penyebab alergi makanan disusun sesuai format Lembar Bantu Identifikasi Penyebab Alergi Makanan pada Jenis Pangan yang diizinkan mendapat SPP-IRT dengan panduan sebagai berikut:
 - Kolom Nomor, cantumkan nomor jenis pangan secara berurutan sesuai dengan jumlah jenis pangan yang diidentifikasi
 - Kolom Kode Pangan, cantumkan kode pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT sesuai pembagian kelompok
 - Kolom Jenis Pangan, tuliskan jenis pangan yang termasuk dalam kode pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT sesuai pembagian kelompok
 - Kolom Penyebab Alergi, tuliskan penyebab alergi makanan yang mungkin terkandung dalam jenis pangan sesuai pembagian kelompok
- d. Masing-masing kelompok menyajikan identifikasi dalam bentuk powerpoint dengan alokasi waktu lebih kurang 5 menit
- e. Fasilitator dan kelompok lain memberikan umpan balik terhadap paparan yang disajikan

Lembar Bantu Identifikasi Penyebab Alergi Pada Jenis Pangan Yang Diizinkan Memperoleh SPP-IRT

Kelompok:

Nama Anggota Kelompok:

NO	KODE PANGAN	JENIS PANGAN	PENYEBAB ALERGI
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

Komentar Fasiltator:

Tugas 2, MPI-1

Identifikasi Golongan dan Jenis BTP Yang Digunakan Pada Jenis Pangan yang Diizinkan Memperoleh SPP-IRT

Tujuan:

Peserta melakukan identifikasi Golongan dan jenis BTP yang digunakan pada jenis pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT

Waktu: 1 JP (45 menit)

Pelaksanaan:

Metode penugasan ini yaitu Latihan

- a. Peserta dibagi 5 (lima) kelompok
- b. Setiap kelompok melakukan identifikasi golongan dan jenis BTP dengan pembagian sebagai berikut:
 - Kelompok 1: identifikasi golongan dan jenis BTP yang digunakan pada jenis pangan kode 1, 10, 11, dan 16
 - Kelompok 2: identifikasi golongan dan jenis BTP yang digunakan pada jenis pangan kode 2, 9, dan 12
 - Kelompok 3: identifikasi golongan dan jenis BTP yang digunakan pada jenis pangan kode 3, 8, dan 13
 - Kelompok 4: identifikasi golongan dan jenis BTP yang digunakan pada jenis pangan kode 4, 7, dan 14
 - Kelompok 5: identifikasi golongan dan jenis BTP yang digunakan pada jenis pangan kode 5, 6, dan 15
- c. Identifikasi golongan dan jenis BTP disusun sesuai format Lembar Bantu Identifikasi Golongan dan Jenis BTP yang digunakan pada Jenis Pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT dengan panduan sebagai berikut:
 - Kolom Nomor, cantumkan nomor jenis pangan secara berurutan sesuai dengan jumlah jenis pangan yang diidentifikasi
 - Kolom Kode Pangan, cantumkan kode pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT sesuai pembagian kelompok
 - Kolom Jenis Pangan, tuliskan jenis pangan yang termasuk dalam kode pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT sesuai pembagian kelompok
 - Kolom Golongan BTP, tuliskan golongan BTP yang digunakan pada jenis pangan yang dicantumkan. Dalam satu jenis pangan dimungkinkan untuk menuliskan lebih dari satu golongan BTP. Daftar golongan dan jenis BTP dapat dilihat melalui e-KMI.
 - Kolom Jenis BTP, cantumkan jenis BTP dari masing-masing golongan BTP yang digunakan sesuai kategori pangan. Penggunaan jenis BTP sesuai kategori pangan dapat dilihat pada Perka BPOM tentang Batas Maksimum Penggunaan BTP (27 Peraturan)
- d. Masing-masing kelompok menyiapkan bahan tayang untuk penyajian hasil latihan identifikasi dalam bentuk power point dengan alokasi waktu penyajian 5 menit.
- e. Fasilitator dan kelompok lain memberikan umpan balik terhadap paparan yang disajikan

Lembar Bantu Identifikasi Golongan Dan Jenis BTP Yang Digunakan Pada Jenis Pangan Yang Diizinkan Memperoleg SPP-IRT

Kelompok:

Nama Anggota Kelompok

NO	KODE PANGAN	JENIS PANGAN	GOLONGAN BTP	JENIS BTP
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
dst				

Komentar fasilitator:

Tugas 3, MPI-1

Identifikasi Produk BTP Yang Beredar Di Indonesia Pada Jenis Pangan Yang Diizinkan Memperoleh SPP-IRT

Tujuan:

Peserta melakukan identifikasi Produk BTP yang beredar di Indonesia pada jenis pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT

Waktu: 1 JPL (45 menit)

Pelaksanaan:

Metode penugasan ini yaitu Latihan

- a. Peserta dibagi 5 (lima) kelompok
- b. Setiap kelompok mengidentifikasi produk BTP yang beredar di Indonesia dengan pembagian sebagai berikut:
 - Kelompok 1: identifikasi produk BTP yang digunakan pada jenis pangan kode 1, 10, 11, dan 16
 - Kelompok 2: identifikasi produk BTP yang digunakan pada jenis pangan kode 2, 9, dan 12
 - Kelompok 3: identifikasi produk BTP yang digunakan pada jenis pangan kode 3, 8, dan 13
 - Kelompok 4: produk BTP yang digunakan pada jenis pangan kode 4, 7, dan 14
 - Kelompok 5: identifikasi produk BTP yang digunakan pada jenis pangan kode 5, 6, dan 15
- c. Identifikasi produk BTP disusun sesuai format Lembar Bantu Identifikasi Produk BTP yang Beredar di Indonesia dengan panduan sebagai berikut:
 - Kolom Nomor, cantumkan nomor jenis pangan secara berurutan sesuai dengan jumlah jenis pangan yang diidentifikasi
 - Kolom Kode Pangan, cantumkan kode pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT sesuai pembagian kelompok
 - Kolom Jenis Pangan, tuliskan jenis pangan yang termasuk dalam kode pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT sesuai pembagian kelompok
 - Kolom Jenis BTP, cantumkan jenis BTP yang diperoleh dari Lembar Bantu Identifikasi Golongan dan Jenis BTP yang digunakan pada Jenis Pangan yang diizinkan memperoleh SPP-IRT
 - Kolom Nama Produk BTP, cantumkan nama produk dari jenis BTP yang digunakan. Nama produk dapat diperoleh dengan membuka website cekbpom.pom.go.id Klik pada bagian **Produk – Produk Pangan**. Klik menu pencarian dengan kata kunci **Nama Produk – Bahan Tambahan Pangan (Jenis BTP)**
 - Kolom Merk Dagang, cantumkan merk dagang dari jenis BTP yang digunakan. Merk dagang dapat diperoleh dengan membuka website cekbpom.pom.go.id Klik pada bagian **Produk – Produk Pangan**. Klik menu pencarian dengan kata kunci **Nama Produk – Bahan Tambahan Pangan (Jenis BTP)**
 - Kolom Kemasan, cantumkan kemasan yang tersedia dari jenis BTP yang digunakan.

Kemasan dapat diperoleh dengan membuka website cekbpom.pom.go.id Klik pada bagian **Produk – Produk Pangan**. Klik menu pencarian dengan kata kunci **Nama Produk – Bahan Tambahan Pangan (Jenis BTP)**

- d. Masing-masing kelompok menyajikan hasil identifikasi dalam bentuk power point dengan alokasi waktu lebih kurang 5 menit.
- e. Fasilitator dan kelompok lain memberikan umpan balik terhadap paparan yang disajikan

LEMBAR BANTU IDENTIFIKASI PRODUK BTP YANG BEREDAR DI INDONESIA PADA JENIS PANGAN YANG DIIZINKAN MEMPEROLEH SPP-IRT

Kelompok:

nama anggota Kelompok

NO	KODE PANGAN	JENIS PANGAN	JENIS BTP	NAMA PRODUK BTP	MERK DAGANG	KEMASAN
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
dst						

Komentar fasilitator:

Tugas 4, MPI 1

Menghitung Takaran BTP

Tujuan:

Peserta melakukan penghitung BTP sesuai takaran

Waktu: 30 menit

Pelaksanaan:

Metode penugasan ini yaitu Latihan

- a. Peserta dibagi 5 (lima) kelompok
- b. Masing-masing kelompok mengerjakan studi kasus menghitung takaran BTP dengan kasus sesuai no. kelompok
 - Pengerjaan studi kasus dilakukan pada Lembar Bantu Menghitung Takaran BTP dengan panduan sebagai berikut:
 - Tentukanlah kategori pangan dari produk yang dibuat IRTP
 - Carilah batas maksimum penggunaan BTP sesuai jenis BTP yang diminta pada perka BPOM tentang batas maksimum penggunaan BTP.
 - Hitung BTP yang ditambahkan pada masing-masing adonan yang dibuat IRTP dengan menggunakan kasus menghitung takaran BTP di bawah ini

SOAL KASUS MENGHITUNG TAKARAN BTP

Kasus 1

IRTP Maju Lancar akan memproduksi jem buah nanas. Adonan bahan sebanyak **50kg**. Untuk meningkatkan kualitas produk jem buah nanas ditambahkan BTP. BTP yang digunakan sebagai berikut:

- Pengawet Natrium benzoat
- Pewarna Kuning
- Pemanis Glikosida steviol
- Penstabil Trinatrium fosfat
- Pengemulsi Mononatrium fosfat

Kasus 2

IRTP Gual Geol akan memproduksi rempah kayu manis. Adonan bahan sebanyak **5kg**. untuk meningkatkan kualitas produk rempah kayu manis ditambahkan BTP. BTP yang digunakan sebagai berikut:

- Pengawet Kalium metabisulfit
- Pewarna Karamel dan Merah
- Pemanis Natrium siklamat

Kasus 3

IRTP Segar Buah akan memproduksi jeli buah melon. Adonan bahan sebanyak **800kg**. untuk meningkatkan kualitas produk jeli buah melon ditambahkan BTP. BTP yang digunakan sebagai berikut:

- Pengawet Natrium metabisulfit
- Pewarna Hijau
- Pemanis Natrium siklamat
- Penstabil Trikalium fosfat
- Pengemulsi Dinatrium fosfat

Kasus 4: IRTP Sebayang akan memproduksi minuman serbuk kunyit. Adonan bahan sebanyak **12kg**. untuk meningkatkan kualitas produk minuman serbuk kunyit ditambahkan BTP. BTP yang digunakan sebagai berikut:

- Pengawet Kalium metabisulfit
- Pewarna Kuning dan Merah
- Pemanis Natrium sakarin

Kasus 5: IRTP Pahit Manis akan memproduksi minuman jahe merah. Adonan bahan sebanyak 20kg. untuk meningkatkan kualitas produk minuman jahe merah ditambahkan BTP. BTP yang digunakan sebagai berikut:

- Pengawet Kalsium benzoat
- Pewarna Karamel dan Merah
- Pemanis Natrium siklamat

Pertanyaan:

Berapakah maksimum BTP tersebut di atas yang ditambahkan pada masing-masing adonan?

- c. Hasil menghitung takaran BTP dikumpulkan kepada fasilitator
- d. Fasilitator memberikan umpan balik terhadap hasil hitungan yang diberikan

LEMBAR BANTU MENGHITUNG TAKARAN BTP

Kelompok:

Nama Anggota Kelompok:

Uraian Jawaban:

Kategori pangan produk :

.....

Batas maksimum BTP:

- BTP =mg/kg

Maksimum BTP yang ditambahkan pada adonan adalah:

Komentar fasilitator:

Tugas 5, MPI-1 Evaluasi Label Pangan

Tujuan:

Peserta dapat mengevaluasi label pangan

Waktu: 15 menit

Pelaksanaan:

Metode yang digunakan yaitu: latihan

- a. Peserta dibagi 5 (lima) kelompok
- b. Setiap kelompok merancang label pangan sesuai ketentuan dengan pembagian sebagai berikut:
 - Kelompok 1: merancang label minuman serbuk kunyit MORONYOY
 - Kelompok 2: merancang label keripik singkong rasa keju KRIUK KRISPI
 - Kelompok 3: merancang label selai srikaya BU NANIK
 - Kelompok 4: merancang label kopi bubuk SIHITAM
 - Kelompok 5: merancang label kembang gula rasa karamel LEGIT
- c. Rancangan label disusun sesuai format Lembar Bantu Perancangan Label Pangan dengan panduan sebagai berikut:
 - Label dirancang tampak depan dan belakang
 - Pada tampak depan berisi informasi sebagai berikut: Nama dagang, Nama jenis, Nama produsen, Kode SNI, No. Pendaftaran, Isi bersih/berat bersih, Logo sertifikat halal, dan Gambar produk siap santap
 - Pada tampak belakang berisi informasi sebagai berikut: Komposisi berupa bahan baku, bahan pelengkap, dan BTP yang digunakan (sesuai aturan pencantuman BTP) dan aturan pakai produk
- d. Masing-masing kelompok menyajikan evaluasi label pangan dalam bentuk power point dengan alokasi waktu lebih kurang 5 menit.
- e. Fasilitator dan kelompok lain memberikan umpan balik terhadap paparan yang disajikan

STUDI KASUS LABEL PANGAN

Kasus 1



Kasus 2

Udang Crispy

di Olah dari Udang pilihan dan Bumbu Berkualitas, diproses secara higienis sehingga menghasilkan Udang Crispy yang Renyah, Gurih, dan Enak.

KOMPOSISI :
Udang, Tepung Tapioka, Bumbu Penyedap, Garam, Merica

NETTO : 100 g
PIRT : 202357813598

Best Before

KEEP INDONESIA CLEAN

DEPKES PIRT NO. 202357813598

Udang Crispy
OLEH-OLEH KHAS JAWA TIMUR



Netto 100g

di Olah dari UDANG PILIHAN & BUMBU BERKUALITAS
100% PRODUK INDONESIA

Udang Crispy
OLEH-OLEH KHAS JAWA TIMUR

BHEK PUSAT OLEH OLEH
Jl. Genteng Besar 88, Surabaya

9 385 82 0 3 1 6 2

DEPKES PIRT NO. 202357813598

Kasus 3

SEDANG Sambel Pecel

Nyampleng
Enak & Tahan Lama

Komposisi : Kacang Tanah, Gula merah, bawang putih, daun jeruk, kencur, cabe merah, garam, Asam

Produksi : Nyampleng-Ketapang-Sampang

Baik Digunakan sebelum:

Phone : 0816 1515 7887 P.IRT NO. 215352701263

Netto: 250 gr



Kasus 4

Komposisi :
Jahe/ginger (Zingiberaceae Officinale)
Gula Aren/Palm Sugar
Gula Pasir/Granulated Sugar
Rempah lainnya/other natural herbs and spices

Cara penyajian



Raja Jahe
MINUMAN JAHE INSTAN

100% Bahan Asli
Tanpa Pengawet dan Pewarna
100% Natural Ingredients

Berat Bersih/net weight
20 gram

Diproduksi oleh/Produced by :
Rimpang Mas Nusantara
Subang, Jawa Barat - Indonesia
Dinkes RI PIRT No. 5123213010644-19



Kasus 5



LEMBAR BANTU EVALUASI LABEL PANGAN

Kelompok

Nama Anggota Kelompok:

NO	ASPEK LABEL	KESESUAIAN		TINDAKAN PERBAIKAN
		YA	TIDAK	
1				
2				
3				
4				
5				
dst				

Komentar fasilitator:

Tugas 6, MPI-1

Evaluasi Iklan Pangan

Tujuan:

Peserta melakukan mengevaluasi iklan pangan

Waktu: 15 menit

Pelaksanaan:

Metode yang digunakan untuk pengasan yaitu: Latihan

- a. Peserta dibagi 5 (lima) kelompok
- b. Setiap kelompok mengevaluasi label dan iklan sesuai ketentuan dengan pembagian sebagai berikut:
 - Kelompok 1: mengevaluasi label dan iklan kasus no. 1
 - Kelompok 2: mengevaluasi label dan iklan kasus no. 2
 - Kelompok 3: mengevaluasi label dan iklan kasus no. 3
 - Kelompok 4: mengevaluasi label dan iklan kasus no. 4
 - Kelompok 5: mengevaluasi label dan iklan kasus no. 5
- c. Evaluasi label dan iklan pangan disusun sesuai format Lembar Bantu Evaluasi Label Pangan dan Lembar Bantu Evaluasi Iklan Pangan
- d. Identifikasi aspek-aspek yang harus terdapat dalam label pangan sebagai berikut: Nama dagang, Nama jenis, Nama produsen, Kode SNI, No. Pendaftaran, Isi bersih/berat bersih, pencantuman Logo sertifikat halal, komposisi dan aturan pakai.
- e. Identifikasi aspek-aspek terkait iklan pangan sebagai berikut: memberikan informasi yang benar dan tidak menyesatkan, informasi tidak bertentangan dengan norma kesusilaan dan ketertiban umum, pernyataan yang mendiskreditkan produk lain, pernyataan dapat berfungsi sebagai obat (klaim kesehatan), dan pernyataan yang dapat memberikan efek kesehatan segera
- f. Evaluasi aspek-aspek tersebut dengan panduan sebagai berikut:
 - Kolom Nomor, cantumkan nomor jenis aspek label/iklan pangan secara berurutan
 - Kolom Aspek Label, tuliskan aspek label pangan
 - Kolom Aspek Iklan, tuliskan aspek iklan pangan
 - Kolom Kesesuaian, bubuhkan tanda [V] pada kolom “Ya” jika aspek sesuai ketentuan dan pada kolom “Tidak” jika aspek tidak sesuai ketentuan.
 - Kolom Tindakan Perbaikan, uraikan tindakan perbaikan pada aspek yang tidak sesuai ketentuan
- g. Hasil evaluasi label dan iklan pangan dikumpulkan kepada fasilitator
- h. Fasilitator memberikan umpan balik terhadap hasil evaluasi yang dikumpulkan

STUDI KASUS IKLAN PANGAN

Kasus 1

LIMAU KASTURI
Peluang Sejuk Di Era Kepanasan

Limau Kasturi Natural Beauty Drink merupakan minuman serbuk yang di keluarkan oleh PT. Inramasional Limau Kasturi. Terbuat dari bahan jeruk limau kasturi alami serta di proses secara higienis sehingga sangat untuk di konsumsi serta banyak manfaat untuk kesihatan dan kecantikan.

Manfaat Limau Kasturi Untuk Kesihatan

- Mengandung FLORETIN-G yang baik untuk kesihatan jantung, anti oksidan dan anti kerutan
- Mengandung WITEKIN untuk merengah penyakit darah tinggi & kanker
- Mengandung ASID ASKORBIK yang baik untuk sistem imunisasi tubuh, memuduskan kulit & meningkatkan penghasilan kolagen tubuh

Manfaat Limau Kasturi Untuk Kulit

- Membantu Mencairkan Kulit & Mengatasi Jerawat
- Mengatasi Noda atau Bekas Hitam
- Mengatasi Rambut Dermisak & Katalombe
- Membantu Mengecilkan Pori-Pori Kulit & Mengempis Sel-Sel Kulit Mati

Manfaat Limau Kasturi Untuk Pencernaan

- Membersihkan kotoran yang ada di Usus
- Memperbaiki BAB
- Memperbaiki Sakuran Pencernaan

Info Lebih Lanjut Hubungi :

Cara konsumsinya sbb

1. Diminum
Buat limau kasturi natural beauty drink dengan air rebus (tidak es/panas) kemudian shake atau kocok dalam jaguh atau gelas sampai merata 1 sendok teh untuk 100cc air. 1 box hanya cukup 1.5 liter air minum sebelum tidur agar proses berjaya berjalan dengan baik dan di buang melalui BAB besok paginya.
2. Untuk Masker & Luluran
Ambil esakulipnya Luluran dengan air hangat. Kemudian deskan ke wajah atau kulit yang di inginkan tunggu kering 15-20menit. Kemudian bilas dan rasakan sensasi perbedaan kembalinya

Komposisi
Psyllium Husk, Ekstra Limau, Serat Laut, Carboxymethyl Cellulose Vitamin C, Sucralose, Flavor Limau.

STANDI SIAPA TAKUT
#DRINKSHAKE
#SUNGAIKAKAN
#SUNGAIKAKAN
#ANTIGELUK
#EVERYDAY

Kasus 2



Centella Teh Sinergi

Harga Konsumen :
Rp.70.000

Khasiat : Teh celup herbal Centella Teh Sinergi berkhasiat

untuk pembersih darah, melangsingkan tubuh, kesehatan jantung, ginjal cocok untuk promil

Viewed : 26.756

Kode Produk : MCT1 (70/55/15)

PIRT No.2103275010127-19

Isi Kemasan : 24 sachet

Kasus 3 dan Kasus 4

KEDELAI plus daun katuk bubuk instan

Mama SOYA

healthy drink

Bubuk instant susu kedelai plus herbal alami

Khusus untuk IBU MENYUSUI, IBU HAMIL, dan para WANITA, TUA maupun MUDA

Netto: 200gr

FORMULA KOMPLIT
Perpaduan sari kedelai dan ekstrak daun katuk yang diformulasi dengan ekstrak herbal pilihan:

habbatussauda' bee pollen fenugreek sari kurma

PRAKTIS DAN HEMAT
Mama Soya cukup diseduh dengan air hangat kapan saja dan dimana saja diinginkan, susu kedelai Mama Soya mudah larut dan dengan cepat bisa disajikan setiap saat. Segudang manfaat Mama Soya tersedia dengan harga yang sangat terjangkau.

NIKMAT DAN LEZAT
Beda dari susu kedelai biasa, rasa Mama Soya dijamin enak, nikmat dan lezat, tidak eneg. Aroma susu kedelai Mama Soya harum dan menggugah selera, tanpa bau langu maupun apek. Tekstur Mama Soya halus dan lembut nyanis tanpa ampas, tidak bikin seret/serak di tenggorokan.

KUALITAS TERJAMIN
Bahan baku Mama Soya dipilih dari kedelai organik lokal dan herbal alami berkualitas tinggi. Terjaga kandungannya, berkat proses ekstraksi kedelai dan herbal yang optimal dan terkontrol suhunya, serta diserbukkan dengan mesin canggih vacuum spray drier. Mama Soya dikemas aluminium foil dengan mesin otomatis, sehingga terjaga pula higienitas dan ketahanan Mama Soya walau tanpa bahan pengawet.

SHN SOYA HERBA
Soya Herba Nusantara DIY-Indonesia
www.soyaherba.com
DINKES P-IRT NO: 615351519016A

Hubungi:

Sejenak menghirup... Manfaat Kopi Hijau Jawa

Asal-usul
Nama kopi hijau mengarah pada kopi yang dihasilkan dari biji kopi yang belum dipanggang. Penanaman biji kopi sudah terjadi sejak 1100 M di kawasan Arab di Laut Merah. Pada masa itu, proses pemanggangan belum diterapkan sehingga biji kopi langsung diseduh untuk menghasilkan minuman yang mirip teh. Biji hijau masih dipakai dalam berbagai bentuk kopi Arab tradisional sampai sekarang.

Khasiat & Manfaat:

1. Menurunkan berat badan
2. Menurunkan darah tinggi
3. Membantu pembentukan energi
4. Membantu proses pembakaran lemak
5. Meningkatkan mood dan kinerja kognitif
6. Merupakan antioksidan

Keunggulan Produk Kami:

- Serbuk kopi halus, cepat larut ketika diseduh
- Kemasan higienis & praktis. Bisa ditutup kembali.
- Tersedia varian rasa Mint yang menyegarkan.

Diproduksi oleh: **Rumah Berkah Yogyakarta**
Ijin Dinkes PIRT: 5103404011759-22

Slap kirim ke seluruh kota di Indonesia Melalui JNE/JNT/Pos/Wahana/Tiki/Indah Cargo DII

Masih Terbuka!!
Peluang menjadi Agen, Reseller dan marketer di Seluruh Indonesia
Info & Pemesanan Hubungi:
TELP/SMS/WA **0856 4318 6814**

LEMBAR BANTU EVALUASI IKLAN PANGAN

Kelompok:

Nama Anggota Kelompok:

NO	ASPEK IKLAN	KESESUAIAN		TINDAKAN PERBAIKAN
		YA	TIDAK	
1				
2				
3				
4				
5				
dst				

Komentar fasilitator:

Tugas 7, MPI-1

Pembuatan HACCP Plan

Tujuan:

Peserta memahami memperoleh gambaran pembuatan HACCP Plan

Waktu: 45 menit

Pelaksanaan:

Metode: Latihan

- a. Fasilitator menjelaskan cara pembuatan HACCP Plan dengan salah satu contoh Jenis Pangan yang diizinkan mendapat SPP-IRT
- b. Penjelasan dilakukan mulai dari deskripsi proses hingga pembuatan HACCP plan
- c. Setelah selesai, peserta diberikan kesempatan untuk bertanya atau mengemukakan pendapat dan mencoba latihan

CONTOH HACCP PLAN

1. Latihan Deskripsi Produk

Nama Produk: **Keripik Tempe**

a. Bahan

Bahan yang digunakan dalam produksi keripik tempe meliputi tempe, bawang merah, bawang putih, tepung terigu, air, dan garam

b. Konsumen

Konsumen produk keripik tempe yaitu semua orang kecuali mempunyai alergi kacang kedelai

c. Penerimaan

Penerimaan tempe dilakukan pada pukul 07.00 WIB. Tempe didistribusi langsung ke bagian persiapan menggunakan container bersih. Semua penerimaan bahan pangan dilakukan oleh bagian penerimaan bahan pangan.

d. Persiapan

Persiapan tempe yaitu dipotong tipis. Persiapan adonan tepung pelapis berupa bawang merah, bawang putih, tepung terigu, air, dan penyedap rasa di ruang persiapan bumbu.

e. Cara Penyimpanan

Tempe yang akan diolah adalah bahan baku keripik tempe, maka tempe disimpan sebelum diolah pada container bersih dengan ditutup oleh plastik wrap. Bahan lainnya seperti adonan tepung pelapis sudah disiapkan satu hari sebelumnya yang disimpan dalam *freezer* (-8°C).

f. Cara Pengolahan

Teknik pengolahan yang dilakukan dalam pembuatan keripik tempe adalah tempe yang sudah diiris tipis dicampur adonan tepung pelapis, kemudian digoreng dalam minyak panas dengan suhu minyak tidak lebih dari 180°C

g. Cara Pengemasan

Keripik tempe setelah digoreng, keripik ditiriskan dan dimasukkan ke dalam alat pemisah minyak. Keripik tempe ditimbang sesuai porsi kemudian dikemas dengan kemasan

2. Penetapan Analisis Bahaya dan Kategori Risiko

Tabel 1. *Risk Assessment Matrix*

	High Risk Low Severity	High Risk Medium Severity	High Risk High Severity
HIGH	Medium Risk Low Severity	Medium Risk Medium Severity	Medium Risk High Severity
LOW	Low Risk Low Severity	Low Risk Medium Severity	Low Risk High Severity
	LOW	SEVERITY	HIGH

Tahap	Bahaya (M/K/F)	Jenis Bahaya	Penyebab/ Sumber/ Justifikasi Bahaya	Tindakan Pengendalian/ Pencegahan	Risk (L/M/H)	Severity (L/M/H)	Signifikasi
Penerimaan Bahan Baku							
Tempe	Mikroorganismen	Clostridium Perfringens	Bawaan dari tempe yang akan diolah	Teliti saat penerimaan tempe, sesuai spesifikasi yang telah ditentukan pada rekanan.	M	H	S
	Fisik	Benda asing (batu/kerikil)	Kontaminasi dari tenaga penjamah	Pemeriksaan bahan baku yang datang, Penjamah menggunakan APD lengkap	L	L	US
Penerimaan Bahan Tambahan							
Air	Mikroorganismen	Bakteri e-coli	Kontaminasi air oleh mikroba	Menggunakan air yang bersih	M	M	US
	Fisik	Benda asing (kerikil, pasir, kayu dan logam)	Tempat penyimpanan air yang jarang dibersihkan	Membersihkan tempat penampungan air secara rutin minimal 1 minggu sekali	L	L	US
Garam	Fisik	Terdapat benda asing seperti kerikil.	Proses pembuatan garam	Pemeriksaan bahan baku yang datang	L	L	US
Bawang merah	Fisik	Benda asing (tanah)	Proses pembersihan tidak baik	Pemeriksaan bahan baku yang datang	M	L	US
Bawang putih	Fisik	Benda asing (tanah)	Proses pembersihan tidak baik	Pemeriksaan bahan baku yang datang	M	L	US
Minyak goreng	Fisik	Benda asing (rambut)	Pengemasan saat distribusi kepengolahan	Pemeriksaan sebelum digunakan penerapan sistem FIFO atau FEFO	M	L	US
Persiapan Bahan							
Pemotongan Tempe	Mikroorganismen	Terdapat jamur/kapang	Alat (Pisau dan talenan kotor)	Membersihkan alat yang akan dipakai	M	L	US
Persiapan bumbu	Mikroorganismen	Terdapat jamur/kapang	Alat (kotor/ tidak dibersihkan terlebih dahulu)	Membersihkan alat yang akan dipakai, penjamah penggunaan APD lengkap	M	L	US
Pengolahan Keripik tempe							
Pelapisan dengan adonan tepung	Fisik	Benda asing/bahan selain bumbu	Kontaminasi selama pelapisan adonan	Penjamah menggunakan APD lengkap dan kebersihan ruang pengolahan harus terjaga	L	L	US
Penggoreng	Kimia	Minyak yang	Pemanasan lebih	Selalu	L	L	US

an tempe		terurai	dari 180°C	mencek suhu minyak secara berkala pada saat penggorengan		
Pengemasan produk						
Pemasukan keripik tempe ke dalam kemasan	Fisik	Benda asing	Kebersihan alat dan penjamah	Pembersihan alat dan penggunaan APD	L	L US

Bahan Penugasan

MPI-2

Membuat Media Sederhana

Tujuan:

Peserta mampu membuat media sederhana dalam penyampaian materi penyuluhan

Waktu: 2 JP (90 menit)

Pelaksanaan:

Metode penugasan: Latihan

- a. Peserta dibagi 5 (lima) kelompok
- b. Setiap kelompok membuat media sederhana dengan materi sesuai pembagian sebagai berikut:
 - Kelompok 1: Higiene dan Sanitasi
 - Kelompok 2: Keamanan dan Mutu Pangan
 - Kelompok 3: Bahan Tambahan Pangan yang Sesuai Takaran
 - Kelompok 4: Pengemasan Pangan
 - Kelompok 5: Label dan Iklan Pangan
- c. Masing-masing kelompok menyajikan media sederhana dalam bentuk power point dengan alokasi waktu lebih kurang 5 menit.
- d. Fasilitator dan kelompok lain memberikan umpan balik terhadap paparan yang disajikan

Tugas Mata Pelatihan Inti-3 (MPI-3) Penyuluhan Keamanan Pangan

Tugas 1, MPI-3 Role Play Penyuluhan Keamanan Pangan

Tujuan:

Peserta memperoleh gambaran tentang penyuluhan keamanan pangan kepada IRTP

Waktu:4 JP (4x45 menit)

Pelaksanaan

Metode penugasan: Role play

- a. Kegiatan bermain peran ini memerlukan 2 peran sebagai berikut:
 - 1 kelompok berperan sebagai tim PKP
 - Kelompok lain berperan sebagai pelaku usaha yang akan disuluh
- b. Peserta dibagi menjadi 9 kelompok
- c. Masing-masing kelompok membuat Mata Pelatihan penyuluhan dengan pembagian sebagai berikut:
 - Kelompok 1: Aspek Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
 - Kelompok 2: Aspek Good Practice dalam Rantai Pasok Pangan
 - Kelompok 3: Aspek Penerapan Higiene dan Sanitasi
 - Kelompok 4: Aspek Keamanan dan Mutu Pangan
 - Kelompok 5: Aspek Prinsip Pengawetan dan Pengolahan Pangan
 - Kelompok 6: Aspek Bahan Tambahan Pangan yang Sesuai Takaran
 - Kelompok 7: Aspek Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPBB-IRT)
 - Kelompok 8: Aspek Pengemasan Pangan
 - Kelompok 9: Perancangan Label dan Iklan Pangan
- d. Masing-masing kelompok bergantian berperan sebagai tim PKP yang akan melakukan penyuluhan sesuai Materi yang telah dibagikan. Sementara kelompok lainnya berperan sebagai pelaku usaha yang akan disuluh.
- e. Setiap kelompok diberikan waktu 1 (satu) jam untuk melakukan penyuluhan dan diskusi dengan kelompok lain yang berperan sebagai pelaku usaha yang akan disuluh
- f. Fasilitator dan kelompok lain memberikan umpan balik setelah selesai penyuluhan dilakukan.

Tugas 2, MPI-3

Praktik Penyuluhan (individu)

Tujuan:

Peserta mampu melakukan praktik penyuluhan dengan metode simulasi

Waktu: 12 JP (12x45 menit)

Pelaksanaan

Metode penugasan: Simulasi

Penyuluhan kelas dibagi menjadi 3 kelas @ 10 peserta 3 kelas

- a. Setiap peserta dipersilahkan memilih Materi untuk praktik *penyuluhan* sebagai berikut:
 - 1) Peraturan Perundang-Undangan dan Kebijakan Nasional Pangan Industri Rumah Tangga (IRT)
 - 2) Keamanan dan Mutu Pangan
 - 3) *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)
 - 4) Higiene dan Sanitasi
 - 5) Bahan Tambahan Pangan
 - 6) Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)
 - 7) Prinsip Pengawetan dan Pengolahan Pangan
 - 8) Label dan Iklan Pangan
 - 9) Alur Penyelenggaraan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (IRT)
 - 10) Sertifikasi Halal dan Sistem Jaminan Halal bagi UMKM
 - 11) Pengemasan Pangan
- b. Setiap peserta menyajikan satu materi pokok dengan alokasi waktu lebih kurang 15 menit
- c. Fasilitator memberikan penilaian terhadap praktik penyuluhan sesuai format dengan panduan sebagai berikut:
 - Penilaian dilakukan pada kolom “hasil observasi” dengan membubuhkan
 - nilai pada kolom [V], [X], dan [O]
 - [V] Jika komponen kegiatan dilakukan sesuai kaidah yang tercantum dalam panduan dan dilakukan secara baik dan benar (efektif dan efisien), maka diberikan nilai 8, 9, atau 10
 - [X] Jika komponen kegiatan dilakukan sesuai kaidah yang tercantum dalam panduan akan tetapi dilakukan dengan kurang baik atau kurang benar (kurang efektif dan efisien), maka diberikan nilai 5, 6, atau 7
 - [O] Jika komponen kegiatan tidak dilakukan sama sekali, maka diberikan nilai 2, 3, atau 4.
 - Nilai praktik penyuluh merupakan total nilai hasil observasi
- d. Penilaian praktik penyuluh menjadi salah satu komponen penilaian kelulusan peserta pelatihan ini

Tugas Mata Pelatihan Inti-4 (MPI-4)

Penyusunan Laporan Kegiatan Keamanan Pangan IRTP berbasis Aplikasi

Tujuan:

Peserta memperoleh gambaran melakukan penyuluhan keamanan pangan menggunakan aplikasi online

Waktu 4 x 45 menit

Pelaksanaan:

Metode penugasan: Latihan

- a. Latihan ini membutuhkan 3 peran sebagai berikut:
 - 1 fasilitator berperan sebagai akun admin provinsi
 - Peserta berperan sebagai akun penyuluh
 - 1-2 fasilitator berperan sebagai akun pelaku usaha
- b. Fasilitator dan semua peserta bersama-sama membuka aplikasi online penyuluhan keamanan pangan
- c. Fasilitator menjelaskan semua menu utama yang terdapat dalam aplikasi
- d. Semua peserta mendaftarkan diri sebagai akun penyuluh di aplikasi online
- e. Akun admin provinsi akan memverifikasi registrasi data akun penyuluh
- f. Setelah mendapat verifikasi akun admin provinsi, peserta akan mendapatkan username akun penyuluh untuk dapat mengakses aplikasi
- g. Akun admin provinsi menjelaskan menu *Penyuluhan Keamanan Pangan*
- h. Salah satu peserta diminta kerelaannya untuk berperan sebagai akun penyuluh yang akan melakukan penyuluhan keamanan pangan
- i. Akun admin provinsi mendemonstrasikan pembuatan link portal penyuluhan sebagai jalan masuk registrasi dan bank soal bagi pelaku usaha
- j. Akun pelaku usaha meng-klik link portal yang telah dibuat untuk registrasi peserta
- k. Akun penyuluh akan memverifikasi data akun pelaku usaha untuk terdaftar sebagai peserta penyuluhan
- l. Akun penyuluh akan menayangkan soal dari aplikasi melalui layar besar
- m. Pelaku usaha yang telah terdaftar sebagai peserta penyuluhan melakukan tes tulis dengan menjawab soal di lembar jawaban yang telah disediakan.
- n. Akun penyuluh memasukkan nilai peserta penyuluhan ke aplikasi
- o. Akun penyuluh akan mengupdate data peserta penyuluhan yang dinyatakan lulus
- p. Akun penyuluh membuat sertifikat penyuluhan keamanan pangan sesuai dengan data peserta penyuluhan yang lulus melalui aplikasi
- q. Akun penyuluh mengupdate data pelaporan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan yang telah dikeluarkan kepada admin provinsi melalui aplikasi online
- r. Setelah demonstrasi selesai, peserta diberikan kesempatan untuk bertanya atau mengemukakan pendapat

Tugas MPP-3

Penyusunan Rencana Tindak Lanjut (RTL) Mata Pelatihan

Tujuan:

Peserta memahami dengan jelas arah dan tujuan pelatihan yang telah dijalaninya

Waktu: 2 x 45 menit

Pelaksanaan:

Metode penugasan: Latihan

- a. Peserta dibagi menjadi 5 (lima) kelompok
- b. Setiap kelompok merencanakan kegiatan yang akan dilakukan setelah selesai pelatihan
- c. RTL disusun sesuai format Lembar Bantu Penyusunan RTL dengan panduan sebagai berikut:
 - **Kolom 1:** Kolom nomor
 - Pada kolom ini dicantumkan nomor kegiatan secara berurutan, mulai dari nomor 1, 2, 3 dan seterusnya sesuai dengan jumlah kegiatan yang direncanakan berdasarkan hasil identifikasi kegiatan.
 - **Kolom 2:** Kolom kegiatan
 - Pada kolom ini dicantumkan rincian kegiatan yang akan dilakukan, mulai dari persiapan, sampai seluruh pelaksanaan kegiatan penyusunan laporan selesai.
 - **Kolom 3:** Kolom tujuan
 - Pada kolom ini dicantumkan tujuan dari setiap kegiatan, yaitu hasil yang ingin dicapai dari setiap kegiatan yang dilaksanakan.
 - **Kolom 4:** Kolom sasaran
 - Pada kolom ini diisi dengan apa/siapa yang menjadi sasaran atau target dari setiap kegiatan, sesuai dengan tujuan yang ingin dicapai.
 - **Kolom 5:** Kolom cara/metode
 - Pada kolom ini dicantumkan cara-cara/metode/teknik pelaksanaan setiap kegiatan.
 - **Kolom 6:** Kolom waktu dan tempat
 - Kolom ini diisi dengan tanggal, bulan, tahun serta jam pelaksanaan kegiatan, kapan dimulai dan sampai kapan berakhir, serta dimana kegiatan tersebut dilaksanakan.
 - **Kolom 7:** Kolom biaya
 - Kolom ini diisi dengan biaya yang diperlukan untuk pelaksanaan kegiatan, mulai dari awal sampai selesai.
 - **Kolom 8:** Kolom pelaksana/penanggungjawab
 - Kolom ini diisi dengan nama pelaksana atau anggota tim yang ditugaskan melaksanakan kegiatan sesuai dengan keahliannya.
 - **Kolom 9:** Kolom indikator keberhasilan
 - Kolom ini mencantumkan tentang apa yang menjadi tolok ukur keberhasilan dari pelaksanaan kegiatan yang dilakukan.
- d. Setiap kelompok menyajikan RTL yang disusun dalam bentuk powerpoint
- e. Fasilitator dan kelompok lainnya memberikan umpan balik terhadap RTL yang disajikan

Lembar Bantu Penyusunan RTL

NO	KEGIATAN	TUJUAN	SASARAN	CARA/ METODE	WAKTU DAN TEMPAT	BIAYA	PELAKSANA / PJ	INDIKATOR KEBERHASI LAN
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.								
2.								
3.								
Dst								

Lampiran 4: Instrumen Evaluasi Hasil Belajar

Soal Pre dan post tes

Pelatihan Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan Bagi Tenaga Kesehatan Di Wilayah Kerjanya

Petunjuk:

1. Sebelum mengerjakan soal, telitilah terlebih dahulu jumlah soal dan nomor halaman terdapat pada naskah soal.
2. Tulis Nama, NIP, Asal Instansi, dan kelengkapan identitas peserta pada lembar jawaban
3. Tulis jawaban pada lembar jawaban dengan memberikan tanda silang [**X**] pada pilihan jawaban yang telah disediakan
4. Waktu mengerjakan soal adalah 90 menit
5. Penggunaan alat komunikasi **tidak diperbolehkan** selama pengerjaan soal berlangsung
6. Berdoalah sebelum mengerjakan soal
7. Kerjakanlah soal dengan sebaik-baiknya, mulailah dengan mengerjakan soal yang menurut anda mudah terlebih dahulu.
8. Teliti jawaban anda sebelum dikumpulkan

**LEMBAR JAWABAN SOAL
 PELATIHAN PENYULUH KEAMANAN PANGAN (PKP) INDUSTRI RUMAH TANGGA
 PANGAN BAGI TENAGA KESEHATAN DI WILAYAH KERJANYA
 TAHUN 2019**

Nama :
 NIP :
 Asal Instansi :
 No. Soal :

No	Pilihan ganda				
1	a	b	c	d	e
2	a	b	c	d	e
3	a	b	c	d	e
4	a	b	c	d	e
5	a	b	c	d	e
6	a	b	c	d	e
7	a	b	c	d	e
8	a	b	c	d	e
9	a	b	c	d	e
10	a	b	c	d	e
11	a	b	c	d	e
12	a	b	c	d	e
13	a	b	c	d	e
14	a	b	c	d	e
15	a	b	c	d	e
16	a	b	c	d	e
17	a	b	c	d	e
18	a	b	c	d	e
19	a	b	c	d	e
20	a	b	c	d	e
21	a	b	c	d	e
22	a	b	c	d	e
23	a	b	c	d	e
24	a	b	c	d	e
25	a	b	c	d	e

No	Pilihan ganda				
26	a	b	c	d	e
27	a	b	c	d	e
28	a	b	c	d	e
29	a	b	c	d	e
30	a	b	c	d	e
31	a	b	c	d	e
32	a	b	c	d	e
33	a	b	c	d	e
34	a	b	c	d	e
35	a	b	c	d	e
36	a	b	c	d	e
37	a	b	c	d	e
38	a	b	c	d	e
39	a	b	c	d	e
40	a	b	c	d	e
41	a	b	c	d	e
42	a	b	c	d	e
43	a	b	c	d	e
44	a	b	c	d	e
45	a	b	c	d	e
46	a	b	c	d	e
47	a	b	c	d	e
48	a	b	c	d	e
49	a	b	c	d	e
50	a	b	c	d	e

Lampiran 5: Ketentuan Peserta dan Pelatih/Fasilitator Pelatihan

A. Peserta

1. Kriteria Peserta

Peserta pelatihan adalah tenaga kesehatan dinas kesehatan Provinsi dengan kriteria:

- a. Pendidikan minimal Diploma 3 kesehatan yang terdiri dari: D3 Farmasi, D3 Kesehatan Lingkungan, dan D3 Gizi
- b. Berstatus Pegawai Negeri Sipil di instansi bersangkutan
- c. Diutamakan pelaksana program Pangan terutama IRTP minimal 2 tahun
- d. Bersedia menyelesaikan seluruh rangkaian pelatihan
- e. Ditugaskan oleh pimpinan institusi tempat bekerja

2. Jumlah Peserta

Jumlah peserta dalam satu kelas maksimal 30 orang

B. Pelatih/ Fasilitator

Kriteria:

1. Latar belakang pendidikan minimal S1 kesehatan
2. Menguasai substansi yang akan diajarkan
3. Memiliki pengalaman menjadi instruktur/pelatih/trainer terkait program Pelatihan Penyuluh Keamanan Pangan (PKP)
4. Telah mengikuti pelatihan kediklatan yaitu: Tenaga Pelatih Kesehatan (TPK)/ TOT Pelatihan Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan bagi Tenaga Kesehatan di Wilayah Kerjanya/ Widyaiswara dasar
5. Memahami kurikulum Pelatihan Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan bagi Tenaga Kesehatan di Wilayah Kerjanya terutama RBPMP Mata Pelatihan yang akan disampaikan