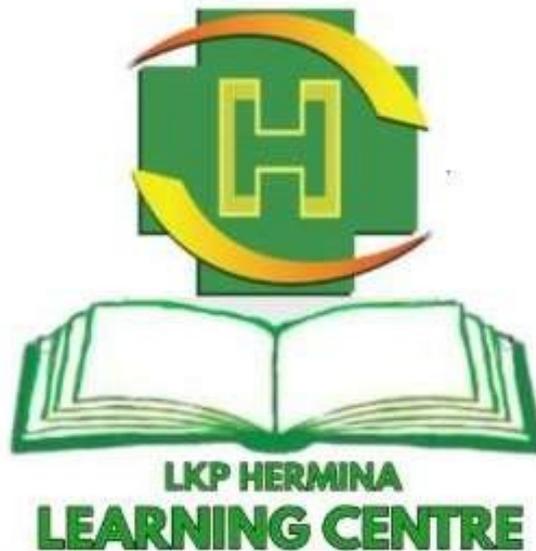


Skenario Pembelajaran Full Online Pelatihan Pelatihan *Food Safety Management System Iso 22000:2018* Bagi Ahli Gizi Di Fasilitas Pelayanan Penyedia Makanan

## **KERANGKA ACUAN**

### **PELATIHAN *FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM ISO 22000:2018* BAGI AHLI GIZI DI FASILITAS PELAYANAN PENYEDIA MAKANAN TAHUN 2024**



**PT MEDIKALOKA PENDIDIKAN PELATIHAN  
LKP HERMINA LEARNING CENTRE**

Gedung Hermina Tower Lt. 10 Jln. HBR Motik Blok B-10 Kav.04 Kemayoran,  
Jakarta Pusat 10610

**KERANGKA ACUAN**  
**PELATIHAN *FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM ISO 22000:2018***  
**BAGI AHLI GIZI DI FASILITAS PELAYANAN PENYEDIA MAKANAN**  
**TAHUN 2024**

**A. PENDAHULUAN**

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

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

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

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

1. Melindungi konsumen dari produksi makanan yang tidak aman dan tidak memenuhi persyaratan
2. Memberikan jaminan kepada konsumen bahwa makananan yang diproduksi sudah aman dan layak dikonsumsi
3. Mempertahankan dan meningkatkan kepercayaan terhadap makanan yang disajikan. Penerapan kaidah tersebut dilakukan mulai dari pemilihan bahan makanan sampai penyajian makanan ke konsumen.

Makanan merupakan salah satu komponen penting dalam rantai penyembuhan pasien di rumah sakit. Makanan yang diberikan tidak hanya harus memenuhi unsur gizi tetapi juga unsur keamanannya yaitu bebas dari komponen-komponen yang dapat menyebabkan penyakit. Sesuai dengan Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang keamanan, mutu dan gizi makanan. Kejadian keracunan makanan di Indonesia masih menjadi permasalahan bangsa ini. Kasus kejadian keracunan makanan sekitar 20 juta kasus pertahunnya di Indonesia. Untuk itu, pelatihan mengenai ISO 22000:2018 untuk Ahli Gizi di fasilitas pelayanan penyedia makanan perlu dilakukan agar dapat memenuhi kompetensi Ahli Gizi dalam mengimplementasikan keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018 dalam upaya pencegahan kejadian keracunan makanan di instansi tempatnya bekerja. Penyelenggaraan pelatihan ISO 22000:2018 oleh Instalasi Gizi bekerjasama dengan Bagian Diklat Rumah Sakit Kanker Dharmais sejalan dengan salah satu misi Instalasi Gizi yakni menyelenggarakan program pendidikan dan pelatihan di bidang gizi kepada profesi Ahli Gizi dan masyarakat sesuai dengan *Training Need Analysis* (TNA) 5 tahun-an Instalasi Gizi untuk menyelenggarakan pelatihan ISO 22000:2018 kepada Ahli Gizi di fasilitas pelayanan penyedia makanan.

Agar pelatihan tersebut di atas dapat dilaksanakan sesuai dengan yang diharapkan maka disusunlah kurikulum **Pelatihan FOOD Safety Management System ISO 22000:2018 Bagi Ahli Gizi di Fasilitas Pelayanan Penyedia Makanan** yang menjadi acuan dalam penyelenggaraan proses pembelajaran

## **B. TUJUAN PELATIHAN**

### **1. Tujuan Umum**

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

### **2. Tujuan Khusus**

Setelah mengikuti pelatihan, peserta mampu :

- a. Membuat dokumen perencanaan sistem manajemen keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018 di fasilitas pelayanan penyedia makanan;
- b. Melakukan supervisi penerapan sistem manajemen keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018;
- c. Melakukan evaluasi efektivitas sistem manajemen keamanan pangan berbasis ISO 22000:2018 di fasilitas pelayanan penyedia makanan;

### C. STRUKTUR PROGRAM

Struktur Program pelatihan telah disusun sebagai berikut:

NO	MATERI	Waktu				KONVERSI FULL DARING											
		T	P	PL	JML	T		P			PL			JUMLAH			
						SM	KLS	AK	SM	KLS	PM	SM	KLS	SM	AK	KLS	PM
<b>A Materi Dasar</b>																	
1.	Kebijakan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Institusi Penyelenggara Makanan	2	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
2.	Standar Keamanan pangan berbasis klausul ISO 22000:2018	2	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
	<b>Sub Total</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>B Materi Inti</b>																	
1.	Perencanaan Sistem Manajemen Keamanan Pangan	5	11	0	16	5	0	0	11	0	0	0	0	16	0	0	0
2.	Supervisi implementasi keamanan pangan	2	2	2	6	2	0	0	2	0	0	2	0	6	0	0	0
3.	Evaluasi efektivitas sistem manajemen keamanan pangan	2	0	4	6	2	0	0	0	0	0	4	0	6	0	0	0
	<b>Sub Total</b>	<b>9</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>28</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>C Materi Penunjang</b>																	
1	<i>Building Learning Commitment</i>	0	3	0	3	0	0	0	3	0	0	0	0	3	0	0	0
2	Anti Korupsi	2	0	0	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0
3	Rencana Tindak Lanjut	0	2	0	2	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	0	0
	<b>Sub Total</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>
	<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>18</b>	<b>6</b>	<b>39</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>39</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>0</b>

**Keterangan:**

- T : Teori ( 1 Jpl @ 45 menit)
- P : Penugasan / Praktek ( 1 Jpl @ 45 menit)
- PL : Praktek Lapangan (1 Jpl @60 menit)
- SM : Sinkronous Maya adalah pembelajaran (penyampaian materi atau mata pelatihan dan penugasan) yang terjadi dalam situasi tatap muka langsung antara fasilitator dan peserta di kelas virtual, dalam waktu bersamaan ditempat yang berbeda (1 Jpl @ 45 menit).
- AK : Asinkronous Kolaboratif adalah pembelajaran berupa penugasan yang diberikan secara *on line* dengan penyelesaian penugasan dalam kelas virtual. Selama proses, ada interaksi antara fasilitator dan peserta secara virtual. (1 Jpl @ 45 menit)
- PM : Praktik Mandiri (Praktek lapangan yang dilakukan secara mandiri di tempat kerja masing-masing peserta dengan bimbingan virtual oleh fasilitator (1 Jpl @ 60 menit)
- KLS : Pembelajaran yang dilakukan secara klasikal / tatap muka

## **D. PESERTA**

### 1. Kriteria peserta

- a. Ahli Gizi yang bekerja di rumah sakit, puskesmas, dinas kesehatan, catering, institusi pendidikan.
- b. Latar belakang pendidikan minimal D3 Gizi.
- c. Bersedia mengikuti peraturan yang ditetapkan

### 2. Jumlah Peserta:

Jumlah Peserta dalam 1 kelas maksimal 30 orang.

## **E. FASILITATOR**

Kriteria pelatih/fasilitator sebagai berikut:

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

## **F. WAKTU PELAKSANAAN**

Pelaksanaan pelatihan dilaksanakan pada tanggal 13 – 16 Mei 2024 (4 hari).

## **G. METODE PELATIHAN**

Pelatihan dilaksanakan secara *Full Daring*.

## **H. EVALUASI PELATIHAN**

### 1. Evaluasi peserta

Evaluasi terhadap peserta dilakukan melalui :

- a. Penjajagan awal melalui pre test.

- b. Pemahaman peserta terhadap materi yang telah diterima melalui post test.
  - c. Evaluasi kompetensi yaitu penilaian terhadap kemampuan yang telah didapat peserta melalui penugasan-penugasan.
2. Evaluasi fasilitator
- Evaluasi dilakukan untuk mengetahui kemampuan fasilitator/pelatih dalam proses pembelajaran materi dan pencapaian tujuan pembelajaran yang telah ditetapkan.
3. Evaluasi penyelenggaraan
- Evaluasi dilakukan oleh peserta terhadap pelaksanaan pelatihan secara *online*.

## **B. SERTIFIKASI**

Setiap peserta yang telah mengikuti pelatihan dengan memenuhi persyaratan minimal 95 % dari keseluruhan jumlah jam pembelajaran.

## **C. SUMBER BIAYA**

Pembiayaan kegiatan pelatihan ini bersumber dari biaya pendaftaran peserta

## **D. PENUTUP**

Demikian kerangka acuan ini dibuat dengan tujuan untuk menjadi pedoman penyelenggaraan pelatihan. Hal-hal yang belum tercantum dalam kerangka acuan ini dapat dibicarakan dengan pihak-pihak yang terkait.

## LAMPIRAN

### SKENARIO PEMBELAJARAN

#### TEORI (T)

Seluruh jam teori (T) dilakukan dengan metode SM (Sinkronus Maya) yaitu pembelajaran langsung secara virtual/ maya menggunakan aplikasi video converence (*Zoom Meeting*).

**Pembelajaran untuk jam teori, dilakukan dengan skenario sbb:**

#### 1. Kegiatan Fasilitator

- a. Menggali pemahaman peserta terhadap materi yang akan disampaikan
- b. Menyampaikan materi sesuai dengan materi pokok/ sub materi pokok pada GBPP, dengan menggunakan bahan paparan/ tayang
- c. Memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengajukan pertanyaan terkait materi yang disampaikan bisa secara langsung maupun lewat *roomchat*
- d. Memberikan kesempatan kepada peserta lain untuk menanggapi pertanyaan yang diajukan
- e. Melakukan klarifikasi/ pembulatan terhadap semua tanggapan peserta
- f. Melakukan evaluasi terhadap peserta dengan memberikan pertanyaan kepada beberapa peserta secara acak
- g. Merangkum materi yang disampaikan

#### 2. Kegiatan Pengendali Pelatihan

- a. Memantau kehadiran fasilitator dan peserta dengan memastikan kamera fasilitator dan peserta dalam kondisi aktif, apabila fasilitator dan atau peserta yang kamera dalam keadaan mati atau keluar dari kelas virtual, pengendali pelatihan harus menghubungi fasilitator/ peserta tsb.
- b. Mencatat pertanyaan yang diajukan melalui *chatt room* dan menyampaikan langsung ke fasilitator pada saat kelas virtual masih berlangsung.
- c. Memantau dan mengendalikan proses pembelajaran dengan menggunakan jadwal dan GBPP

**Skenario Pembelajaran disusun untuk setiap mata pelatihan sesuai dengan metode yang terdapat dalam GBPP, seperti berikut:**

**1. MD 1 : Kebijakan Sistem Manajemen Keamanan Pangan Institusi Penyelenggara Makanan  
Penyampaian Materi (Teori):**

Jam pembelajaran teori sebanyak 2 Jpl (90 menit) dilakukan dengan SM.

**2. MD 2 : Standar Keamanan pangan berbasis klausul ISO 22000:2018**

**Penyampaian Materi (Teori):**

Jam pembelajaran teori sebanyak 2 Jpl (90 menit) dilakukan dengan SM.

**3. MI 1 : Perencanaan Sistem Manajemen Keamanan Pangan**

**Penyampaian Materi (Teori):**

Jam pembelajaran teori sebanyak 5 Jpl (225 menit) dilakukan dengan SM.

**Praktek :**

Jam pembelajaran praktek berupa metode Simulas sebanyak 11 Jpl (dilakukan dengan SM)

**4. MI 2 : Supervisi implementasi keamanan pangan**

**Penyampaian Materi (Teori):**

Jam pembelajaran teori sebanyak 2 Jpl (90 menit) dilakukan dengan SM.

**Praktek :**

Jam pembelajaran praktek berupa metode Simulasi sebanyak 4 Jpl (dilakukan dengan SM)

**5. MI 3 : Evaluasi efektivitas sistem manajemen keamanan pangan**

**Penyampaian Materi (Teori):**

Jam pembelajaran teori sebanyak 2 Jpl (90 menit) dilakukan dengan SM.

**Praktek :**

Jam pembelajaran praktek berupa metode Simulasi sebanyak 4 Jpl (dilakukan dengan SM)

**6. MP 1: *Building Learning Comitment***

**(BLC)Penyampaian Materi (Praktek) :**

Jam pembelajaran sebanyak 3 Jpl dilakukan dengan SM

- a. Pengendali pelatihan mengumpulkan semua peserta dalam room utama untuk melakukan perkenalan dengan sesama peserta melalui permainan/games online
- b. Melakukan pemilihan ketua kelas yang akan bertanggung jawab terhadap kelas selama pembelajaran berlangsung, dengan cara setiap peserta mengusulkan 1 nama kepada pengendali pelatihan / di wag peserta kemudian nama yg pilihan terbanyak terpilih sebagai ketua kelas, atau panita menggunakan spine dalam memilih ketua kelas

c. Pengendali pelatihan memandu peserta untuk menyusun harapan setelah ikut pelatihan, menyusun nilai-nilai kelas dan Menyusun norma kelas. Hasil kesepakatan yang merupakan kesepakatan bersama di share oleh pengendali pelatihan sebagai komitmen Bersama selama pelatihan

**7. MP 2. Anti Korupsi**

**Penyampaian Materi (Teori dan Praktek):**

Jam pembelajaran teori sebanyak 2 Jpl dilakukan dengan SM.

**8. MP 3 : Rencana Tindak Lanjut**

**(RTL) Penyampaian Materi**

**(Teori):**

Jam pembelajaran teori sebanyak 2 Jpl dilakukan dengan SM dengan ketentuan pengendali pelatihan mengarahkan peserta untuk mengisi form RTL yang telah dibagikan melalui aplikasi masing-masing peserta, kemudian peserta Menyusun rencana kegiatan yang akan dilakukannya setelah mengikuti pelatihan di setiap unit kerja nya masing-masing.