



BERITA NEGARA REPUBLIK INDONESIA

No.530, 2021.

BPOM. Penyuluh Keamanan Pangan.
Penyelenggaraan Pelatihan Pengawas Pangan.

PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN

NOMOR 16 TAHUN 2021

TENTANG

PENYELENGGARAAN PELATIHAN PENGAWAS PANGAN KABUPATEN/KOTA
DAN PENYULUH KEAMANAN PANGAN

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

- Menimbang :
- a. bahwa pengawasan pangan dan penyuluhan keamanan pangan kepada pelaku usaha pangan olahan industri rumah tangga diperlukan untuk menghasilkan produk pangan olahan yang aman dan bermutu;
 - b. bahwa pelaksanaan pengawasan pangan olahan industri rumah tangga oleh pengawas pangan dan penyuluhan keamanan pangan kepada pelaku usaha pangan olahan industri rumah tangga oleh penyuluh keamanan pangan dilakukan oleh sumber daya manusia yang memiliki kompetensi di bidang keamanan pangan;
 - c. bahwa dalam upaya untuk pemenuhan kompetensi pengawas pangan dan penyuluh keamanan pangan sebagaimana dimaksud dalam huruf b, perlu diselenggarakan pelatihan yang terstruktur, terintegrasi, sistematis, dan berkelanjutan;
 - d. bahwa berdasarkan ketentuan dalam Pasal 3 huruf f Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan, Badan Pengawas Obat dan

Makanan memiliki fungsi memberikan bimbingan teknis dan supervisi di bidang obat dan makanan;

- e. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a sampai dengan huruf d, perlu menetapkan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Penyelenggaraan Pelatihan Pengawas Pangan Kabupaten/Kota dan Penyuluh Keamanan Pangan;

- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360);
 2. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 249, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6442);
 3. Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 180);
 4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1002);
 5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis di Lingkungan Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2020 Nomor 1003);

MEMUTUSKAN:

- Menetapkan : PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN TENTANG PENYELENGGARAAN PELATIHAN PENGAWAS PANGAN KABUPATEN/KOTA DAN PENYULUH KEAMANAN PANGAN.

BAB I
KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam Peraturan Badan ini yang dimaksud dengan:

1. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan Pangan, bahan baku Pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.
2. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan.
3. Industri Rumah Tangga adalah perusahaan Pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan Pangan manual hingga semi otomatis.
4. Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi.
5. Pengawas Pangan Kabupaten/Kota atau *District Food Inspector* yang selanjutnya disingkat DFI adalah tenaga pengawas yang mempunyai kompetensi di bidang Keamanan Pangan untuk melakukan pengawasan Pangan Olahan Industri Rumah Tangga.
6. Penyuluh Keamanan Pangan yang selanjutnya disingkat PKP adalah setiap orang yang mempunyai kualifikasi di bidang penyuluh Keamanan Pangan dan kompetensi sesuai dengan bidangnya dalam produksi pangan olahan

serta diberi tugas untuk melakukan penyuluhan Keamanan Pangan dan pendampingan Industri Rumah Tangga atau Usaha Mikro dan Kecil dari organisasi yang kompeten.

7. Pelatihan DFI adalah bentuk upaya pemenuhan kebutuhan kompetensi DFI dengan standar kompetensi pengawas Pangan.
8. Pelatihan PKP adalah bentuk upaya pemenuhan kebutuhan kompetensi PKP dengan standar kompetensi penyuluh Keamanan Pangan.
9. Kompetensi adalah pengetahuan, keterampilan, dan sikap/perilaku seorang DFI dan PKP yang dapat diamati, diukur, dan dikembangkan dalam melaksanakan tugas jabatannya.
10. Kurikulum Pelatihan yang selanjutnya disebut Kurikulum adalah serangkaian kegiatan perencanaan Pelatihan DFI dan Pelatihan PKP untuk merumuskan tujuan, materi, metode, dan evaluasi pelatihan.
11. Penjamin Mutu Pendidikan dan Pelatihan yang selanjutnya disebut Penjamin Mutu adalah pihak yang ditunjuk untuk melakukan proses penjaminan penerapan standar penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan.
12. Kepala Badan adalah Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.
13. Kepala Pusat adalah Kepala Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia Pengawasan Obat dan Makanan.

Pasal 2

- (1) Peraturan Badan ini mengatur penyelenggaraan Pelatihan DFI dan Pelatihan PKP untuk Pangan Olahan Industri Rumah Tangga.
- (2) Pelatihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) terdiri atas:
 - a. Pelatihan DFI; dan
 - b. Pelatihan PKP.

BAB II
PENYELENGGARA PELATIHAN

Pasal 3

- (1) Pelatihan DFI dan Pelatihan PKP diselenggarakan oleh:
 - a. Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia Pengawasan Obat dan Makanan Badan Pengawas Obat dan Makanan; atau
 - b. lembaga penyelenggara pelatihan.
- (2) Lembaga penyelenggara pelatihan harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:
 - a. memiliki akreditasi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan; dan
 - b. telah memiliki pengalaman melaksanakan pelatihan di bidang Keamanan Pangan.
- (3) Dalam hal lembaga penyelenggara pelatihan belum memiliki akreditasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf a, lembaga penyelenggara pelatihan dapat menyelenggarakan Pelatihan DFI dan Pelatihan PKP dengan penjaminan mutu dari lembaga penyelenggara pelatihan yang terakreditasi dan memiliki pengalaman pelatihan di bidang Keamanan Pangan.
- (4) Dalam hal lembaga penyelenggara pelatihan belum memiliki pengalaman pelatihan di bidang Keamanan Pangan sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf b, lembaga penyelenggara pelatihan harus memiliki tenaga pengajar dengan kualifikasi paling rendah setara Strata 1 bidang Keamanan Pangan, farmasi, kimia, biologi, pertanian, perikanan, peternakan, kesehatan, kesehatan masyarakat veteriner, atau bidang lain terkait dengan Keamanan Pangan.

Pasal 4

- (1) Untuk menyelenggarakan Pelatihan DFI dan Pelatihan PKP, lembaga penyelenggara pelatihan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) huruf b harus

mengajukan usulan kepada Kepala Badan melalui Kepala Pusat.

- (2) Kepala Badan membentuk tim untuk melakukan validasi dan verifikasi usulan sebagaimana dimaksud pada ayat (1).
- (3) Lembaga penyelenggara pelatihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) hanya dapat menyelenggarakan Pelatihan DFI dan Pelatihan PKP setelah mendapatkan rekomendasi dari Kepala Badan melalui Kepala Pusat berdasarkan hasil validasi dan verifikasi sebagaimana dimaksud pada ayat (2).

BAB III

PESERTA PELATIHAN

Pasal 5

Peserta Pelatihan DFI harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. Aparatur Sipil Negara Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota;
- b. memiliki kualifikasi paling rendah setara dengan Diploma II bidang Keamanan Pangan, farmasi, kimia, biologi, pertanian, perikanan, peternakan, kesehatan, kesehatan masyarakat veteriner, atau bidang lain terkait dengan Keamanan Pangan; dan
- c. memiliki pengalaman dalam pelaksanaan tugas di bidang pengawasan Pangan Olahan Industri Rumah Tangga, termasuk penyuluhan Keamanan Pangan paling sedikit 1 (satu) tahun.

Pasal 6

Peserta Pelatihan PKP harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. memiliki kualifikasi paling rendah setara dengan Diploma II bidang Keamanan Pangan, farmasi, kimia, biologi, pertanian, perikanan, peternakan, kesehatan, kesehatan masyarakat veteriner, atau bidang lain terkait

- dengan Keamanan Pangan; atau
- b. memiliki pengalaman dalam pelaksanaan tugas di bidang penyuluhan Keamanan Pangan Olahan paling sedikit 3 (tiga) tahun.

BAB IV TAHAPAN PENYELENGGARAAN

Bagian Kesatu Umum

Pasal 7

Penyelenggaraan Pelatihan DFI dan Pelatihan PKP dilaksanakan melalui tahapan:

- a. perencanaan;
- b. pelaksanaan; dan
- c. evaluasi dan pelaporan.

Bagian Kedua Perencanaan

Pasal 8

- (1) Penyelenggara pelatihan merencanakan penyelenggaraan pelatihan yang meliputi:
 - a. jadwal pelatihan;
 - b. tenaga pelatihan; dan
 - c. sarana dan prasarana pelatihan.
- (2) Jadwal pelatihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dilaksanakan sesuai dengan Kurikulum dan dapat diberikan materi tambahan yang diperlukan di luar Kurikulum.
- (3) Tenaga pelatihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b meliputi:
 - a. tenaga pengajar; dan
 - b. pengelola dan penyelenggara pelatihan.
- (4) Tenaga pengajar sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf a harus memenuhi persyaratan sebagai berikut:

- a. memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mendidik, mengajar, membimbing, dan melatih peserta pelatihan dalam proses pembelajaran, termasuk keterampilan dalam mengevaluasi hasil belajar peserta;
 - b. memiliki kualifikasi paling rendah setara Strata 1 bidang Keamanan Pangan, farmasi, kimia, biologi, pertanian, perikanan, peternakan, kesehatan, kesehatan masyarakat veteriner, atau bidang lain Keamanan Pangan; dan
 - c. memiliki sertifikat kelulusan dalam pelatihan pengawas pangan berbasis kompetensi.
- (5) Pengelola dan penyelenggara pelatihan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) huruf b harus memiliki kemampuan dalam mengelola dan menyelenggarakan pelatihan yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan *Management of Training* dan sertifikat *Training Officer Course* atau sertifikat yang setara.
- (6) Sarana dan prasarana pelatihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf c tercantum dalam Lampiran I yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 9

- (1) Calon peserta pelatihan mendaftar ke penyelenggara pelatihan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 dengan melengkapi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 dan Pasal 6.
- (2) Penyelenggara pelatihan melakukan seleksi terhadap calon peserta pelatihan.
- (3) Berdasarkan seleksi sebagaimana dimaksud pada ayat (2), penyelenggara pelatihan menetapkan peserta pelatihan yang memenuhi persyaratan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 5 dan Pasal 6.

Bagian Ketiga
Pelaksanaan

Pasal 10

- (1) Pelatihan DFI dan Pelatihan PKP dilaksanakan paling sedikit 29 (dua puluh sembilan) jam pelajaran.
- (2) Pelaksanaan Pelatihan DFI dan Pelatihan PKP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) diselenggarakan paling lama 4 (empat) hari kerja.
- (3) Pelatihan DFI dan Pelatihan PKP sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan ayat (2) dilaksanakan secara klasikal dengan menggunakan metode tatap muka baik dilakukan dalam jaringan (daring) ataupun luar jaringan (luring).
- (4) Jumlah peserta pelatihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) paling banyak 30 (tiga puluh) orang setiap kelas.

Pasal 11

- (1) Pelatihan DFI dan Pelatihan PKP dilaksanakan sesuai dengan Kurikulum pelatihan sebagaimana tercantum dalam Lampiran II yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.
- (2) Perubahan terhadap Kurikulum sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan dengan Keputusan Kepala Badan.

Bagian Keempat
Evaluasi dan Pelaporan

Pasal 12

- (1) Penilaian akhir Pelatihan DFI dan Pelatihan PKP dihitung dari jumlah nilai terhadap:
 - a. capaian akademik hasil pembelajaran; dan
 - b. sikap perilaku selama pelatihan.
- (2) Untuk mendapatkan penilaian akhir sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dilakukan rapat evaluasi akhir yang melibatkan tenaga pengajar, pengelola dan penyelenggara pelatihan, dan Penjamin Mutu.

- (3) Capaian akademik hasil pembelajaran sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a dinilai dari kelengkapan hasil penugasan selama pelatihan dengan bobot 90% (sembilan puluh persen).
- (4) Sikap perilaku selama pelatihan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b memiliki bobot 10% (sepuluh persen) dengan penilaian terhadap indikator sebagai berikut:
 - a. integritas yang dinilai dari kejujuran dalam melaksanakan tugas dengan bobot 5% (lima persen); dan
 - b. kedisiplinan yang dinilai dari ketepatan hadir dalam setiap kegiatan pelatihan dan mengumpulkan tugas selama pelatihan dengan bobot 5% (lima persen).
- (5) Nilai akhir peserta pelatihan dilakukan rekapitulasi dengan menggunakan formulir sebagaimana tercantum dalam Lampiran III yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 13

- (1) Peserta pelatihan dinyatakan lulus apabila memperoleh nilai akhir paling rendah 80 (delapan puluh).
- (2) Kualifikasi kelulusan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) ditetapkan dengan gradasi penilaian sebagai berikut:
 - a. sangat memuaskan dengan nilai akhir 95 (sembilan puluh lima) sampai dengan 100 (seratus);
 - b. memuaskan dengan nilai akhir 90 (sembilan puluh) sampai dengan 94,9 (sembilan puluh empat koma sembilan);
 - c. baik dengan nilai akhir 85 (delapan puluh lima) sampai dengan 89,9 (delapan puluh sembilan koma sembilan); dan
 - d. cukup dengan nilai akhir 80 (delapan puluh) sampai dengan 84,9 (delapan puluh empat koma sembilan).

Pasal 14

- (1) Peserta pelatihan yang telah dinyatakan lulus sebagaimana dimaksud dalam Pasal 13 ayat (1) diberikan sertifikat yang ditandatangani oleh kepala lembaga penyelenggaraan pelatihan terakreditasi, atau lembaga pelatihan yang mendapatkan Penjamin Mutu dari lembaga penyelenggara pelatihan terakreditasi.
- (2) Dalam hal peserta pelatihan dinyatakan lulus oleh lembaga penyelenggara pelatihan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 ayat (1) huruf b, lembaga penyelenggara pelatihan mengajukan nomor sertifikat kelulusan kepada Badan Pengawas Obat dan Makanan melalui Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia Pengawasan Obat dan Makanan.
- (3) Peserta yang tidak lulus pelatihan diberikan surat keterangan telah mengikuti pelatihan oleh penyelenggara pelatihan.
- (4) Format sertifikat kelulusan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) dan surat keterangan telah mengikuti pelatihan sebagaimana dimaksud pada ayat (3) tercantum dalam Lampiran IV yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

Pasal 15

Evaluasi dan pelaporan pelaksanaan Pelatihan DFI dan Pelatihan PKP dilakukan berdasarkan pedoman sebagaimana tercantum dalam Lampiran V yang merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari Peraturan Badan ini.

BAB V

KETENTUAN PENUTUP

Pasal 16

Peraturan Badan ini mulai berlaku pada tanggal diundangkan.

Agar setiap orang mengetahuinya, memerintahkan pengundangan Peraturan Badan ini dengan penempatannya dalam Berita Negara Republik Indonesia.

Ditetapkan di Jakarta
pada tanggal 19 Mei 2021

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO

Diundangkan di Jakarta
pada tanggal 19 Mei 2021

DIREKTUR JENDERAL
PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
REPUBLIK INDONESIA,

ttd.

WIDODO EKATJAHJANA

LAMPIRAN I
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 16 TAHUN 2021
TENTANG
PENYELENGGARAAN PELATIHAN PENGAWAS PANGAN
KABUPATEN/KOTA DAN PENYULUH KEAMANAN PANGAN

SARANA DAN PRASARANA PELATIHAN

A. Sarana Pelatihan

Penyelenggaraan pelatihan secara daring menggunakan sarana:

1. PC/Laptop yang dilengkapi kamera depan dan mikrofon
2. Jaringan/paket data internet yang memadai
3. Alat tulis
4. Kabel rol
5. *Software/Aplikasi meeting online*
6. Printer

Penyelenggaraan pelatihan secara luring menggunakan sarana:

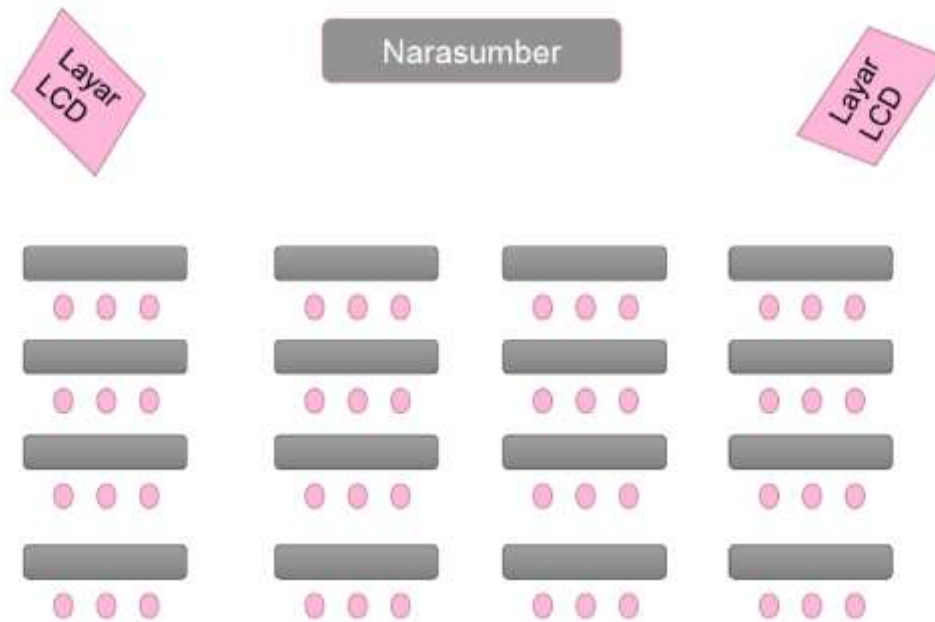
1. PC/Laptop
2. Jaringan/Paket data internet yang memadai
3. Alat tulis
4. LCD Proyektor
5. *Sound systems*
6. Layar
7. Perekam audio/visual
8. Papan Tulis/*Flip chart (white board/pine board/marker)*
9. Printer
10. Kabel rol

B. Prasarana Pelatihan

Prasarana yang diperlukan dalam pelatihan secara luring meliputi minimal:

1. Ruang kelas;
2. Ruang makan; dan
3. Tempat ibadah

Agar proses internalisasi pengetahuan dapat berlangsung dengan mudah pada saat pembelajaran, maka *layout* atau tata letak ruangan kelas berbentuk *classroom* (ruang kelas) dengan *standing flipchart* di sudut depan kelas, dengan ilustrasi sebagai berikut:



KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

PENNY K. LUKITO

LAMPIRAN II
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 16 TAHUN 2021
TENTANG
PENYELENGGARAAN PELATIHAN PENGAWAS PANGAN
KABUPATEN/KOTA DAN PENYULUH KEAMANAN PANGAN

KURIKULUM PELATIHAN

KURIKULUM PELATIHAN DFI

A. Definisi

1. Kompetensi adalah pengetahuan, keterampilan, dan sikap/perilaku yang dapat diamati, diukur, dan dikembangkan dalam melaksanakan tugas jabatannya.
2. Kompetensi Inti adalah kemampuan dan karakteristik yang wajib dimiliki dan merupakan inti dari masing-masing fungsi pelaksanaan tugas pokoknya, berupa pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan sesuai standar kompetensi.
3. Kompetensi Pilihan adalah kemampuan dan karakteristik yang dapat dimiliki tenaga pengawas keamanan pangan yang merupakan pilihan dalam menambah kompetensi pelaksanaan tugas lainnya, berupa pengetahuan, keterampilan, dan sikap kerja yang diperlukan sesuai standar kompetensi.
4. Kurikulum Pelatihan yang selanjutnya disebut Kurikulum adalah serangkaian kegiatan perencanaan Pelatihan untuk merumuskan tujuan, materi, metode, dan evaluasi pelatihan.
5. Rancang Bangun Program Pelatihan yang selanjutnya disebut RBPP adalah garis-garis besar pembelajaran akan dilaksanakan dalam Pelatihan.
6. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan yang selanjutnya disingkat RBPMP adalah penjabaran tujuan, materi, metode, dan evaluasi setiap Mata Pelatihan.
7. Mata Pelatihan adalah materi pembelajaran yang disusun berdasarkan tujuan kegiatan Pelatihan.
8. Struktur Kurikulum adalah pengelompokan Mata Pelatihan dalam susunan yang sistematis dan terstruktur.
9. Pelatihan DFI adalah Pelatihan untuk tenaga Pengawas Pangan

Kabupaten/Kota level Pertama yang selanjutnya disebut Pelatihan DFI Junior.

B. Struktur Kurikulum

Pelatihan DFI sebagaimana dimaksud adalah Pelatihan DFI Junior. Pelatihan ini didesain sistematis untuk dapat meningkatkan kompetensi peserta dalam melakukan kegiatan pengawasan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) untuk menerapkan keamanan pangan selama proses produksi pangan olahan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar. Pelatihan ini dilakukan melalui pembelajaran yang mengacu pada unit kompetensi sebagai berikut:

Unit Kompetensi Inti :

- 1) C.100000.017.02
Mengelola program audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan
- 2) C.100000.018.02
Melaksanakan audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan

Unit Kompetensi Pilihan :

- 1) C.100000.021.02
Melakukan inspeksi dan sortasi bahan dan produk
- 2) C.100000.014.02
Melakukan pengujian organoleptik pada kegiatan inspeksi
- 3) C.100000.024.01
Melakukan audit proses pemasakan dan pendinginan

Untuk mencapai kompetensi DFI Junior, maka harus memiliki 2 (dua) kompetensi inti dan paling sedikit 2 (dua) kompetensi pilihan.

C. Materi Pelatihan

Materi Pelatihan dan Materi Pokok dalam Pelatihan DFI Junior adalah sebagai berikut:

1. Mengelola Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan
 - a. Penetapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan
 - b. Penerapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan
 - c. Pemantauan dan Peninjauan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan
 - d. Peningkatan dan Pengembangan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan
2. Melaksanakan audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan

- a. Kebijakan Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga.
 - b. Label dan Kemasan Pangan; Bahan Tambahan Pangan.
 - c. Inisiasi Audit/inspeksi/asesmen.
 - d. Pelaksanaan Tinjauan Dokumen.
 - e. Persiapan Audit/inspeksi/asesmen Lapangan.
 - f. Pelaksanaan Audit/inspeksi/asesmen Lapangan.
 - g. Penyiapan, Pengesahan dan Penyampaian Laporan Audit/inspeksi/asesmen.
 - h. Penyelesaian Audit/inspeksi/asesmen.
 - i. Pelaksanaan Tindak Lanjut Audit/inspeksi/asesmen.
3. Melakukan Inspeksi dan Sortasi Bahan dan Produk
 - a. Inspeksi Bahan untuk Produksi Pangan.
 - b. Penyortiran Bahan untuk Produksi Pangan.
 4. Melakukan Pengujian Organoleptik pada Kegiatan Inspeksi
 - a. Penyiapan Pengujian Organoleptik.
 - b. Penyiapan Contoh/Produk Pengujian .
 - c. Pengujian Organoleptik pada Kegiatan Inspeksi.
 - d. Penetapan Kesimpulan Hasil Pengujian.
 5. Melakukan Audit Proses Pemasakan dan Pendinginan
 - a. Identifikasi Bahaya Keamanan Pangan dan Pengendaliannya untuk Proses Pemasakan dan Pendinginan.
 - b. Konfirmasi Bukti yang Sesuai Mendukung Validasi dari Proses Pemasakan dan Pendinginan.
 - c. Pemastian Program Keamanan Pangan untuk Proses Pemasakan dan Pendinginan.

D. Jumlah Jam Pelajaran (JP)

Jumlah jam pelajaran untuk Pelatihan DFI Junior adalah 29 (dua puluh sembilan) JP dengan rincian sebagai berikut:

No.	Materi Pelatihan/Non Materi Pelatihan	Jumlah JP
1.	Overview Program Pelatihan	1
2.	<i>Building Learning Commitment</i> (BLC)	1

No.	Materi Pelatihan/Non Materi Pelatihan	Jumlah JP
Kompetensi Inti		
3.	Mengelola Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	3
	a. Penetapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	
	b. Penerapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	
	c. Pemantauan dan Peninjauan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	
	d. Peningkatan dan Pengembangan Penetapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	
4.	Melaksanakan Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	16
	a. Inisiasi Audit/inspeksi/asesmen	
	b. Persiapan untuk Audit/inspeksi/asesmen Lapangan	
	c. Pelaksanaan Audit/inspeksi/asesmen Lapangan	
	d. Penyiapan, Pengesahan, dan Penyampaian Laporan Audit/inspeksi/asesmen	
	e. Penyelesaian Audit/inspeksi/asesmen	
	f. Pelaksanaan Tindak Lanjut Audit/inspeksi/asesmen	
Kompetensi Pilihan		
5.	Melakukan Inspeksi dan Sortasi Bahan dan Produk	3
	a. Inspeksi Bahan untuk Produksi Pangan	
	b. Sortir Bahan untuk Produksi Pangan	
6.	Melakukan Pengujian Organoleptik pada Kegiatan Inspeksi	3
	a. Penyiapan Pengujian Organoleptik	
	b. Penyiapan Contoh/Produk Pengujian	
	c. Pengujian Organoleptik pada Kegiatan Inspeksi	
	d. Penetapan Kesimpulan Hasil Pengujian	

No.	Materi Pelatihan/Non Materi Pelatihan	Jumlah JP
7.	Melakukan Audit Proses Pemasakan dan Pendinginan	3
	a. Identifikasi Bahaya Keamanan Pangan dan Pengendaliannya untuk Proses Pemasakan dan Pendinginan	
	b. Konfirmasi Bukti yang Sesuai Mendukung Validasi dari Proses Pemasakan dan Pendinginan	
	c. Pemastian Program Keamanan Pangan untuk Proses Pemasakan dan Pendinginan	
8.	Asesmen Mandiri dan Evaluasi	2
KOMPETENSI INTI		23
KOMPETENSI PILIHAN		6

Kurikulum ini dapat ditambahkan materi penunjang sesuai kebutuhan instansi dengan jumlah maksimal 15% (lima belas persen) dari jumlah total materi inti.

E. Ringkasan Materi

Ringkasan Materi Pelatihan DFI Pertama (DFI Junior) adalah sebagai berikut:

Materi Pelatihan	:	Overview Program Pelatihan
Deskripsi Singkat	:	<i>Overview</i> Program Pelatihan dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap DFI Junior melalui pembelajaran : <i>Overview</i> Program Pelatihan. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti : ceramah dan diskusi.
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Materi Pelatihan <i>Overview</i> Program Pelatihan, peserta diharapkan mampu menjelaskan Program Pelatihan sesuai dengan Standar Kompetensi dengan baik dan benar.
Indikator Hasil Belajar	:	Setelah pembelajaran, peserta dapat menjelaskan tujuan Pelatihan.

Materi Pokok	:	<i>Overview</i> Program Pelatihan DFI Junior
Waktu	:	1 JP
Materi Pelatihan	:	<i>Building Learning Commitment (BLC)</i>
Deskripsi Singkat	:	Materi pelatihan ini membekali peserta dengan kemampuan membuat komitmen dalam mengikuti pelatihan. Materi pelatihan disajikan secara interaktif melalui metode ceramah dan diskusi. Keberhasilan peserta dinilai dari kemampuannya membuat komitmen selama program Pelatihan DFI Junior.
Hasil Belajar	:	Pada akhir pembelajaran ini, peserta diharapkan mampu memahami manfaat dari komitmen yang secara konsisten sudah diterapkan dalam Pelatihan DFI Junior.
Indikator Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti pembelajaran ini, peserta dapat membuat komitmen selama program Pelatihan DFI Junior.
Materi Pokok	:	<i>Building Learning Commitment (BLC)</i>
Waktu	:	1 JP

Materi Pelatihan	:	Pengelolaan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan
Deskripsi Singkat	:	Materi Pelatihan Pengelolaan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap DFI Junior melalui pembelajaran : Penetapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan; Penerapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan; Pemantauan dan Peninjauan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan; serta Peningkatan dan Pengembangan Penetapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti :

		ceramah, diskusi, dan Praktikum.
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Materi Pelatihan Pengelolaan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan, peserta diharapkan mampu mengelola Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.
Indikator Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti pembelajaran ini, peserta dapat: <ol style="list-style-type: none"> 1. Menetapkan program audit/inspeksi /asesmen keamanan pangan; 2. Menerapkan program audit/inspeksi /asesmen keamanan pangan; 3. Memantau dan meninjau program audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan; 4. Meningkatkan dan mengembangkan program audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan.
Materi Pokok	:	Materi pokok dalam pembelajaran ini adalah: <ol style="list-style-type: none"> 1. Penetapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan; 2. Penerapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan; 3. Pemantauan dan Peninjauan Program audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan; 4. Peningkatan dan Pengembangan Penetapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan.
Waktu	:	3 JP

Materi Pelatihan	:	Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan
Deskripsi Singkat	:	Materi Pelatihan Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan

		sikap DFI Junior melalui pembelajaran : Inisiasi Audit/inspeksi /asesmen; Pelaksanaan Tinjauan Dokumen; Persiapan untuk Audit/inspeksi/ asesmen Lapangan; Pelaksanaan Audit/inspeksi/ asesmen Lapangan; Penyiapan, Pengesahan dan Penyampaian Laporan Audit/inspeksi/asesmen; Penyelesaian Audit/inspeksi/asesmen; dan Pelaksanaan Tindak Lanjut Audit/inspeksi/asesmen. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti: ceramah, diskusi, dan praktikum.
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran materi pelatihan Audit/inspeksi/assessment Keamanan Pangan, peserta diharapkan mampu melakukan audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.
Indikator Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti pembelajaran ini peserta dapat melakukan audit/inspeksi/assessment keamanan pangan.
Materi Pokok	:	Materi pokok dalam pembelajaran ini adalah: <ol style="list-style-type: none"> 1. Inisiasi Audit/inspeksi/asesmen 2. Pelaksanaan Tinjauan Dokumen 3. Persiapan Audit/inspeksi/asesmen Lapangan 4. Pelaksanaan Audit/inspeksi/asesmen Lapangan 5. Penyiapan, Pengesahan dan Penyampaian Laporan Audit/inspeksi/asesmen 6. Penyelesaian Audit/inspeksi/asesmen 7. Pelaksanaan Tindak Lanjut Audit/inspeksi/asesmen
Waktu	:	16 JP

Materi Pelatihan	:	Inspeksi dan Sortasi Bahan dan Produk
Deskripsi Singkat	:	Materi pelatihan Inspeksi dan Sortasi Bahan dan Produk dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap DFI Junior melalui pembelajaran: Inspeksi Bahan untuk Produksi Pangan; dan Sortir Bahan untuk Produksi Pangan. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti : ceramah, diskusi, dan praktikum.
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran materi pelatihan Inspeksi dan Sortasi Bahan dan Produk, peserta diharapkan mampu melakukan inspeksi dan sortasi bahan dan produk sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.
Indikator Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti pembelajaran ini, peserta dapat melakukan inspeksi dan sortasi bahan dan produk.
Materi Pokok	:	Materi pokok dalam pembelajaran ini adalah: 1. Inspeksi Bahan untuk Produksi Pangan 2. Sortir Bahan untuk Produksi Pangan
Waktu	:	3 JP

Materi Pelatihan	:	Pengujian Organoleptik pada Kegiatan Inspeksi
Deskripsi Singkat	:	Materi pelatihan Pengujian Organoleptik pada Kegiatan Inspeksi dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap DFI Junior melalui pembelajaran : Penyiapan Pengujian Organoleptik; Penyiapan Contoh/produk Pengujian; Pengujian Organoleptik pada Kegiatan Inspeksi; dan Penetapan Kesimpulan Hasil Pengujian. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti : ceramah, diskusi, dan praktikum.

Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran materi pelatihan Pengujian Organoleptik pada Kegiatan Inspeksi, peserta diharapkan mampu melakukan pengujian organoleptik pada kegiatan inspeksi sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.
Indikator Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti pembelajaran ini peserta dapat melakukan pengujian organoleptik pada kegiatan inspeksi sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar
Materi Pokok	:	Materi pokok dalam pembelajaran ini adalah: 1. Penyiapan Pengujian Organoleptik 2. Penyiapan Contoh/produk Pengujian 3. Pengujian Organoleptik pada Kegiatan Inspeksi 4. Penetapan Kesimpulan Hasil Pengujian
Waktu	:	3 JP

Materi Pelatihan	:	Audit Proses Pemasakan dan Pendinginan
Deskripsi Singkat	:	Materi pelatihan Audit Proses Pemasakan dan Pendinginan dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap DFI Junior melalui pembelajaran: Identifikasi Bahaya Keamanan Pangan dan Pengendaliannya untuk Proses Pemasakan dan Pendinginan; Konfirmasi Bukti yang Sesuai Mendukung Validasi dari Proses Pemasakan dan Pendinginan; dan Pemastian Program Keamanan Pangan untuk Proses Pemasakan dan Pendinginan. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti: ceramah, diskusi, dan praktikum.

Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran materi pelatihan Audit Proses Pemasakan dan Pendinginan, peserta diharapkan mampu melakukan audit proses pemasakan dan pendinginan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.
Indikator Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti pembelajaran ini, peserta dapat : <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi bahaya keamanan pangan dan pengendaliannya untuk proses pemasakan dan pendinginan; 2. Mengkonfirmasi bahwa bukti yang sesuai mendukung validasi dari proses pemasakan dan pendinginan; 3. Memastikan program keamanan pangan untuk proses pemasakan dan pendinginan.
Materi Pokok	:	Materi pokok dalam pembelajaran ini adalah: <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifikasi Bahaya Keamanan Pangan dan Pengendaliannya untuk Proses Pemasakan dan Pendinginan; 2. Konfirmasi Bukti yang Sesuai Mendukung Validasi dari Proses Pemasakan dan Pendinginan; 3. Pemastian Program Keamanan Pangan untuk Proses Pemasakan dan Pendinginan.
Waktu	:	3 JP

F. RANCANG BANGUN PROGRAM PELATIHAN (RBPP)

TUJUAN KURIKULER UMUM:

Setelah mengikuti Pelatihan DFI Junior, peserta diharapkan mampu melakukan kegiatan inspeksi keamanan pangan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
			Overview Program Pelatihan		1	Overview Program Pelatihan
			Building Learning Commitment (BLC)		1	Building Learning Commitment (BLC)
Mengelola program audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	1. Menetapkan program audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Praktikum	Penetapan Program Audit/inspeksi/asesmen Pangan	1. Penetapan Program inspeksi/asesmen Berdasarkan Misi Manajemen 2. Penetapan Cakupan Program Audit/inspeksi/asesmen Sesuai dengan Sistem Manajemen dan Program Jaminan Mutunya	3	Pengelolaan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
				3. Penetapan Tanggung Jawab Program Audit/inspeksi/asesmen sesuai ISO 19011 4. Identifikasi Sumber Daya Program Audit/inspeksi/asesmen sesuai ISO 19011 5. Identifikasi Prosedur Program Audit/inspeksi/asesmen sesuai ISO 19011		
	2. Menerapkan program audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan		Penerapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	1. Evaluasi Auditor/inspektor/asesor yang Akan diberi Tugas 2. Penugasan Tim Dilakukan Berdasarkan Daftar Auditor/inspektor/asesor yang Telah Dievaluasi 3. Pengarahan kepada Tim Auditor/inspektor/asesor		

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
				4. Identifikasi Kegiatan Audit/inspeksi/asesmen 5. Perencanaan Kegiatan, Hasil Tinjauan, dan Personel Audit/inspeksi/asesmen		
	3. Memantau dan meninjau program audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan		Pemantauan dan Peninjauan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	1. Identifikasi Kemampuan Tim Audit/inspeksi/asesmen untuk Menetapkan Rencana Audit/inspeksi/asesmen 2. Identifikasi Kesesuaian Penerapan dengan Program dan Jadwal Audit/inspeksi/asesmen 3. Identifikasi Peluang Perbaikan melalui Umpan Balik dari Klien audit, Audit dan Auditor		
	4. Meningkatkan mengembangkan program audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan		Peningkatan dan Pengembangan Penetapan Program audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	1. Identifikasi Kaji Ulang Pelaksanaan Audit/inspeksi/asesmen 2. Identifikasi Permintaan Tindakan		

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
Melaksanakan audit/inspeksi/ asesmen keamanan pangan	1. Menginisiasi audit/inspeksi/ asesmen	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Praktikum	Inisiasi Audit/inspeksi/ asesmen	Koreksi 1. Kebijakan Pangan Industri Rumah Tangga 2. Label dan Kemasan Pangan 3. Bahan Tambahan Pangan 4. Surat Penunjukan tim audit/inspeksi/ asesmen 5. Tujuan, lingkup dan kriteria asesmen 6. Fisibilitas audit/inspeksi/ asesmen 7. Pembentukan Tim audit/inspeksi/ asesmen sesuai kebutuhan 8. Kontak dengan audit/ inspeksi/ asesmen	16	Audit/inspeksi/ asesmen Keamanan Pangan

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
	2. Melaksanakan tinjauan dokumen		Pelaksanaan Tinjauan Dokumen	1. Dokumen Manajemen	Sistem	
				2. Tinjauan dokumen sistem manajemen termasuk rekaman, dan penentuan kecukupannya terhadap kriteria audit		
	3. Mempersiapkan untuk audit/inspeksi/asesmen lapang		Persiapan untuk Audit/inspeksi/asesmen Lapangan	1. Komunikasi dengan audit/asesi	dengan	
				2. Rencana audit/inspeksi/asesmen		
4. Melaksanakan audit/inspeksi/asesmen lapang		Pelaksanaan Audit/inspeksi/asesmen Lapangan	3. Penugasan tim audit/inspeksi/asesmen	tim		
			4. Dokumen kerja			
				1. Rapat Pembukaan sesuai ISO 19011		
				2. Komunikasi Selama Audit		
				3. Peran dan Tanggung Jawab Pemandu dan/atau Pengamat		

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
				4. Pengumpulan dan Verifikasi Informasi 5. Hasil Asesmen sesuai Ruang Lingkup Asesmen 6. Perumusan Temuan Audit (PLOR) 7. Kesimpulan Audit/ inspeksi/ asesmen (LKS, ringkasan LKS, dan CAR) 8. Umpan Balik terhadap Hasil Audit dari auditi/ asesi 9. Kespakatan Hasil Audit/inspeksi/ asesmen 10. Rapat Penutupan sesuai ISO 19011		

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
	5. Menyiapkan, mengesahkan dan menyampaikan laporan audit/inspeksi/asesmen		Penyiapan, Pengesahan dan Penyempurnaan Laporan Audit/inspeksi/asesmen	1. Penyiapan laporan audit/inspeksi/asesmen		
				2. Pengesahan dan penyempurnaan laporan audit/inspeksi/asesmen		
				1. Pelaksanaan Seluruh rencana audit/inspeksi/asesmen		
	6. Menyelesaikan inspeksi/asesmen audit/		Penyelesaian Audit/inspeksi/asesmen	2. Distribusi Laporan audit/inspeksi/asesmen yang disahkan		
				1. Identifikasi Verifikasi tindakan koreksi		
Melakukan inspeksi dan sortasi bahan dan produk	1. Menginspeksi bahan untuk produksi pangan	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Praktikum	Inspeksi Bahan untuk Produksi Pangan	2. Identifikasi status tindakan koreksi	3	Inspeksi dan Sortasi Bahan dan Produk
				1. Konfirmasi persyaratan jenis dan kualitas bahan		
	7. Melaksanakan tindak lanjut audit/inspeksi/asesmen		Pelaksanaan Tindak Lanjut Audit/inspeksi/asesmen			

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
				2. Penyampaian bahan ke tahap sortasi Sortir Bahan untuk Produksi Pangan 1. Pemeriksaan bahan 2. Pengurutan bahan sesuai keperluan 3. Identifikasi kualitas bahan yang tidak dapat diterima dan pelaporannya 4. Perawatan area kerja sesuai standar kerumahtanggaan		
Melakukan pengujian organoleptik pada kegiatan inspeksi	2. Mensortir bahan untuk produksi pangan		Penyiapan Pengujian Organoleptik	1. Identifikasi Persyaratan/standar mutu/kriteria keamanan pangan 2. Identifikasi Kesesuaian kondisi tempat pengujian	3	Pengujian Organoleptik pada Kegiatan Inspeksi

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
				3. Identifikasi <i>Scoresheet</i> dan skala penilaian pengujian 4. Identifikasi metode penilaian (deskriptif atau <i>preference</i>)		
2. Menyiapkan produk pengujian	contoh/		Contoh/ Produk Pengujian	1. Penetapan contoh uji berdasarkan sampling target 2. Penyiapan contoh untuk uji penampakan, aroma, tekstur, dan rasa		
3. Melakukan organoleptik pada kegiatan inspeksi	Pengujian organoleptik pada kegiatan inspeksi		Kegiatan Inspeksi pada	1. Penyiapan Peralatan dan tempat pengujian organoleptik 2. Evaluasi penampakan aroma, tekstur dan rasa berdasarkan kriteria kemunduran		

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
				mutu		
	4. Menetapkan kesimpulan hasil pengujian		Pentapan Pengujian	Hasil Pengujian 1. Pentapan median nilai dari seluruh kriteria penilaian 2. Penulisan deskripsi kesimpulan penilaian		
Melakukan audit proses dan pemasakan pendinginan	1. Mengidentifikasi bahaya dan pengendaliannya untuk proses pemasakan dan pendinginan	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Praktikum	Identifikasi Bahaya Keamanan Pangan dan Pengendaliannya untuk Proses Pemasakan dan Pendinginan	1. Identifikasi Bahaya Keamanan Pangan Mikrobiologi 2. Identifikasi Bahaya Keamanan Pangan Kimia, termasuk kehadiran racun 3. Identifikasi Bahaya Keamanan Pangan Fisik 4. Penilaian Signifikansi setiap Bahaya	3	Audit Proses Pemasakan dan Pendinginan

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
				5. Identifikasi Persyaratan Kontrol dan metode proses pemasakan dan pendinginan		
	2. Mengkonfirmasi bahwa bukti yang sesuai mendukung validasi dari proses pemasakan dan pendinginan		Konfirmasi Bukti Pendukung Validasi Proses Pemasakan dan Pendinginan	1. Peninjauan Bukti validasi dan rekaman 2. Identifikasi Bukti yang digunakan oleh bisnis untuk memvalidasi proses		
	3. Memastikan program Keamanan Pangan untuk proses pemasakan dan pendinginan		Pemastian Program Keamanan Pangan untuk Proses Pemasakan dan Pendinginan	1. Identifikasi, pengumpulan dan tinjau ulang catatan sistem yang diperlukan untuk mendukung verifikasi 2. Inspeksi pada dokumentasi bisnis dan tempat operasi		

G. RANCANG BANGUN PEMBELAJARAN MATERI PELATIHAN (RBPMP)

Nama Pelatihan	: Pelatihan DFI Junior						
Materi Pelatihan	: Overview Program Pelatihan						
Alokasi Waktu	: 1 JP						
Deskripsi Singkat Materi Pelatihan	: <i>Overview</i> Program Pelatihan bagi DFI Junior dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap Junior <i>District Food Inspector</i> melalui pembelajaran: <i>Overview</i> Program Pelatihan. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti: ceramah dan diskusi.						
Tujuan Pembelajaran	Hasil Belajar	: Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Materi Pelatihan <i>Overview</i> Program Pelatihan, peserta diharapkan mampu menjelaskan Program Pelatihan sesuai dengan Standar Kompetensi dengan baik dan benar.					
	Indikator Hasil Belajar	: Setelah pembelajaran, peserta dapat menjelaskan tujuan Pelatihan DFI Junior					
No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Menjelaskan tujuan Pelatihan DFI Junior	<i>Overview</i> Program Pelatihan DFI Junior		1. Ceramah 2. Diskusi	- Laptop - Bahan tayang - Jaringan internet - Alat Tulis Kantor	1	

Nama Pelatihan		: Pelatihan DFI Junior					
Materi Pelatihan		: Building Learning Commitment (BLC)					
Alokasi Waktu		: 1 JP					
Deskripsi Singkat Materi Pelatihan		: Materi pelatihan ini membekali peserta dengan kemampuan membuat komitmen dalam mengikuti pelatihan. Materi pelatihan disajikan secara interaktif melalui metode ceramah dan diskusi. Keberhasilan peserta dinilai dari kemampuannya membuat komitmen selama program Pelatihan DFI Junior.					
Tujuan Pembelajaran		: Pada akhir pembelajaran ini, peserta diharapkan mampu memahami manfaat dari komitmen yang secara konsisten sudah diterapkan dalam Pelatihan DFI Junior					
		: Setelah mengikuti pembelajaran ini, peserta dapat membuat komitmen selama program Pelatihan DFI Junior					
No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Membuat komitmen selama program Pelatihan DFI Junior	<i>Building Learning Commitment (BLC)</i>		1. Ceramah 2. Diskusi	- Laptop - Bahan tayang - Jaringan internet - ATK	1	

Nama Pelatihan	: Pelatihan DFI Junior
Materi Pelatihan	: Pengelolaan Program Audit/Inspeksi/Asesmen Keamanan Pangan
Alokasi Waktu	: 3 JP
Deskripsi Singkat Materi Pelatihan	: Materi Pelatihan Pengelolaan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap DFI Junior melalui pembelajaran: Penetapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan; Penerapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan; Pemantauan dan Peninjauan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan; dan Peningkatan dan Pengembangan Penetapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti: ceramah, diskusi, dan Praktikum.
Tujuan Pembelajaran	: Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Materi Pelatihan Pengelolaan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan, peserta diharapkan mampu mengelola Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.
Indikator Hasil Belajar	: Setelah mengikuti pembelajaran ini, peserta dapat: <ol style="list-style-type: none"> 1. Menetapkan program audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan 2. Menerapkan program audit/ inspeksi/asesmen Keamanan 3. Memantau dan meninjau program audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan 4. Meningkatkan dan mengembangkan program audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan

No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Evaluasi	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Menetapkan program audit/inspeksi /assessment Keamanan Pangan	Penetapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penetapan Tujuan Program audit/inspeksi/asesmen berdasarkan misi manajemen 2. Penetapan Cakupan program audit/inspeksi/asesmen sesuai dengan sistem manajemen dan program jaminan mutunya 3. Penetapan Tanggung jawab program audit/inspeksi/asesmen sesuai ISO 19011 4. Identifikasi Sumber daya program audit/inspeksi/asesmen sesuai ISO 19011 5. Identifikasi Prosedur Program audit/inspeksi/asesmen sesuai ISO 19011 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Praktikum 	<ul style="list-style-type: none"> - laptop - bahan tayang - jaringan internet - Alat Tulis Kantor 	Tugas	3	

No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Evaluasi	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
2	Menerapkan program audit/inspeksi/assessment Keamanan Pangan	Penerapan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	1. Evaluasi auditor/inspektor/asesor yang akan ditugasi 2. Penugasan tim dilakukan berdasarkan daftar auditor/inspektor/asesor yang telah dievaluasi 3. Pengarahan kepada tim auditor/inspektor/asesor 4. Identifikasi kegiatan audit/inspeksi/asesmen 5. Perencanaan kegiatan, hasil tinjauan, dan personel audit/inspeksi/asesmen					

No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Evaluasi	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
3	Memantau dan meninjau program audit/inspeksi/a sesmen keamanan pangan	Pemantauan dan Peninjauan Program Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	<p>1. Identifikasi kemampuan tim audit/inspeksi/ asesmen untuk menerapkan rencana audit/inspeksi/ asesmen</p> <p>2. Identifikasi kesesuaian penerapan dengan program dan jadwal audit/ inspeksi/ asesmen</p> <p>3. Identifikasi peluang perbaikan melalui umpan balik dari klien audit, auditi dan auditor</p>					
4	Meningkatkan dan mengembangkan	Peningkatan dan Pengembangan Program Penetapan	<p>1. Identifikasi kaji ulang pelaksanaan audit/ inspeksi/asesmen</p>					

No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Evaluasi	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
	program audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan	2. Identifikasi permintaan tindakan koreksi					

Nama Pelatihan	: Pelatihan DFI Junior
Materi Pelatihan	: Pelaksanaan Audit/Inspeksi/Assesment Keamanan Pangan
Alokasi Waktu	: 16 JP
Deskripsi Singkat Materi Pelatihan	: Materi Pelatihan pelaksanaan audit/inspeksi/assessment keamanan pangan dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap DFI Junior melalui pembelajaran: Inisiasi Audit/inspeksi / asesmen; Pelaksanaan Tinjauan Dokumen; Persiapan untuk Audit/inspeksi/asesmen Lapangan; Pelaksanaan Audit/inspeksi/asesmen Lapangan; Penyiapan, Pengesahan dan Penyampaian Laporan Audit/inspeksi/ asesmen; Penyelesaian Audit/inspeksi/asesmen; dan Pelaksanaan Tindak Lanjut Audit/inspeksi/ asesmen. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti: ceramah, diskusi, dan praktikum.
Tujuan Pembelajaran	Hasil Belajar : Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Materi Pelatihan pelaksanaan audit/inspeksi/assessment keamanan pangan, peserta diharapkan mampu melakukan Audit/inspeksi/asesmen Keamanan Pangan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.
Indikator Hasil Belajar	: Setelah mengikuti pembelajaran ini, peserta dapat: 1. Menginisiasi audit/inspeksi/asesmen

		<ol style="list-style-type: none"> 2. Melaksanakan tinjauan dokumen 3. Mempersiapkan untuk audit/ inspeksi/asesmen lapangan 4. Melaksanakan audit/inspeksi/ asesmen lapangan 5. Menyiapkan, mengesahkan dan menyampaikan laporan audit/ inspeksi/asesmen 6. Menyelesaikan audit/ inspeksi/asesmen 7. Melaksanakan tindak lanjut audit/ inspeksi/asesmen 						
No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Evaluasi	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	1 Menginisiasi audit/ inspeksi/asesmen	(3) Inisiasi Audit/inspeksi/asesmen	(4) 1. Kebijakan Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga 2. Label dan Kemasan Pangan 3. Bahan Tambahan Pangan 4. Surat Penunjukan tim audit/inspeksi/asesmen 5. Tujuan, lingkup dan kriteria asesmen 6. Fisibilitas audit/inspeksi/ asesmen 7. Pembentukan Tim audit/ inspeksi/asesmen sesuai kebutuhan	(5) 1. Ceramah 2. Diskusi 3. Praktikum	(6) - laptop - bahan tayang - jaringan internet - Alat Tulis Kantor - Pulsa	(7) Tugas	(8) 16	(9)

No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Evaluasi	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
2	Melaksanakan tinjauan dokumen	Pelaksanaan Tinjauan Dokumen	8. Kontak dengan inspeksi/asesmen 1. Dokumen Sistem Manajemen 2. Tinjauan dokumen sistem manajemen termasuk rekaman, dan penentuan kecukupannya terhadap kriteria audit					
3	Memperiapkan untuk audit/inspeksi/asesmen lapangan	Persiapan Audit/inspeksi/asesmen Lapangan	1. Komunikasi dengan <i>auditee</i> 2. Rencana audit 3. Penugasan tim audit 4. Dokumen kerja					
4	Melaksanakan audit/inspeksi/asesmen lapangan	Pelaksanaan Audit/inspeksi/asesmen Lapangan	1. Rapat Pembukaan sesuai ISO 19011 2. Komunikasi selama audit 3. Peran dan tanggung jawab pemandu dan/ atau pengamat					

No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Evaluasi	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
			4. Pengumpulan dan verifikasi informasi 5. Hasil asesmen sesuai ruang lingkup asesmen 6. Perumusan temuan audit (PLOT) 7. Kesimpulan audit/inspeksi/ asesmen (LKS, ringkasan LKS, dan CAR) 8. Umpan balik terhadap hasil audit dari <i>auditee/asesi</i> 9. Kecepatan audit/inspeksi/asesmen Hasil 10. Rapat Penutupan sesuai ISO 19011					
5	Menyiapkan, mengesahkan dan menyampaikan laporan audit/inspeksi/asesmen	Penyiapan, Pengesahan dan Penyampaian Laporan Audit/inspeksi/asesmen	1. Penyiapan laporan audit/inspeksi/asesmen 2. Pengesahan dan penyampaian laporan audit/ inspeksi/asesmen					

No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Evaluasi	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
6	Menyelesaikan audit/inspeksi/asesmen	Penyelesaian Audit/inspeksi/asesmen	1. Pelaksanaan audit/inspeksi/asesmen 2. Distribusi Laporan audit/inspeksi/asesmen yang disahkan					
7	Melaksanakan tindak lanjut audit/inspeksi/asesmen	Pelaksanaan Tindak Lanjut Audit/inspeksi/asesmen	1. Identifikasi Verifikasi tindakan koreksi 2. Identifikasi Status tindakan koreksi					

Nama Pelatihan	: Pelatihan DFI Junior
Materi Pelatihan	: Inspeksi dan Sortasi Bahan dan Produk
Alokasi Waktu	: 3 JP
Deskripsi Singkat Materi Pelatihan	: Materi Pelatihan inspeksi dan sortasi bahan dan produk dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap DFI Junior melalui pembelajaran: inspeksi bahan untuk produksi pangan; dan sortir bahan untuk produksi pangan. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti: ceramah, diskusi, dan praktikum.
Tujuan Pembelajaran	: Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Materi Pelatihan inspeksi dan sortasi bahan dan produk, peserta diharapkan mampu melakukan inspeksi dan sortasi bahan dan produk sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.

No.	Indikator Keberhasilan	Indikator Hasil Belajar	: Setelah mengikuti pembelajaran ini, peserta dapat:						Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	
1	Menginspeksi bahan untuk produksi pangan	Inspeksi bahan untuk produksi pangan	1. Konfirmasi Persyaratan jenis dan kualitas bahan 2. Penyampaian bahan ke tahap sortasi	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Praktikum	- laptop - bahan tayang - jaringan internet - Alat Tulis Kantor - Pulsa	Tugas	3		
2	Mensortir bahan untuk produksi pangan	Sortir bahan untuk produksi pangan	1. Pemeriksaan bahan 2. Pengurutan bahan sesuai keperluan 3. Identifikasi kualitas bahan yang tidak dapat diterima dan pelaporannya 4. Perawatan area kerja sesuai standar kerumahtanggaan						

Nama Pelatihan		: Pelatihan DFI Junior						
Materi Pelatihan		: Pengujian Organoleptik pada Kegiatan Inspeksi						
Alokasi Waktu		: 3 JP						
Deskripsi Singkat Materi Pelatihan		: Materi Pelatihan pengujian organoleptik pada kegiatan inspeksi dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap DFI Junior melalui pembelajaran; Penyiapan pengujian organoleptik; Penyiapan contoh/ produk pengujian; Pengujian organoleptik pada kegiatan inspeksi; dan kesimpulan hasil pengujian. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti: ceramah, diskusi, dan praktikum.						
Tujuan Pembelajaran		: Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Materi Pelatihan pengujian organoleptik pada kegiatan inspeksi, peserta diharapkan mampu melakukan pengujian organoleptik pada kegiatan inspeksi sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.						
Indikator Hasil Belajar		: Setelah mengikuti pembelajaran ini, peserta dapat: 1. Menyiapkan pengujian organoleptik 2. Menyiapkan contoh/ produk pengujian 3. Melakukan Pengujian organoleptik pada kegiatan inspeksi 4. Menetapkan kesimpulan hasil pengujian						
No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Evaluasi	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Menyiapkan pengujian organoleptik	Penyiapan pengujian organoleptik	1. Identifikasi mutu/kriteria keamanan pangan 2. Identifikasi Kesesuaian kondisi tempat pengujian 3. Identifikasi Scoresheet dan skala penilaian pengujian	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Praktikum	- laptop - bahan tayang - jaringan internet - Alat Tulis Kantor	Tugas	3	

			4. Identifikasi metode penilaian (deskriptif atau <i>preference</i>)				
2	Menyiapkan contoh/ produk pengujian	Penyiapan contoh/ produk pengujian	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penetapan contoh uji berdasarkan sampling target 2. Penyiapan contoh untuk uji penampakan, aroma, tekstur, dan rasa 				
3	Melakukan Pengujian organoleptik pada kegiatan inspeksi	Pengujian organoleptik pada kegiatan inspeksi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penyiapan Peralatan dan tempat pengujian organoleptik 2. Evaluasi penampakan aroma, tekstur dan rasa berdasarkan kriteria kemunduran mutu 				
4	Menetapkan kesimpulan hasil pengujian	Kesimpulan hasil pengujian	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penetapan median nilai dari seluruh kriteria penilaian 2. Penulisan deskripsi kesimpulan penilaian 				

Nama Pelatihan	: Pelatihan DFI Junior
Materi Pelatihan	: Audit Proses Pemasakan dan Pendinginan
Alokasi Waktu	: 3 JP
Deskripsi Singkat Materi Pelatihan	: Materi Pelatihan audit proses pemasakan dan pendinginan dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan sikap DFI Junior melalui pembelajaran: identifikasi bahaya keamanan pangan dan pengendaliannya untuk proses pemasakan dan pendinginan, konfirmasi bahwa bukti yang sesuai mendukung validasi dari proses pemasakan dan pendinginan, pemastian program keamanan pangan

<p>untuk proses pemasakan dan pendinginan. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti: ceramah, diskusi, dan praktikum.</p>									
<p>Tujuan Pembelajaran</p>		<p>Hasil Belajar</p>	<p>: Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Materi Pelatihan audit proses pemasakan dan pendinginan, peserta diharapkan mampu melakukan audit proses pemasakan dan pendinginan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.</p>						
<p>Indikator Keberhasilan</p>		<p>Indikator Hasil Belajar</p>	<p>: Setelah mengikuti pembelajaran ini, peserta dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi bahaya keamanan pangan dan pengendaliannya untuk proses pemasakan dan pendinginan, 2. Mengkonfirmasi bahwa bukti yang sesuai mendukung validasi dari proses pemasakan dan pendinginan. 3. Memastikan program keamanan pangan untuk proses pemasakan dan pendinginan. 						
<p>No.</p>	<p>(1)</p>	<p>(2)</p>	<p>(3)</p>	<p>(4)</p>	<p>(5)</p>	<p>(6)</p>	<p>(7)</p>	<p>(8)</p>	<p>(9)</p>
<p>1</p>	<p>Mengidentifikasi bahaya keamanan pangan dan pengendaliannya untuk proses pemasakan dan pendinginan.</p>	<p>Identifikasi bahaya keamanan pangan dan pengendaliannya untuk proses pemasakan dan pendinginan</p>	<p>1. Identifikasi bahaya Keamanan Pangan mikrobiologi</p> <p>2. Identifikasi bahaya Keamanan Pangan kimia , termasuk kehadiran racun</p> <p>3. Identifikasi bahaya keamanan pangan fisik</p> <p>4. Penilaian signifikansi setiap bahaya</p>	<p>1. Ceramah</p> <p>2. Diskusi</p> <p>3. Praktikum</p>	<p>- laptop</p> <p>- bahan tayang</p> <p>- jaringan internet</p> <p>- Alat Tulis Kantor</p>	<p>Tugas</p>	<p>3</p>	<p>Daftar Pustaka</p>	

	5. Identifikasi persyaratan kontrol dan metode proses pemasakan dan pendinginan		
2	<p>Mengkonfirmasi bahwa bukti yang sesuai mendukung validasi dari proses pemasakan pendinginan,</p> <p>Konfirmasi bukti validasi dan pemasakan dan pendinginan</p>	<p>1. Peninjauan Bukti validasi dan rekaman</p> <p>2. Identifikasi Bukti yang digunakan oleh bisnis untuk memvalidasi proses</p>	
3	<p>Memastikan program keamanan pangan untuk proses pemasakan dan pendinginan.</p> <p>Program Pemastian program keamanan pangan untuk proses pemasakan dan pendinginan</p>	<p>1. Identifikasi, pengumpulan dan tinjau ulang catatan sistem yang diperlukan untuk mendukung verifikasi</p> <p>2. Inspeksi pada dokumentasi bisnis dan tempat operasi</p>	

H. Metode Belajar

Hasil belajar pada masing-masing materi pelatihan diperoleh melalui serangkaian metode belajar yaitu ceramah, diskusi, dan praktikum.

I. Jadwal Penyelenggaraan Pelatihan

HARI	MATA PELATIHAN	JAM PELAJARAN (JP)
Hari Ke- 1	<i>Overview</i> Program Pelatihan	1
	<i>Building Learning Commitment</i> (BLC)	1
	Pengelolaan program audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan	3
	Pelaksanaan audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan	4
	1. Kebijakan Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga	
	2. Label dan Kemasan Pangan	
	3. Bahan Tambahan Pangan	
<i>Total</i>	9	
Hari ke- 2	Pelaksanaan audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan	10
	1. Inisiasi Audit/inspeksi/asesmen	
	2. Pelaksanaan Tinjauan Dokumen	
	3. Persiapan Audit/inspeksi/asesmen Lapangan	
	4. Pelaksanaan Audit/ inspeksi/asesmen Lapangan	
<i>Total</i>	10	
Hari Ke- 3	Pelaksanaan audit/inspeksi/asesmen keamanan pangan	2
	1. Penyiapan, Pengesahan dan Penyampaian Laporan Audit/inspeksi/asesmen	
	2. Penyelesaian Audit/ inspeksi/asesmen	
	3. Pelaksanaan Tindak Lanjut Audit/inspeksi/asesmen	6
	Audit proses pemasakan dan pendinginan, dan atau	
	Pengujian organoleptik pada kegiatan inspeksi, dan atau	
	Inspeksi dan sortasi bahan dan produk	
Assesmen Mandiri dan Evaluasi	2	
<i>Total</i>	10	
Total Keseluruhan		29

KURIKULUM PELATIHAN PKP PERTAMA**A. Definisi**

1. Kompetensi adalah pengetahuan, keterampilan, dan sikap/perilaku yang dapat diamati, diukur, dan dikembangkan dalam melaksanakan tugas jabatannya.
2. Kurikulum Pelatihan yang selanjutnya disebut Kurikulum adalah serangkaian kegiatan perencanaan Pelatihan untuk merumuskan tujuan, materi, metode, dan evaluasi pelatihan.
3. Rancang Bangun Program Pelatihan yang selanjutnya disebut RBPP adalah garis-garis besar pembelajaran akan dilaksanakan dalam Pelatihan.
4. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan yang selanjutnya disebut RBPMP adalah penjabaran tujuan, materi, metode, dan evaluasi setiap Mata Pelatihan.
5. Mata Pelatihan adalah materi pembelajaran yang disusun berdasarkan tujuan kegiatan Pelatihan.
6. Struktur Kurikulum adalah pengelompokan Mata Pelatihan dalam susunan yang sistematis dan terstruktur.
7. Pelatihan PKP adalah Pelatihan untuk tenaga Penyuluh Keamanan Pangan level pertama yang selanjutnya disebut Pelatihan PKP Pertama.

B. Struktur Kurikulum

Pelatihan PKP Pertama didesain sistematis untuk dapat meningkatkan kompetensi peserta dalam melakukan kegiatan pendampingan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) untuk menerapkan keamanan pangan selama proses produksi pangan olahan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar, yang dilakukan melalui pembelajaran yang mengacu pada unit kompetensi sebagai berikut:

Unit Kompetensi:

1. C.100000.028.02
Mendesain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP).
2. C.100000.032.01
Melakukan Pelatihan Keamanan Pangan

3. C.100000.009.01

Menyediakan Informasi Pekerjaan

Penyuluh Keamanan Pangan Pertama harus memiliki 3 (tiga) kompetensi tersebut.

C. Materi Pelatihan

Materi Pelatihan dan Materi Pokok dalam Pelatihan PKP Pertama adalah sebagai berikut:

1. Desain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP)
 - a. Identifikasi persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP)
 - b. Penetapan dan Dokumentasi penerapan persyaratan umum penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ *Good Manufacturing Practices* (GMP)
 - c. Penetapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP)
 - d. Penetapan Prosedur Monitoring
 - e. Penetapan Koreksi
 - f. Penetapan Dokumen Rekaman
2. Pelatihan Keamanan Pangan
 - a. Persiapan Rencana Pelatihan Keamanan Pangan
 - b. Pelatihan Keamanan Pangan
 - c. Evaluasi Pelaksanaan Pelatihan Keamanan Pangan
3. Penyediaan Informasi Pekerjaan
 - a. Penyediaan dan Penerapan Informasi Sesuai Dengan Keperluan Tempat Kerja dan Audiens
 - b. Penanganan Permintaan Informasi
 - c. Penggunaan dan Pemeliharaan Informasi Kerja

D. Jumlah Jam Pelajaran (JP)

Jumlah jam pelajaran untuk Pelatihan PKP Pertama adalah 29 (dua puluh sembilan) JP dengan rincian sebagai berikut:

No	Materi Pelatihan / Non Materi Pelatihan	Jumlah
		JP
1.	Overview Program Pelatihan	2
2.	<i>Building Learning Commitment</i> (BLC)	
Kompetensi		
3.	Desain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	18
	a. Identifikasi persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	
	b. Penetapan dan Dokumentasi penerapan persyaratan umum penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	
	c. Penetapan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	
	d. Penetapan Prosedur Monitoring	
	e. Penetapan Koreksi	
	f. Penetapan Dokumen Rekaman	
2.	Pelatihan Keamanan Pangan	4
	a. Persiapan Rencana Pelatihan Keamanan Pangan	
	b. Pelatihan Keamanan Pangan	
	c. Evaluasi Pelaksanaan Pelatihan Keamanan Pangan	
3.	Penyediaan Informasi Pekerjaan	4
	a. Penyediaan dan Penerapan Informasi Sesuai Dengan Keperluan Tempat Kerja dan Audiensi	
	b. Penanganan Permintaan Informasi	
	c. Penggunaan dan Pemeliharaan Informasi Kerja	
4.	Assessmen Mandiri dan Evaluasi	1
JUMLAH		29

Kurikulum ini dapat ditambahkan materi penunjang sesuai kebutuhan instansi dengan jumlah maksimal 15% (lima belas persen) dari jumlah

total materi inti.

E. Ringkasan Materi

Ringkasan Materi Pelatihan PKP Pertama adalah sebagai berikut:

Materi Pelatihan	:	Overview Program Pelatihan
Deskripsi Singkat	:	Materi Pelatihan ini membekali Peserta dengan kemampuan menjelaskan tujuan Pelatihan PKP Pertama. Pembelajaran dalam materi Pelatihan ini disajikan dengan menggunakan metode ceramah dan diskusi.
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti materi Pelatihan ini Peserta mampu menjelaskan tujuan Pelatihan PKP Pertama dengan baik dan benar.
Indikator Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti pembelajaran ini peserta dapat menjelaskan tujuan Pelatihan PKP Pertama
Materi Pokok	:	Penjelasan Program Pelatihan PKP Pertama
Waktu	:	1 JP

Materi Pelatihan	:	Building Learning Commitment (BLC)
Deskripsi Singkat	:	Materi Pelatihan ini membekali peserta dengan kemampuan membangun komitmen. Materi Pelatihan disajikan secara interaktif melalui metode ceramah dan diskusi interaktif. Keberhasilan peserta dinilai dari kemampuannya menerapkan komitmen belajar selama Pelatihan PKP Pertama berlangsung.
Hasil Belajar	:	Pada akhir pembelajaran ini, peserta diharapkan mampu memahami manfaat dari komitmen belajar yang secara konsisten sudah diterapkan dalam Pelatihan PKP Pertama dengan baik dan benar.
Indikator Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti pembelajaran ini, peserta dapat menerapkan komitmen belajar selama mengikuti Pelatihan PKP Pertama dengan baik dan benar.
Materi Pokok	:	<i>Building Learning Commitment (BLC)</i>
Waktu	:	1 JP

Materi Pelatihan	:	Desain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)
Deskripsi Singkat	:	Materi Pelatihan ini membekali Peserta dengan kemampuan mendesain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP). Pembelajaran dalam materi Pelatihan ini disajikan dengan menggunakan metode ceramah, diskusi, dan praktek.
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti materi Pelatihan ini Peserta mampu mendesain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP) sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.
Indikator Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti pembelajaran ini peserta dapat mendesain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP).
Materi Pokok	:	Materi pokok dalam pembelajaran ini adalah: <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifikasi persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/<i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP) 2. Penetapan dan Dokumentasi penerapan persyaratan umum penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/<i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) 3. Penetapan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP) 4. Penetapan Prosedur Monitoring 5. Penetapan Koreksi 6. Penetapan Dokumen Rekaman
Waktu	:	18 JP

Materi Pelatihan	:	Pelatihan Keamanan Pangan
Deskripsi Singkat	:	Materi Pelatihan ini membekali Peserta dengan kemampuan melakukan pelatihan keamanan pangan. Pembelajaran dalam materi Pelatihan ini disajikan dengan menggunakan metode ceramah, diskusi, dan praktek.
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti materi Pelatihan ini Peserta mampu melakukan pelatihan keamanan pangan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.
Indikator Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti pembelajaran ini peserta dapat melakukan pelatihan keamanan pangan.
Materi Pokok	:	Materi pokok dalam pembelajaran ini adalah: 1. Persiapan Rencana Pelatihan Keamanan Pangan 2. Pelatihan Keamanan Pangan 3. Evaluasi Pelaksanaan Pelatihan Keamanan Pangan
Waktu	:	4 JP

Materi Pelatihan	:	Penyediaan Informasi Pekerjaan
Deskripsi Singkat	:	Materi Pelatihan ini membekali Peserta dengan kemampuan menyediakan informasi pekerjaan. Pembelajaran dalam materi Pelatihan ini disajikan dengan menggunakan metode ceramah, diskusi, dan praktek.
Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti materi Pelatihan ini Peserta mampu menyediakan informasi pekerjaan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.
Indikator Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti pembelajaran ini peserta dapat menyediakan informasi pekerjaan.
Materi Pokok	:	Materi pokok dalam pembelajaran ini adalah: 1. Penyediaan dan Penerapan Informasi Sesuai Dengan Keperluan Tempat Kerja dan Audiensi 2. Penanganan Permintaan Informasi 3. Penggunaan dan Pemeliharaan Informasi Kerja
Waktu	:	4 JP

F. RANCANG BANGUN PROGRAM PELATIHAN (RBPP)

TUJUAN KURIKULER UMUM: Setelah mengikuti Pelatihan PKP Pertama, peserta diharapkan mampu melakukan penyuluhan Keamanan Pangan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar.

TKK (Hasil Belajar)	TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
	Indikator Hasil Belajar	Materi Pokok		Sub Materi Pokok			
1.1. Mengidentifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	1. Mengidentifikasi Regulasi dan persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Standar Nasional dan Internasional dan Standar Persyaratan Pasar; 2. Mengidentifikasi Metode dan Persyaratan Teknologi Proses Pengolahan Pangan.	1. <i>Overview</i> Pelatihan 2. <i>Building Learning Commitment</i> (BLC)	1. <i>Overview</i> Program 2. <i>Building Learning Commitment</i> (BLC)	1. Pengetahuan tentang Sistem Standarisasi Nasional 2. Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan 3. Pengetahuan tentang Kebijakan	2	1. <i>Overview</i> Program Pelatihan 2. <i>Building Learning Commitment</i> (BLC)	Desain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik/ <i>Good Manufacturing Practices</i> dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i>
1.1. Mengidentifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	1. Mengidentifikasi Regulasi dan persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Standar Nasional dan Internasional dan Standar Persyaratan Pasar; 2. Mengidentifikasi Metode dan Persyaratan Teknologi Proses Pengolahan Pangan.	1. <i>Overview</i> Pelatihan 2. <i>Building Learning Commitment</i> (BLC)	1. <i>Overview</i> Program 2. <i>Building Learning Commitment</i> (BLC)	1. Pengetahuan tentang Sistem Standarisasi Nasional 2. Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan 3. Pengetahuan tentang Kebijakan	18	1. <i>Overview</i> Program Pelatihan 2. <i>Building Learning Commitment</i> (BLC)	Desain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik/ <i>Good Manufacturing Practices</i> dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i>

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)		MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar	BELAJAR (METODE)		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
1.2. Menetapkan dan mendokumentasi penerapan persyaratan umum penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	<ol style="list-style-type: none"> Menetapkan Manajemen untuk Menjamin Keamanan Pangan Menetapkan Tim GMP dan Memastikan Keputusan Tim Menjadi Keputusan Manajemen Mengidentifikasi deskripsi Produk untuk Bahan Baku dan Produk Akhir. Mengidentifikasi Diagram Alir Proses. Mengidentifikasi SOP Pengolahan Pangan. Mengidentifikasi Potensi Bahaya Keamanan Pangan dan Pengendaliannya. Mengidentifikasi Lay Out Ruang Proses Pengolahan. Mengidentifikasi Prosedur Penarikan Produk Pangan. 	<ol style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi Praktik 	<p>Penetapan dan Dokumentasi penerapan persyaratan umum penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/<i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)</p>	<p>dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan</p> <ol style="list-style-type: none"> Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi / Sanitation Standar Operating Procedures (SSOP) Acuan Normatif: SNI CAC/RCP 1:2011 Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP dan penerapannya Label Pangan Olahan 			

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
1.3. Menetapkan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	<ol style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi 8 Kunci Pokok Sanitasi. Mengidentifikasi Prosedur Sanitasi Masing-Masing 8 Kunci Pokok. Mengidentifikasi Prosedur Sanitasi untuk Setiap Kelompok Kegiatan/Alat pada Setiap Kunci Pokok Sanitasi. 	<ol style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi Praktik 	Penetapan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	8. Pengetahuan tentang beberapa hal berikut ini : <ol style="list-style-type: none"> Teknologi proses pengolahan pangan Pengetahuan bahan pangan Validasi dan verifikasi sistem manajemen keamanan pangan Pengujian mutu keamanan pangan Sertifikasi keamanan pangan Metode pengambilan contoh Mekanisme 		
1.4. Menetapkan prosedur monitoring	<ol style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi Objek yang Dimonitor Didentifikasi dalam Masing-Masing Kunci Pokok Sanitasi dan Langkah Prosedur Operasi. Mengidentifikasi Cara Memonitor Kegiatan dan Hasil Prosedur Sanitasi. Mengidentifikasi Lokasi Kegiatan Monitoring. Mengidentifikasi Frekuensi Monitoring. Mengidentifikasi personel yang Melakukan Monitoring. 	<ol style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi Praktik 	Penetapan Monitoring Prosedur			

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
1.5. Menetapkan Koreksi	<ol style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi Rencana Tindakan Koreksi Sesuai Penyebab Ketidaksiasaan. Mengidentifikasi Personel yang Melakukan Tindakan Koreksi. 	<ol style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi Praktik 	Penetapan Koreksi	Penerbitan Sertifikat Produksi Pangan-IRTP		
1.6. Menetapkan dokumen rekaman	<ol style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi Rekaman Pelaksanaan Prosedur Mengidentifikasi Rekaman Monitoring. Mengidentifikasi Rekaman Tindakan Koreksi Memberikan identitas pada Rekaman Secara Unik 	<ol style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi Praktik 	Penetapan Rekaman Dokumen			

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
2.1. Mempersiapkan rencana pelatihan keamanan pangan	<ol style="list-style-type: none"> Mengidentifikasi Jenis Pelatihan Keamanan Pangan yang Diperlukan pada Setiap Posisi Kerja (Job Position) yang Terkait Keamanan Pangan. Mengevaluasi Kompetensi dan Kebutuhan Pelatihan Setiap Personel yang Berhubungan dengan Keamanan Pangan pada Semua Posisi Kerja Dikordinasikan dengan Kepala Bagian Masing-Masing Menyusun Rencana Pelatihan untuk Semua Personel yang Terkait Keamanan Pangan Menyusun Materi Pelatihan Keamanan Pangan GMP, SSOP, HACCP, dan ISO 22000, atau Materi Keamanan Pangan Lainnya Sesuai Kebutuhan Bersama Personel yang Terkait. 	<ol style="list-style-type: none"> Ceramah Diskusi Praktik 	<p>Persiapan Pelatihan Pangan</p> <p>Rencana Keamanan Pangan</p>	<ol style="list-style-type: none"> Pengertian tentang sistem keamanan pangan secara mendalam yang mencakup, GMP, SSOP, ISO/TS 22002-1, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, dan program lain yang diakui secara internasional Pengertian terkait penilaian kompetensi Pengertian tentang konsep pelatihan termasuk konsep dalam penyajian materi pelatihan 	4	<p>Pelatihan Keamanan Pangan</p>

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
	5. Memvalidasi Materi Pelatihan 6. Menetapkan Instruktur Pelatihan Sesuai Kompetensi 7. Menyiapkan Perangkat Pelatihan Disiapkan 8. Mengkomunikasikan Rencana Pelatihan ke Semua Bagian yang Terkait					

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
2.2. Menjalankan pelatihan keamanan pangan	<ol style="list-style-type: none"> Melakukan Pelatihan Keamanan Pangan Sesuai Jadwal yang Ditetapkan Mengevaluasi Peserta Pelatihan Dilakukan Menggunakan Bahan Evaluasi yang ditentukan. Mengevaluasi Instruktur Pelatihan Menggunakan Format yang Ditentukan Mengevaluasi Pelaksanaan Pelatihan Dilakukan Menggunakan Format yang Ditentukan Membuat dan mendokumentasikan Pendataan Kehadiran Peserta (Absensi) Membuat Laporan Penyelenggaraan Pelatihan Bersama Instruktur Pelatihan Mendokumentasikan Rekaman Pelatihan Dengan Lengkap 	Pelatihan Pangan	Kemamanan			

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
2.3. Melakukan evaluasi pelaksanaan pelatihan keamanan pangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan Sistem dan Perangkat Evaluasi Pelatihan oleh Petugas Evaluasi 2. Mengevaluasi Efektifitas Pelatihan Sesuai Rencana yang Ditetapkan 3. Mengkomunikasikan Laporan Hasil Evaluasi Pelatihan kepada Bagian Terkait 4. Mengidentifikasi Ketidaksesuaian dari Hasil Evaluasi Ditindaklanjuti Secara Efektif 	Evaluasi Pelatihan Pangan Pelaksanaan Keamanan Pangan				
3.1. Menyediakan dan menerapkan informasi sesuai dengan keperluan tempat kerja dan audiensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi Kebutuhan Informasi untuk Operasi Kerja. 2. Mengumpulkan Informasi. 3. Menyusun informasi Secara Logis untuk Memberi Pemahaman kepada Orang Lain. 4. Menentukan metode yang Tepat untuk Berkomunikasi Secara Efektif dengan Orang 	Penyediaan dan Penerapan informasi sesuai dengan keperluan tempat kerja dan audiensi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penyediaan informasi pekerjaan sesuai dengan langkah-langkah dalam SKKNI 2. Penggunaan, Pengertian dan Penerapan Informasi yang Berhubungan dengan Pekerjaan Disajikan dalam 	4	Penyediaan Informasi Pekerjaan	

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
	Lain			Berbagai Bentuk 3. Pemilihan dan Penerapan Metode Komunikasi untuk Memberikan Informasi kepada Orang Lain 4. Tanggapan Permintaan Informasi 5. Perencanaan/ Pencatatan dan Pemeliharaan Informasi dalam Format sesuai Kebutuhan		
3.2. Menanggapi permintaan informasi			Penanggapan permintaan informasi			
	1. Menjawab Informasi dengan Segera dan Sopan 2. Mendengarkan Secara Efektif dan Keterampilan Komunikasi Verbal Diterapkan untuk Memperoleh Informasi 3. Mengklarifikasi Sifat Permintaan informasi 4. Menyediakan Informasi yang Tepat dalam Menanggapi Permintaan 5. Memberikan Informasi dalam bentuk yang sesuai dengan permintaan					

TUJUAN PEMBELAJARAN		PENGALAMAN BELAJAR (METODE)	MATERI POKOK		WAKTU (JP)	NAMA MATERI PELATIHAN
TKK (Hasil Belajar)	Indikator Hasil Belajar		Materi Pokok	Sub Materi Pokok		
	6. Menyampaikan Permintaan kepada Personel yang Tepat Bila Permintaan tersebut Jatuh di Luar Daerah Tanggung Jawab					
3.3. Menggunakan dan memelihara informasi kerja	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengakses Berbagai Sumber Informasi untuk Mendukung Kebutuhan Kerja 2. Mencatat Informasi dalam Format yang Tepat Sesuai dengan Persyaratan Pelaporan di Tempat Kerja 3. Melakukan Pekerjaan sesuai dengan Pedoman Lingkungan Tempat Kerja 4. Menganalisis Informasi Dianalisis untuk Memenuhi Persyaratan Kerja 5. Mendengarkan Secara Efektif dan menerapkan keterampilan Komunikasi Verbal untuk Bertukar Informasi 		Penggunaan dan Pemeliharaan Informasi Kerja			

G. RANCANG BANGUN PEMBELAJARAN MATERI PELATIHAN (RBPMP)

Nama Pelatihan		: Pelatihan PKP Pertama					
Materi Pelatihan		: Overview Program Pelatihan					
Alokasi Waktu		: 1 JP					
Deskripsi Singkat Materi Pelatihan		: <i>Overview</i> Program Pelatihan bagi Penyuluh Keamanan Pangan Pertama dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap Penyuluh Keamanan Pangan melalui pembelajaran: <i>Overview</i> Program Pelatihan. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti: ceramah dan diskusi.					
Tujuan Pembelajaran		: Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Materi Pelatihan <i>Overview</i> Program Pelatihan, peserta diharapkan mampu menjelaskan Program Pelatihan sesuai dengan Standar Kompetensi dengan baik dan benar.					
Indikator Keberhasilan		: Setelah pembelajaran, peserta dapat menjelaskan tujuan Pelatihan PKP Pertama					
No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Menjelaskan tujuan Pelatihan PKP Pertama	<i>Overview</i> Program Pelatihan		1. Ceramah 2. Diskusi	- Laptop - Bahan tayang - Jaringan internet - ATK	1	

Nama Pelatihan		: Pelatihan PKP Pertama					
Materi Pelatihan		: Building Learning Commitment (BLC)					
Alokasi Waktu		: 1 JP					
Deskripsi Singkat Materi Pelatihan		: Materi pelatihan ini membekali peserta dengan kemampuan membuat komitmen dalam mengikuti pelatihan. Materi pelatihan disajikan secara interaktif melalui metode ceramah dan diskusi. Keberhasilan peserta dinilai dari kemampuannya membuat komitmen selama program Pelatihan PKP Pertama.					
Tujuan Pembelajaran		: Pada akhir pembelajaran ini, peserta diharapkan mampu memahami manfaat dari komitmen yang secara konsisten sudah diterapkan dalam Pelatihan PKP Pertama.					
		: Setelah mengikuti pembelajaran ini, peserta dapat membuat komitmen selama program Pelatihan PKP Pertama.					
No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	(3)	Metode	Media/Alat Bantu	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
	(1)	(2)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	Membuat komitmen selama program Pelatihan PKP Pertama.	Building Learning Commitment (BLC)		1. Ceramah 2. Diskusi	- Laptop - Bahan tayang - Jaringan internet - Alat Tulis Kantor	1	

Nama Pelatihan	: Pelatihan PKP Pertama
Matri Pelatihan	: Desain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)
Alokasi Waktu	: 18 JP
Deskripsi Singkat Materi Pelatihan	: Pelatihan Desain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) bagi Penyuluh Keamanan Pangan Pertama dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dan sikap Penyuluh Keamanan Pangan Pertama melalui pembelajaran: Mengidentifikasi persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Menetapkan dan mendokumentasi penerapan persyaratan umum penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / Good Manufacturing Practices (GMP), Menetapkan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Menetapkan prosedur monitoring, Menetapkan Koreksi, Menetapkan dokumen rekaman. Pelatihan ini menggunakan berbagai metode pembelajaran, seperti ceramah, diskusi, dan demonstrasi
Tujuan Pembelajaran	: Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Materi Desain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik / Good Manufacturing Practices dan Sanitation Standard Operating Procedures, peserta diharapkan mampu Mendesain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik/Good Manufacturing Practices dan Sanitation Standard Operating Procedures sesuai dengan standar kompetensi yang baik dan benar
Indikator Hasil Belajar	: Setelah pembelajaran, peserta dapat: <ol style="list-style-type: none"> 1. Mengidentifikasi persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) 2. Menetapkan dan mendokumentasi penerapan persyaratan umum penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ Good Manufacturing Practices (GMP) 3. Menetapkan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) 4. Menetapkan prosedur monitoring 5. Menetapkan koreksi

6. Menetapkan dokumen rekaman								
No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Evaluasi	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Mengidentifikasi persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	Identifikasi persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	1. Pengetahuan tentang Sistem Standarisasi Nasional 2. Pengetahuan tentang Standar dan Persyaratan Keamanan dan Mutu Pangan 3. Pengetahuan tentang Kebijakan dan Sistem Pengawasan Keamanan Pangan	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Praktikum	<ul style="list-style-type: none"> Laptop PC/Laptop LCD Infocus Flipchart Alat Tulis Kantor 	Tugas	18	
2	Menetapkan dan mendokumentasi penerapan persyaratan umum penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	Penetapan dan dokumentasi penerapan persyaratan umum penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	4. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) 5. Prosedur Pemenuhan Persyaratan Sanitasi / Standar Operating Procedures (SSOP) 6. Acuan Normatif: SNI CAC/RCP 1:2011		<ul style="list-style-type: none"> Laptop PC/Laptop LCD Infocus Flipchart ATK 	Tugas		
3	Menetapkan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	Penetapan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	7. Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP		<ul style="list-style-type: none"> Laptop PC/Laptop LCD 	Tugas		

4	Menetapkan prosedur monitoring	Menetapkan prosedur monitoring	Penetapan prosedur monitoring	dan penerapannya Label Pangan Olahan			
5	Menetapkan koreksi	Menetapkan koreksi	Penetapan koreksi	8. Pengetahuan tentang beberapa hal berikut ini: a. Teknologi proses pengolahan pangan b. Pengetahuan bahan pangan c. Validasi dan verifikasi sistem manajemen keamanan pangan d. Pengujian mutu keamanan pangan e. Sertifikasi keamanan pangan f. Metode pengambilan contoh			Tugas Tugas
6	Menetapkan dokumen rekaman	Menetapkan dokumen rekaman	Penetapan dokumen rekaman	Mekanisme Penerbitan Sertifikat Produksi Pangan-IRTP			Tugas

Nama Pelatihan	:	Pelatihan PKP Pertama
Materi Pelatihan	:	Pelatihan Keamanan Pangan
Alokasi Waktu	:	4 JP
Deskripsi Singkat Materi Pelatihan	:	Pelatihan Keamanan Pangan bagi PKP Pertama dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan,

<p>ketramampilan dan sikap Penyuluh Keamanan Pangan melalui pembelajaran: Persiapan Rencana Pelatihan Keamanan Pangan, Pelatihan Keamanan Pangan dan Evaluasi Pelaksanaan PKP Pertama</p>		<p>ketramampilan dan sikap Penyuluh Keamanan Pangan melalui pembelajaran: Persiapan Rencana Pelatihan Keamanan Pangan, Pelatihan Keamanan Pangan dan Evaluasi Pelaksanaan PKP Pertama</p>						
<p>Tujuan Pembelajaran</p>		<p>Hasil Belajar</p> <p>: Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Materi Pelatihan Keamanan Pangan, peserta diharapkan mampu melakukan pelatihan keamanan pangan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar</p>						
<p>Indikator Keberhasilan</p>		<p>Indikator Hasil Belajar</p> <p>: Setelah pembelajaran, peserta dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Meyiapkan Rencana Pelatihan Keamanan Pangan 2. Melakukan Pelatihan Keamanan Pangan 3. Melakukan Evaluasi Pelaksanaan Pelatihan Keamanan Pangan 						
<p>Materi Pokok</p>		<p>Sub-Materi Pokok</p>						
<p>(1)</p>		<p>(4)</p>						
<p>1 Mempersiapkan rencana pelatihan keamanan pangan</p>		<p>1. Pengetahuan tentang sistem keamanan pangan secara mendalam yang mencakup, GMP, SSOP, ISO/TS 22002-1, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, dan program lain yang diakui secara internasional.</p>						
<p>2 Menjalankan pelatihan keamanan pangan</p>		<p>2. Pengetahuan terkait</p>						
<p>3 Melakukan evaluasi pelatihan keamanan pangan</p>		<p>3. Pengetahuan terkait</p>						
No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Evaluasi	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)		(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Mempersiapkan rencana pelatihan keamanan pangan	Persiapkan rencana pelatihan keamanan pangan	1. Pengetahuan tentang sistem keamanan pangan secara mendalam yang mencakup, GMP, SSOP, ISO/TS 22002-1, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000, dan program lain yang diakui secara internasional.	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Praktikum	<ul style="list-style-type: none"> • Laptop • PC/Laptop • LCD • Infocus • Flipchart • Alat Tulis Kantor 	Tugas	4	
2	Menjalankan pelatihan keamanan pangan	Pelatihan Keamanan Pangan						
3	Melakukan evaluasi pelatihan keamanan pangan	Evaluasi pelaksanaan pelatihan keamanan pangan						

2	Mengkomunikasikan persyaratan rencana keamanan pangan	Persyaratan rencana keamanan pangan	penilaian kompetensi 3. Pengetahuan tentang konsep pelatihan termasuk konsep dalam penyiapan materi pelatihan				
3	Memantau pelaksanaan rencana keamanan pangan	Pemantauan Pelaksanaan rencana keamanan pangan					
4	Melaksanakan rencana keamanan pangan	Pelaksanaan rencana keamanan pangan					

Nama Pelatihan	: Pelatihan PKP Pertama
Materi Pelatihan	: Penyediaan Informasi Pekerjaan
Alokasi Waktu	: 4 JP
Deskripsi Singkat Materi Pelatihan	: Penyediaan Informasi Pekerjaan bagi Penyuluh Keamanan Pangan Pertama dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, ketrampilan dan sikap Penyuluh Keamanan Pangan Pertama melalui pembelajaran: Penyediaan dan Penerapan Informasi Sesuai Dengan Keperluan Tempat Kerja dan Audiensi, Penanganan Permintaan Informasi, dan Penggunaan dan Pemeliharaan Informasi Kerja
Tujuan Pembelajaran	: Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Materi Penyediaan Informasi Pekerjaan, peserta diharapkan mampu menyediakan informasi pekerjaan sesuai dengan standar kompetensi dengan baik dan benar

Indikator Hasil Belajar		Setelah pembelajaran, peserta dapat:						
Indikator Keberhasilan		1. Menyediakan dan menerapkan informasi sesuai dengan keperluan tempat kerja dan audiensi 2. Menanggapi permintaan informasi 3. Menggunakan dan memelihara informasi kerja						
No.	Indikator Keberhasilan	Materi Pokok	Sub-Materi Pokok	Metode	Media/Alat Bantu	Evaluasi	Waktu (JP)	Daftar Pustaka
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)
1	Menyediakan dan menerapkan informasi sesuai dengan keperluan tempat kerja dan audiensi	Penyediaan dan penerapan informasi sesuai dengan keperluan tempat kerja dan audiensi	1. Proses menyediakan informasi pekerjaan sesuai dengan langkah langkah dalam SKKNI	1. Ceramah 2. Diskusi 3. Praktikum	1. Laptop 2. PC/Laptop 3. LCD 4. Infocus 5. Flipchart 6. Alat Tulis Kantor	Tugas	4	
2	Menanggapi permintaan informasi	Penanggapan permintaan informasi	2. Menggunakan, mengartikan dan menerapkan informasi yang berhubungan dengan pekerjaan yang disajikan dalam berbagai bentuk					
3	Menggunakan dan memelihara informasi kerja	Penggunaan dan pemeliharaan informasi kerja	3. Memilih dan menerapkan metode komunikasi untuk memberikan informasi kepada orang lain 4. Menanggapi permintaan informasi 5. Merkam/mencatat dan memelihara informasi dalam format yang diperlukan					

H. Metode Belajar

Hasil belajar pada masing-masing materi pelatihan diperoleh melalui serangkaian metode belajar yaitu ceramah, diskusi, dan praktikum.

I. Jadwal Penyelenggaraan Pelatihan

HARI	MATA PELATIHAN	JAM PELAJARAN
Hari Ke- 1	<i>Overview</i> Program Pelatihan	1
	<i>Building Learning Commitment</i> (BLC)	1
	Desain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP):	8
	1. Identifikasi Persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	
2. Penetapan dan Dokumentasi Penerapan Persyaratan Umum Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)		
<i>Total</i>	10	
Hari ke- 2	1. Penetapan dan Dokumentasi Penerapan Persyaratan Umum Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)/ <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	10
	2. Penetapan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	
	3. Penetapan Prosedur Monitoring	
	4. Penetapan Koreksi	
	5. Penetapan Dokumen Rekaman	
	<i>Total</i>	
Hari Ke- 3	Pelatihan Keamanan Pangan	4
	Penyediaan Informasi Pekerjaan	4
	<i>Assessmen</i> Mandiri dan Evaluasi	1

HARI	MATA PELATIHAN	JAM PELAJARAN
	<i>Total</i>	9
	Total Keseluruhan	29

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

PENNY K. LUKITO

LAMPIRAN III
 PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
 NOMOR 16 TAHUN 2021
 TENTANG
 PENYELENGGARAAN PELATIHAN PENGAWAS PANGAN KABUPATEN/KOTA
 DAN PENYULUH KEAMANAN PANGAN

FORMULIR REKAPITULASI NILAI AKHIR PESERTA PELATIHAN

Penyelenggara :
 Tempat Pelaksanaan :
 Waktu Pelaksanaan :
 Jumlah Peserta :

No	Nama Peserta	Instansi	Nilai Pembelajaran (90%)					Nilai Sikap Perilaku (10%)		Jumlah Nilai	Lulus / Tidak Lulus	Peringkat
			T1	T2	T3	T4	T5	Total	Integritas (5%)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)
1												
2												
3												

Keterangan:

- a. Kolom 1 diisi dengan nomor urut sampai dengan jumlah maksimal peserta yang telah ditetapkan.
- b. Kolom 2 diisi dengan nama peserta pelatihan.
- c. Kolom 3 diisi dengan asal instansi peserta pelatihan.
- d. Kolom 4 s.d. 8 (T1-T5) diisi dengan hasil penilaian penugasan, dengan rentang nilai 0-100.
- e. Kolom 9 diisi nilai total pembelajaran diambil dari rata-rata nilai tugas T1 s.d T5 dikalikan bobot 90%.
- f. Kolom 10 diisi dengan nilai integritas selama proses pembelajaran (0-100) dikalikan bobot 5%
- g. Kolom 11 diisi dengan nilai kedisiplinan selama proses pembelajaran (0-100) dikalikan bobot 5%
- h. Kolom 12 diisi dengan jumlah nilai pada kolom 9 (total pembelajaran), kolom 10, dan kolom 11.
- i. Kolom 13 diisi dengan keterangan Lulus (≥ 75) atau Tidak Lulus (< 75)
- j. Kolom 14 diisi dengan angka peringkat berdasarkan nilai pada kolom 12, peringkat 1 dengan nilai tertinggi dan selanjutnya diurut ke bawah.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

PENNY K. LUKITO

LAMPIRAN IV
 PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
 NOMOR 16 TAHUN 2021
 TENTANG
 PENYELENGGARAAN PELATIHAN PENGAWAS PANGAN KABUPATEN/KOTA
 DAN PENYULUH KEAMANAN PANGAN

FORMAT SERTIFIKAT KELULUSAN

FORMAT SERTIFIKAT KELULUSAN PELATIHAN DFI
 LEMBAR DEPAN

LOGO
 PENYELENGGARA

SERTIFIKAT

No:

Diberikan kepada:

XXX

yang telah lulus pada pelatihan berbasis kompetensi

**INSPEKTUR MUDA KEAMANAN PANGAN
 (District Food Inspector Junior)**

Pelatihan dilaksanakan pada tanggal [TGL] [BULAN] [TAHUN] selama [XX] Jam
 Pelajaran (JP) berdasarkan program pelatihan berbasis kompetensi dan sesuai dengan
 Standar dan Regulasi Sistem Standardisasi Kompetensi Kerja Nasional.

[KOTA], [TGL] [BULAN] [TAHUN]

Kepala Penyelenggara Pelatihan

[NAMA TERANG]

LEMBAR BELAKANG

LOGO
PENYELENGGARA

No.	Materi Pelatihan	Jumlah JP
1		
2		
3		
4		
5		
Total		

FORMAT SERTIFIKAT KELULUSAN PELATIHAN PKP

Lembar Depan

**SERTIFIKAT**

No:

Diberikan kepada:

XXX

yang telah lulus pada pelatihan berbasis kompetensi

PENYULUH KEAMANAN PANGAN PERTAMA

Pelatihan dilaksanakan pada tanggal [TGL] [BULAN] [TAHUN] selama [XX] Jam Pelajaran (JP) berdasarkan program pelatihan berbasis kompetensi dan sesuai dengan Standar dan Regulasi Sistem Standardisasi Kompetensi Kerja Nasional.

[KOTA], [TGL] [BULAN] [TAHUN]

Kepala Penyelenggara Pelatihan

[NAMA TERANG]

Lembar Belakang



No.	Materi Pelatihan	Jumlah JP
1		
2		
3		
4		
5		
Total		

FORMAT SURAT KETERANGAN TELAH MENGIKUTI PELATIHAN DFI

SURAT KETERANGAN**NO.**

Menerangkan bahwa

Nama :

Jabatan :

NIP/NIK :

Instansi/Organisasi :

Telah mengikuti Pelatihan *Junior District Food Inspector* yang diselenggarakan pada tanggal bulan.....tahun..... selama ...JP secara daring/luring.

Demikian surat keterangan ini dibuat dan dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya.

....., tanggal...bulan...tahun...

Pejabat Penyelenggara Pelatihan

(Nama lengkap)

NIP.

FORMAT SURAT KETERANGAN TELAH MENGIKUTI PELATIHAN PKP

SURAT KETERANGAN

NO.

Menerangkan bahwa

Nama :

Jabatan :

NIP/NIK :

Instansi/Organisasi :

Telah mengikuti Pelatihan PKP Pertama yang diselenggarakan pada tanggal
..... bulan.....tahun..... selama ... JP secara daring/luring.

Demikian surat keterangan ini dibuat dan dapat dipergunakan dengan
sebagaimana mestinya.

....., tanggal...bulan...tahun...

Pejabat Penyelenggara Pelatihan

(Nama lengkap)

NIP.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

PENNY K. LUKITO

LAMPIRAN V
PERATURAN BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
NOMOR 16 TAHUN 2021
TENTANG
PENYELENGGARAAN PELATIHAN PENGAWAS PANGAN
KABUPATEN/KOTA DAN PENYULUH KEAMANAN PANGAN

PEDOMAN EVALUASI DAN PELAPORAN

A. EVALUASI PELATIHAN

Monitoring dan evaluasi penyelenggaraan Pelatihan DFI Junior dan Pelatihan PKP Pertama dilakukan oleh lembaga penyelenggara pelatihan. Evaluasi merupakan suatu proses sistematis dalam mengumpulkan dan menganalisis informasi untuk mengetahui tingkat keberhasilan pelaksanaan Pelatihan. Evaluasi bertujuan untuk mengukur efektivitas pelaksanaan pelatihan secara keseluruhan sebagai bahan untuk perbaikan dan pengembangan pelatihan berikutnya. Evaluasi pelatihan ini menggunakan *Model Kirkpatrick* yang dilakukan hingga evaluasi level 2, yaitu:

1. Evaluasi Level 1

Evaluasi Level 1 bertujuan untuk mengukur tingkat kepuasan peserta pelatihan terhadap penyelenggaraan pelatihan. Kualitas proses atau pelaksanaan suatu pelatihan dapat diukur melalui tingkat kepuasan pesertanya. Kepuasan peserta terhadap penyelenggaraan atau proses suatu pelatihan akan berimplikasi langsung terhadap motivasi dan semangat belajar peserta dalam pelaksanaan pelatihan. Evaluasi level 1 dilakukan terhadap pengajar/fasilitator dan penyelenggaraan.

a) Evaluasi Pengajar/Fasilitator

Evaluasi dilakukan terhadap kualitas pengajar/fasilitator dalam memberikan materi dan/atau memfasilitasi proses pembelajaran dalam pelaksanaan Pelatihan. Formulir evaluasi pengajar/fasilitator dibagikan kepada peserta pelatihan setiap akhir sesi materi oleh pengajar/fasilitator dengan menggunakan formulir Evaluasi Level 1: Evaluasi Pengajar/Fasilitator. Setiap peserta pelatihan wajib mengisi formulir evaluasi sebagai bahan masukan dalam rangka perbaikan penyelenggaraan Pelatihan untuk masa yang akan datang. Format Formulir Evaluasi Level 1: Evaluasi Pengajar/Fasilitator sebagai

berikut:

CONTOH
FORMULIR EVALUASI PENGAJAR/FASILITATOR

Evaluasi Pengajar/Fasilitator Pelatihan DFI Junior dan Pelatihan PKP Pertama. Lembar Evaluasi Kualitas Pengajar/Fasilitator Pelatihan DFI Junior dan Pelatihan PKP Pertama.

Kuisisioner evaluasi ini digunakan dalam Pelatihan DFI Junior dan Pelatihan PKP Pertama pada tanggal ... /di ... (*tanggal dan tempat pelaksanaan kegiatan*). Evaluasi ini akan menjadi bahan masukan dalam rangka penyempurnaan program Pelatihan DFI Junior dan Pelatihan PKP Pertama di masa yang akan datang.

Kami meminta bantuan Saudara untuk mengisi setiap pernyataan di bawah ini sesuai dengan persepsi/pendapat Saudara. Isilah dengan memberi tanda *checklist* (√) pada kotak tanggapan yang tersedia dengan kategori penilaian:

No	Evaluasi	Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Kehadiran dan ketepatan waktu widyaiswara/ narasumber/ fasilitator Pelatihan					
2	Penguasaan widyaiswara/ narasumber/ fasilitator terhadap materi yang disampaikan dalam Pelatihan					
3	Cara penyajian materi oleh widyaiswara/ narasumber/ fasilitator dalam Pelatihan					
4	Interaksi widyaiswara/ narasumber/ fasilitator dengan peserta Pelatihan					
5	Suasana pembelajaran yang diciptakan oleh widyaiswara/ narasumber/ fasilitator selama penyampaian materi					
6	Penggunaan media/alat peraga pembelajaran oleh widyaiswara/ narasumber/ fasilitator					
7	Penggunaan bahasa oleh widyaiswara/ narasumber/ fasilitator dalam penyampaian materi					
8	Kesesuaian dan kebermanfaatan materi yang diberikan oleh widyaiswara/ narasumber/ fasilitator					
9	Pemberian motivasi oleh widyaiswara/ narasumber/ fasilitator kepada peserta					

No	Evaluasi	Penilaian				
		1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> • Adakah saran/masukan terkait pengajar/fasilitator selama pelaksanaan Pelatihan? Ya/Tidak • Jika Ya, masukan apa yang dapat saudara/i usulkan? 					

b) Evaluasi Penyelenggaraan Pelatihan

Evaluasi penyelenggaraan pelatihan dilakukan terhadap terhadap kualitas pelaksanaan, sarana, dan prasarana Pelatihan. Evaluasi dilakukan pada akhir pembelajaran dengan menggunakan Formulir Evaluasi Level 1. Setiap peserta pelatihan wajib mengisi formulir evaluasi sebagai bahan dalam mengukur kepuasan peserta serta mengetahui efektifitas atas pelaksanaan Pelatihan. Formulir Evaluasi Level 1 sebagai berikut:

CONTOH

FORMULIR EVALUASI PENYELENGGARAAN PELATIHAN

Kuisioner evaluasi ini digunakan dalam Pelatihan DFI Junior/PKP Pertama*) pada tanggal ... di ... (*tanggal dan tempat pelaksanaan kegiatan Pelatihan*). Evaluasi ini akan menjadi bahan masukan dalam rangka penyempurnaan program Pelatihan di masa yang akan datang.

Kami meminta bantuan Saudara untuk mengisi setiap pernyataan di bawah ini sesuai dengan persepsi/pendapat Saudara. Isilah dengan memberi tanda *checklist* (√) pada kotak tanggapan yang tersedia dengan kategori penilaian:

No	Evaluasi	Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Kesiapan dan ketersediaan sarana dan prasarana fasilitas Pelatihan					
2	Kebersihan dan kerapihan tempat Pelatihan					
3	Lingkungan dan suasana lingkungan dalam mendukung proses pembelajaran dalam Pelatihan					
4	Ketepatan waktu pelaksanaan Pelatihan					
5	Kesesuaian pelaksanaan dengan tujuan					

No	Evaluasi	Penilaian				
		1	2	3	4	5
	Pelatihan					
6	Pelayanan yang diberikan panitia Pelatihan					
7	Kualitas materi Pelatihan dari awal sampai dengan akhir					
8	Konsumsi peserta selama pelaksanaan Pelatihan					
<ul style="list-style-type: none"> • Menurut Saudara, apakah Pelatihan ini bermanfaat? Ya/Tidak • Adakah masukan terkait Pelatihan yang sudah dilakukan? Ya/Tidak • Jika ya, masukan apa yang dapat Saudara berikan: 						

2. Evaluasi Level 2

Evaluasi Level 2 bertujuan untuk mengukur tingkat pemahaman peserta terhadap materi pelatihan yang telah diberikan. Program pelatihan dikatakan berhasil ketika aspek tersebut mengalami perbaikan dengan membandingkan hasil pengukuran sebelum dan sesudah pelatihan. Pada Pelatihan DFI Junior dan Pelatihan PKP Pertama, Evaluasi Level 2 dilakukan melalui evaluasi capaian akademik berupa penugasan dan asesmen mandiri dengan bobot 90% (sembilan puluh persen) serta evaluasi sikap dan perilaku selama pembelajaran dengan bobot 10% (sepuluh persen). Evaluasi dilakukan pada akhir pembelajaran.

B. PELAPORAN

Laporan Pelatihan disusun oleh penyelenggara pelatihan disampaikan kepada Instansi asal dan BPOM c.q. Kepala Pusat Pengembangan SDM Pengawasan Obat dan Makanan dan tembusan kepada Instansi asal peserta.

Isi laporan sekurang-kurangnya memuat hal-hal sebagai berikut:

1. Pendahuluan
2. Persiapan pelatihan
3. Pelaksanaan pelatihan
4. Evaluasi pelatihan
5. Kesimpulan dan saran
6. Penutup

7. Lampiran, terdiri dari:
 - a. Daftar peserta pelatihan
 - b. Rekapitulasi Nilai Peserta Pelatihan (Peserta yang lulus dan yang tidak lulus).
 - c. Dokumentasi Pelatihan.

KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN,

ttd.

PENNY K. LUKITO