

LAPORAN KEGIATAN

PELATIHAN KEAMANAN PANGAN DAN HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)



14 – 18 SEPTEMBER 2026



**UNIT PENGEMBANGAN KOMPETENSI
SUMBER DAYA MANUSIA KESEHATAN PALU**

POLTEKKES KEMENKES PALU

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga kegiatan Pelatihan Nasional "*Pelatihan Keamanan Pangan dan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP)*" yang diselenggarakan pada tanggal 14 sampai dengan 18 September 2026 dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

Laporan ini disusun sebagai bentuk pertanggungjawaban serta dokumentasi atas pelaksanaan pelatihan yang bertujuan untuk membekali peserta dalam mengkaji bahaya keamanan pangan, menentukan tindakan pengendalian, serta menyusun dokumen rancangan prinsip 1 HACCP di wilayah kerja masing-masing.

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Direktur Poltekkes Kemenkes Palu atas dukungan dan arahan yang diberikan.
2. Unit Pengembangan Kompetensi Sumber Daya Manusia Kesehatan (UPK SDM) Palu selaku penyelenggara yang memfasilitasi seluruh rangkaian kegiatan.
3. Para Narasumber: A. Dian Suriani, S.Farm., Apt; Wery Aslinda, M.Si; Nurjaya, S.Pd, M.Kes; Ansar, S.KM, M.Kes, Dietisien; Gusman, SST., M.Kes; dan Adhyanti, M.Si atas ilmu, keahlian, dan dedikasi yang diberikan.
4. Seluruh panitia dan peserta pelatihan yang telah berpartisipasi aktif dalam menyukseskan kegiatan ini.

Kami menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat kami harapkan untuk perbaikan kegiatan di masa mendatang. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat nyata bagi peningkatan mutu dan keamanan pangan di Indonesia.

Palu, September 2026

Panitia Pelaksana

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
BAB I_PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Laporan	1
BAB II_PERSIAPAN KEGIATAN	3
A. Persiapan Administrasi	3
B. Persiapan Teknis	3
BAB III_PELAKSANAAN KEGIATAN	4
A. Peserta	4
B. Fasilitator/Narasumber.....	4
C. Waktu dan Tempat Penyelenggaraan Pelatihan	4
D. Realisasi Biaya.....	5
BAB IV_PELAKSANAAN PROSES KEGIATAN.....	6
BAB V_EVALUASI PROSES PEMBELAJARAN DAN PENYELENGGARAAN...	9
A. Rekapitulasi Evaluasi Peserta	9
B. Rekapitulasi Evaluasi Fasilitator	9
C. Rekapitulasi Evaluasi Penyelenggaraan	9
BAB VI_HAMBATAN DAN SOLUSI.....	11
BAB VII_SARAN PENYEMPURNAAN PROSES PEMBELAJARAN	12
PENUTUP	13
LAMPIRAN	

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masyarakat semakin peduli terhadap kesehatan termasuk mutu pangan yang mereka konsumsi. Keamanan asupan yang dikonsumsi merupakan salah satu faktor penting yang juga dapat mempengaruhi status gizi konsumen. Keamanan pangan merupakan hak asasi manusia sesuai dengan Undang-Undang No. 17 Tahun 2013 tentang Kesehatan, yang mengamanahkan bahwa pangan bagi masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. Pangan yang tidak memenuhi ketentuan standar dilarang untuk diedarkan dan ditarik dari peredaran, serta pengaturannya dipertegas melalui Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.

Pangan siap saji yang diproduksi di Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) baik jasa boga maupun kantin sering dilaporkan berpotensi sebagai sumber Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia. Untuk menjamin keamanan pangan, WHO mendorong penerapan pendekatan Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) atau analisis bahaya dan titik kendali kritis. Pelatihan mengenai bahaya pangan, pengkajian risiko, dan keterampilan menyusun rancangan HACCP secara sederhana sangat esensial bagi tenaga pelaksana guna mencegah penyakit bawaan pangan.

Selain itu, kondisi geografis Indonesia yang rentan terhadap bencana alam (seperti letusan gunung api, longsor, banjir, tsunami, dan gempa bumi) serta bencana non-alam menuntut tenaga pelaksana gizi untuk tanggap darurat dalam memenuhi kebutuhan keamanan pangan masyarakat pada situasi krisis. Oleh karena itu, pengayaan materi tanggap darurat bencana serta pembentukan budaya anti korupsi juga diintegrasikan dalam pelatihan ini guna mencetak tenaga kesehatan yang kompeten, berintegritas, dan siap siaga..

B. Tujuan Laporan

Laporan ini disusun untuk memberikan gambaran yang komprehensif mengenai pelaksanaan Pelatihan Nasional Keamanan Pangan dan HACCP sebagai bentuk pertanggungjawaban institusional serta sebagai bahan evaluasi

dan rujukan dalam pengembangan kompetensi sumber daya manusia kesehatan ke depan

BAB II

PERSIAPAN KEGIATAN

A. Persiapan Administrasi

Persiapan administrasi diawali dengan penyusunan Kerangka Acuan Kegiatan (KAK) oleh Unit Pengembangan Kompetensi Sumber Daya Manusia Kesehatan (UPK SDM) Palu. Setelah mendapatkan persetujuan resmi dari pimpinan institusi, panitia melaksanakan koordinasi dengan para narasumber, pengumpulan Kurikulum Vitae (CV), serta pengajuan pendaftaran kegiatan secara online melalui portal resmi SIAKPEL guna memperoleh alokasi Satuan Kredit Profesi (SKP) bagi peserta dan narasumber. Pengurusan surat-surat permohonan narasumber/fasilitator, registrasi pengumpulan data peserta, serta penyusunan Surat Keputusan (SK) Panitia juga diselesaikan pada tahap ini.

B. Persiapan Teknis

Pelaksanaan pelatihan dirancang secara klasikal dengan persiapan teknis yang matang meliputi:

- Lokasi dan Ruangan: Menyiapkan fasilitas ruang kelas di Kampus Jurusan Kebidanan Poltekkes Kemenkes Palu lengkap dengan perangkat multimedia dan fasilitas pendukung pembelajaran.
- Bahan Pembelajaran: Menghimpun modul, bahan tayang (slide presentasi), serta instrumen praktik penyusunan rancangan prinsip 1 HACCP.
- Koordinasi Tim dan Narasumber/fasilitator: Melaksanakan briefing dan koordinasi teknis bersama fasilitator untuk menyelaraskan kurikulum, metode pengajaran, serta alokasi waktu sesi pembelajaran yang mencapai total 50 JEP (Jam Effective Pelatihan).

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN

A. Peserta

Peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan ini berjumlah 30 orang dengan latar belakang pendidikan diploma 3 gizi (nutrisisionis terampil level 5).

B. Fasilitator/Narasumber

Kegiatan ini menghadirkan para narasumber yang ahli dan berpengalaman di bidangnya:

1. A. Dian Suriani, S.Farm., Apt (Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan di Palu) – Mengampu materi Kebijakan Keamanan Pangan di Indonesia serta Konsep dan Masalah Keamanan Pangan.
2. Wery Aslinda, M.Si (Poltekkes Kemenkes Palu) – Mengampu materi Risiko Bahaya Keamanan Pangan dan Tindakan Pengendalian Bahaya (GHP & SSOP) baik teori maupun praktik.
3. Nurjaya, S.Pd, M.Kes (Poltekkes Kemenkes Palu) – Mengampu materi Rancangan HACCP Prinsip 1 di Tempat Pengelolaan Pangan Siap Saji (Teori dan Praktik).
4. Ansar, S.KM, M.Kes, Dietisien (Poltekkes Kemenkes Palu) – Mengampu materi Penanganan Pangan Tanggap Darurat Bencana.
5. Gusman, SST., M.Kes (Poltekkes Kemenkes Palu) – Mengampu materi Pendidikan Budaya Anti Korupsi (PBAK).
6. Adhyanti, M.Si (Kepala UPK SDMK Palu / Poltekkes Kemenkes Palu) – Mengampu materi Membangun Komitmen Belajar (BLC) dan Penyusunan Rencana Tindak Lanjut (RTL).

C. Waktu dan Tempat Penyelenggaraan Pelatihan

- Hari / Tanggal: Senin – Jumat, 14–18 September 2026.
- Tempat: Kampus Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu, Jl. Thalua Konchi No. 19, Mamboro, Palu Utara, Kota Palu, Sulawesi Tengah.
- Platform Pembelajaran: Terintegrasi dengan portal Plataran Sehat (LMS Kemenkes) untuk proses absensi, evaluasi, dan penerbitan sertifikat

D. Realisasi Biaya

Biaya kegiatan ini dibebankan pada DIPA Poltekkes Kemenkes Palu meliputi honorarium narasumber, fasilitator, pengendali pelatihan, konsumsi serta snack. Peserta tidak dipungut biaya (Rp 0,-)

BAB IV

PELAKSANAAN PROSES KEGIATAN

Rangkaian kegiatan pelatihan dilaksanakan secara intensif selama lima hari (14–18 September 2026) dengan total beban belajar 50 JEP.

1. Hari I (Senin, 14 September 2026)

Rangkaian kegiatan hari pertama diawali dengan persiapan kelas dan pelaksanaan pre-test untuk mengukur pemahaman awal peserta. Acara pembukaan kemudian dilaksanakan secara khidmat sekitar pukul 09.00, di mana kegiatan dibuka secara resmi oleh Direktur Poltekkes Kemenkes Palu, Nurjaya, S.Pd, M.Kes., dengan didahului penyampaian laporan pelaksanaan kegiatan oleh Kepala UPK SDMK Palu. Acara pembukaan ini turut dihadiri oleh Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Palu serta beberapa orang fasilitator/narasumber yang mendampingi jalannya pelatihan.

Setelah seremonial pembukaan selesai, kegiatan dilanjutkan dengan sesi Membangun Komitmen Belajar (Building Learning Commitment / BLC) yang dipandu oleh Adhyanti, M.Si. untuk membangun kebersamaan dan kesepakatan kelas. Memasuki sesi inti berikutnya, A. Dian Suriani, S.Farm., Apt. membawakan materi mengenai Kebijakan Keamanan Pangan di Indonesia serta Konsep dan Masalah Keamanan Pangan. Pada sesi kebijakan ini, suasana kelas berlangsung sangat interaktif dengan adanya sesi tanya jawab yang hidup antara narasumber dan para peserta terkait regulasi serta tantangan pengawasan mutu pangan di lapangan. Setelah materi ini kemudian diijeda dengan istirahat.

Menjelang sore hari, rangkaian materi dilanjutkan dengan sesi teori Risiko Bahaya Keamanan Pangan (fokus pada bahaya biologi dan kimia pangan) yang disampaikan secara komprehensif oleh Wery Aslinda, M.Si. Dalam proses ini juga berlangsung interaktif. Kegiatan hari pertama ditutup pukul 16.02 WITA.

2. Hari II (Selasa, 15 September 2026)

Pelaksanaan hari kedua diawali dengan kegiatan refleksi pagi yang dipandu oleh Master of Training (MOT) untuk mengulas kembali pemahaman

peserta dari hari sebelumnya. Memasuki sesi inti, Wery Aslinda, M.Si. kembali mendampingi peserta melalui sesi praktik Risiko Bahaya Keamanan Pangan, khususnya pendalaman analisis bahaya biologi dan kimia secara aplikatif. Sesi dilanjutkan dengan pemaparan materi teoretis mengenai Tindakan Pengendalian Bahaya Keamanan Pangan, yang mencakup teknologi pangan untuk pengendalian mikroorganisme serta pengkajian Good Hygiene Practice (GHP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP). Menjelang sore hari, peserta langsung melanjutkan materi tersebut ke dalam sesi praktik tindakan pengendalian bahaya di tempat pengelolaan pangan guna memperkuat keterampilan teknis di lapangan. Tindakan Pengendalian Bahaya (GHP & SSOP) oleh Wery Aslinda, M.Si.

3. Hari III (Rabu, 16 September 2026)

Hari ketiga pelatihan dibuka dengan sesi refleksi pagi yang dipandu oleh MOT guna mengevaluasi kesiapan belajar peserta. Kegiatan inti pada pagi hari dilanjutkan dengan pendalaman sesi praktik tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan (GHP & SSOP) bersama Wery Aslinda, M.Si. Memasuki siang hari, sesi pembelajaran beralih pada topik Rancangan HACCP Prinsip 1 di Tempat Pengelolaan Pangan Siap Saji yang dibawakan oleh Nurjaya, S.Pd, M.Kes. Pada sesi ini, narasumber memaparkan materi teoretis mengenai sistem standarisasi nasional, sistem HACCP, serta tata cara penyusunan dokumen rancangan prinsip 1 HACCP. Sesi kemudian diperdalam melalui kegiatan praktik kelompok yang dibimbing langsung oleh narasumber hingga sore hari agar peserta mampu menyusun rancangan HACCP secara sistematis.

4. Hari IV (Kamis, 17 September 2026)

Rangkaian kegiatan pada hari keempat difokuskan secara penuh pada aspek pendalaman dan praktik terstruktur. Hari dimulai dengan kegiatan refleksi pagi bersama MOT. Sebagian besar waktu pelatihan pada hari ini digunakan untuk pelaksanaan sesi praktik intensif Rancangan HACCP Prinsip 1 di Tempat Pengelolaan Pangan Siap Saji yang didampingi oleh Nurjaya, S.Pd, M.Kes. Melalui sesi praktik penuh ini, peserta diberikan kesempatan untuk merancang, mendiskusikan, dan memfinalisasi dokumen rancangan HACCP sesuai dengan

studi kasus tempat pengelolaan pangan, sehingga kompetensi teknis peserta benar-benar matang dan teruji.

5. Hari V (Jumat, 18 September 2026)

Hari terakhir pelatihan diawali dengan kegiatan refleksi pagi yang dipandu oleh MOT. Memasuki sesi pertama Pendidikan Budaya Anti Korupsi (PBAK) yang dibawakan oleh Gusman, SST., M.Kes., mencakup konsep antikorupsi, penanaman budaya integritas, serta tata cara pelaporan dugaan pelanggaran tindak pidana korupsi. Selanjutnya adalah Ansar, S.KM, M.Kes, Dietisien memaparkan materi penting mengenai Penanganan Pangan Tanggap Darurat Bencana, baik dari aspek teoretis maupun praktis, yang mengulas keamanan pangan pada kondisi darurat bencana alam maupun non-alam. Kegiatan dilanjutkan dengan sesi Menjelang akhir pelatihan, Adhyanti, M.Si. memandu sesi penyusunan Rencana Tindak Lanjut (RTL) agar peserta dapat mengimplementasikan hasil pelatihan ke depan. Rangkaian Pelatihan Nasional ini kemudian ditutup secara resmi oleh Direktur Poltekkes Kemenkes Palu sekitar pukul 15.30 WITA.

BAB V

EVALUASI PROSES PEMBELAJARAN DAN PENYELENGGARAAN

A. Rekapitulasi Evaluasi Peserta

Penilaian akhir secara keseluruhan menunjukkan tingkat kepuasan peserta yang tinggi dengan skor rata-rata mencapai **99,42%**. Hal ini mengindikasikan bahwa tujuan pembelajaran telah tersampaikan dengan efektif kepada sasaran profesi yang dituju.

B. Rekapitulasi Evaluasi Fasilitator

Evaluasi terhadap para narasumber menunjukkan nilai tertinggi dengan kualitas sangat baik dengan perolehan skor rata-rata 100%. Peserta menilai narasumber memiliki penguasaan materi yang mendalam dan mampu menyajikan presentasi yang interaktif. Beberapa poin keunggulan fasilitator meliputi:

- 1) Kesesuaian Materi: Paparan narasumber selaras dengan kurikulum dan Kerangka Acuan Kegiatan (KAK) yang telah disusun.
- 2) Kejelasan Penyampaian: narasumber dalam memberikan penjelasan yang komprehensif
- 3) Responsivitas: Adanya sesi diskusi yang aktif memungkinkan terjadinya pertukaran informasi yang bermanfaat.

C. Rekapitulasi Evaluasi Penyelenggaraan

Aspek tata kelola kegiatan oleh UPK SDM Palu mendapatkan apresiasi dari peserta dengan skor rata-rata 98,89%. Keberhasilan penyelenggaraan ini didukung oleh beberapa faktor teknis dan administratif, antara lain:

- 1) Kesiapan Infrastruktur: Ruang kelas pelatihan, platform pembelajaran yang terintegrasi dengan LMS Platform Sehat berjalan lancar.
- 2) Ketepatan Waktu: Seluruh rangkaian acara, mulai dari pembukaan hingga penutupan, terlaksana sesuai dengan rundown yang telah direncanakan.

- 3) Pelayanan Administrasi: Tim panitia dinilai sigap dalam memandu proses registrasi, absensi, hingga penyelesaian evaluasi akhir di sistem untuk penerbitan sertifikat.

BAB VI

HAMBATAN DAN SOLUSI

Berdasarkan dinamika selama penyelenggaraan kegiatan, terdapat beberapa kendala teknis dan administratif yang dihadapi, namun tim panitia telah melakukan langkah-langkah solutif sebagai berikut:

1. Keterbatasan Ruang Lingkup Praktik Lapangan

Hambatan: Pembelajaran teoretis dan simulasi di dalam kelas dirasa belum sepenuhnya mencukupi untuk membekali kompetensi peserta secara utuh dalam penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). Kompetensi keamanan pangan memerlukan pengamatan langsung terhadap alur operasional nyata di lapangan—mulai dari proses penerimaan bahan baku di gudang, pengolahan di dapur, hingga distribusi makanan kepada konsumen. Tanpa kunjungan lapangan, peserta berisiko mengalami kendala dalam mengidentifikasi titik-titik bahaya (Hazard) secara faktual pada fasilitas pengelolaan pangan yang sesungguhnya.

Solusi: Panitia dan fasilitator merancang sesi praktik lapangan dengan kunjungan langsung ke area operasional penting seperti dapur produksi di warung penyelenggaraan makanan sekitar kampus. Melalui kegiatan ini, peserta dipandu untuk mengamati langsung alur proses secara komprehensif, mengukur suhu makanan pada berbagai tahapan kritis menggunakan termometer digital, serta memeriksa secara langsung praktik higiene dan sanitasi para penjamah makanan (food handlers) di tempat kerja.

2. Literasi Penggunaan Platform LMS:

Hambatan: Ditemukan sejumlah peserta yang mengalami kesulitan dalam melakukan proses pendaftaran di portal LMS Plataran Sehat, terutama bagi mereka yang belum memiliki akun SATUSEHAT.

Solusi: Untuk mengatasi hal ini, panitia mengarahkan peserta untuk menyimak video tutorial pendaftaran akun SATUSEHAT dan penggunaan LMS Kemenkes melalui kanal YouTube.

BAB VII

SARAN PENYEMPURNAAN PROSES PEMBELAJARAN

Berdasarkan hasil evaluasi menyeluruh terhadap proses pembelajaran, efektivitas praktik lapangan, serta dinamika pelaksanaan Pelatihan Nasional Keamanan Pangan dan HACCP, berikut adalah beberapa saran penyempurnaan untuk meningkatkan mutu penyelenggaraan di masa mendatang:

1. Integrasi dan Perluasan Durasi Praktik Lapangan (Field Practice)

Mengingat pentingnya pengalaman nyata dalam penerapan sistem keamanan pangan, metode pembelajaran tidak cukup hanya berpusat di ruang kelas (in-class learning). Ke depan, alokasi waktu dan porsi untuk praktik langsung ke lapangan perlu ditingkatkan secara proporsional. Bentuk Penyempurnaan:

- a) Menambahkan agenda kunjungan lapangan khusus (site visit) ke fasilitas pengelolaan pangan berskala besar yang representatif, seperti instalasi gizi rumah sakit, penyelenggara jasa boga (catering industri), atau dapur sentral produksi pangan.
- b) Memastikan peserta dapat meninjau dan mempraktikkan pengamatan secara langsung pada seluruh lini krusial, meliputi area penerimaan dan penyimpanan di gudang bahan makanan, proses pengolahan di dapur, hingga alur distribusi makanan siap saji kepada konsumen.

2. Sosialisasi penggunaan Platform LMS Platform Sehat Kementerian Kesehatan

Diperlukan pelaksanaan Sosialisasi Daring (Technical Meeting) Khusus LMS: Mengagendakan sesi sosialisasi khusus secara daring (misalnya 3 hingga 5 hari sebelum hari-H pelatihan) yang berfokus penuh pada tata cara pembuatan/sinkronisasi akun SATUSEHAT, registrasi akun Platform Sehat, hingga teknik navigasi kelas pelatihan

PENUTUP

Demikian laporan pelaksanaan Pelatihan Nasional Keamanan Pangan dan *Hazard Analysis And Critical Control Point* (HACCP) ini disusun. Semoga kegiatan ini memberikan kontribusi nyata dalam mencetak tenaga gizi dan kesehatan yang profesional, tanggap, serta mampu mengimplementasikan sistem jaminan keamanan pangan secara optimal.

LAMPIRAN

SK Panitia dan Persuratan Lainnya

Kerangka Acuan

Kumpulan Materi

Dokumentasi Kegiatan

DLL

KEPUTUSAN DIREKTUR POLTEKKES KEMENKES PALU
NOMOR PL.02.03/F.XLII/3961/2026

TENTANG

PENETAPAN NAMA PANITIA DAN FASILITATOR PELATIHAN KEAMANAN
PANGAN DAN HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT
(HACCP) DALAM RANGKA PENINGKATAN KAPASITAS SEBAGAI SKPI
BAGI MAHASISWA JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES PALU
TAHUN 2026

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
DIREKTUR POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PALU

- Menimbang : a. Bahwa untuk kelancaran Kegiatan Pelatihan Keamanan Pangan dan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Dalam Rangka Peningkatan Kapasitas Sebagai SKPI Bagi Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu Tahun 2026 maka dipandang perlu untuk menetapkan kepanitiaan dan fasilitator.
- b. Bahwa untuk maksud tersebut diatas, perlu ditetapkan dengan suatu Surat Keputusan Direktur Poltekkes Kemenkes Palu
- c. Bahwa mereka yang namanya tercantum dalam Surat Keputusan ini dipandang cakap dan mampu melaksanakan tugas dengan penuh tanggung jawab
- Mengingat : 1. Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2003 Nomor 78, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4301)
2. Undang-undang Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2005 Nomor 157, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4586);
3. Undang-undang Nomor 12 Tahun 2012 tentang Pendidikan Tinggi (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 158, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5336);
4. Undang-undang Nomor 11 Tahun 2019 tentang Sistem Nasional Ilmu Pengetahuan dan Teknologi (Lembar Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 148, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6374);
5. Undang-undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2023 Nomor 105, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6887);
6. Peraturan Menteri Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Nomor 39 Tahun 2025 tentang Penjaminan Mutu Pendidikan Tinggi (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2025 Nomor 661);
7. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2024 tentang Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Kesehatan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2022 Nomor 156);
8. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 12 tahun 2023 tentang Perubahan atas peraturan Menteri Kesehatan No.

71 tahun 2020 tentang organisasi dan tata kerja Politeknik Kesehatan di lingkungan kementerian Kesehatan (Berita negara republik Indonesia tahun 2023 nomor 211

MEMUTUSKAN

- Menetapkan** : KEPUTUSAN DIREKTUR POLTEKKES KEMENKES PALU TENTANG NAMA PANITIA DAN FASILITATOR PELATIHAN FASILITATOR PELATIHAN KEAMANAN PANGAN DAN HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DALAM RANGKA PENINGKATAN KAPASITAS SEBAGAI SKPI BAGI MAHASISWA JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES PALU TAHUN 2026
- Pertama : Menunjuk mereka yang namanya tercantum dalam Surat Keputusan ini sebagai panitia dan fasilitator Pelatihan Keamanan Pangan dan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Dalam Rangka Peningkatan Kapasitas Sebagai SKPI Bagi Mahasiswa Jurusan Kebidanan Poltekkes Kemenkes Palu Tahun 2026
- Kedua : Kepada mereka yang namanya tersebut pada lampiran surat keputusan ini diwajibkan menjalankan tugasnya dengan penuh tanggung jawab.
- Ketiga : Segala biaya yang ditimbulkan dengan diterbitkannya Surat Keputusan ini dibebankan pada DIPA Poltekkes Kemenkes Palu Tahun 2026.
- Keempat : Surat Keputusan ini berlaku sejak tanggal ditetapkan dengan ketentuan apabila di kemudian hari terdapat kekeliruan dalam penetapannya akan diadakan perbaikan sebagaimana mestinya.

Ditetapkan di : Palu
 Pada Tanggal : 14 September 2026
 Direktur Politeknik Kesehatan
 Kementerian Kesehatan Palu



Nurjaya, S.Pd., M.Kes.

Tembusan :

1. *Wakil Direktur I, II, dan III Poltekkes Kemenkes Palu*
2. *Kasubag ADUM dan ADAK Poltekkes Kemenkes Palu*
3. *Kepala Pusat Penjaminan Mutu dan Pengembangan Pendidikan*
4. *Ketua Jurusan / Ketua Prodi Poltekkes Kemenkes Palu di Palu*
5. *Yang bersangkutan untuk diketahui dan dilaksanakan*



Lampiran I :
Surat Keputusan Direktur Poltekkes
Kemenkes Palu
Nomor : PL.02.03/F.XLII/3961/2026
Tanggal : 14 September 2026
Tentang Penetapan Nama Panitia Dan
Fasilitator Pelatihan Keamanan Pangan dan
Hazard Analysis And Critical Control Point
(HACCP) Dalam Rangka Peningkatan
Kapasitas Sebagai SKPI Bagi Mahasiswa
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu
Tahun 2026

PANITIA DAN FASILITATOR PELATIHAN KEAMANAN PANGAN DAN HAZARD
ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) BAGI MAHASISWA
JURUSAN GIZI POLTEKKES KEMENKES PALU TAHUN 2026

- Penasehat : Direktur Poltekkes Kemenkes Palu
Nurjaya, S.Pd, M.Kes
- Pengarah : Wakil Direktur III
Metrys Ndama, S.ST, M. Kes
Wakil Direktur I
Elvyrah Faisal, SKM, MPH
Wakil Direktur II
Kadar Ramadhan, SKM, MKM
Ketua Jurusan Gizi
Dr. Abd. Farid Lewa, SKM, MPH
- Penanggung Jawab : Kepala Unit Pengembangan SDM Kesehatan Palu
Adhyanti, M.Si
- Ketua : Wery Aslinda, M.Si
- Sekretaris : Diah Ayu Hartini, S.KM., M.Kes
- Bendahara : Bahja, S.Si, M.Si
- IT/SI : Stevi Septiana, S.Kom
- Narasumber/
Fasilitator dan
Pengendali
Pelatihan/ MoT : 1. A. Dian Suriani, S.Farm.,Apt
2. Wery Aslinda, M.Si
3. Nurjaya, S.Pd, M.Kes
4. Ansar, M.Kes
5. Gusman , SST, M.Kes
6. Adhyanti, M.Si
7. Mustafa, SKM., M.Kes
- Laboran dan
perlengkapan : 1. Muhammad Dahlan, S.Tr.Gz
2. Dwi Ratna Sari, A.Md.Gz
3. Jhein Melyani, A.Md.Gz
4. Leni Afitsyah, A.Md.Gz

Direktur Politeknik Kesehatan
Kementerian Kesehatan Palu,



Nurjaya, S.Pd., M.Kes.



Nomor : PL.02.03/F.XLII/3792/2026
Lampiran : empat lembar
Perihal : Permohonan Fasilitator Pelatihan

3 September 2026

Yth. Kepala Balai Besar POM di Palu
Jln. Undata No.03, Kota Palu, Sulawesi Tengah

Dalam rangka pelaksanaan kegiatan Pelatihan Keamanan Pangan dan *Hazard Analysis And Critical Control Point* (HACCP) oleh Unit Pengembangan Kompetensi SDM Kesehatan Poltekkes Kemenkes Palu kami memohon kepada Bapak/Ibu Kepala Balai dapat menjadi fasilitator atau menugaskan pegawainya yang kompeten sebagai fasilitator pada kegiatan tersebut. Adapun kegiatan akan dilaksanakan pada:

hari, tanggal : Senin, 14 September 2026
waktu : jadwal terlampir
tempat : Kampus Poltekkes Kemenkes Palu, Jl. Thalua Konchi No.19
Mamboro, Kec. Palu Utara.

Informasi terkait kegiatan ini melalui narahubung Adhyanti, M.Si (WA. 082348867406).

Demikian permohonan ini kami sampaikan, atas perhatian dan kerjasama Bapak/Ibu diucapkan terima kasih.

Direktur Politeknik Kesehatan
Kementerian Kesehatan Palu,



Nurjaya, S.Pd, M.Kes

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id> . Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF> .



SURAT TUGAS

NOMOR : HM.03.01.52B.09.26.480

- Menimbang : a. Surat Edaran Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Nomor 20 Tahun 2021 Tentang Implementasi *Core Values* dan *Employer Branding* ASN BerAKHLAK dan Bangga Melayani Bangsa;
- b. Surat Direktur Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Palu Nomor PL.02.03/F.XLII/3792/2026 Perihal Permohonan Fasilitator Pelatihan;
- c. Bahwa untuk melaksanakan kegiatan pada butir b dimaksud perlu menugaskan Pegawai Balai Besar POM di Palu untuk melaksanakan tugas tersebut.

- Dasar : 1. Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2023 tentang Aparatur Sipil Negara (ASN);
2. Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan;
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 19 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Pada Badan Pengawas Obat dan Makanan sebagaimana telah beberapa kali diubah terakhir dengan peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 1 Tahun 2026 tentang Perubahan kedua atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 19 Tahun 2023 tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Pada Badan Pengawas Obat dan Makanan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2026 Nomor 61)

Memberi Perintah

- Kepada : Daftar Terlampir
- Untuk : 1. Untuk Melaksanakan Tugas dalam Rangka Menghadiri Undangan sebagai Fasilitator di kegiatan Pelatihan Keamanan Pangan dan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) di Kota Palu Menggunakan kendaraan Dinas;
2. Surat Tugas ini Berlaku pada Tanggal 14 September 2026

Agar yang bersangkutan melaksanakan tugas dengan baik dan penuh tanggungjawab.

Palu, 14 September 2026
Kepala Balai Besar POM di Palu,



Musthofa Anwari. S.Si, Apt.

Petugas tidak diperkenankan menerima gratifikasi dalam bentuk apapun.

LAMPIRAN
SURAT TUGAS
NOMOR : HM.03.01.52B.09.26.480
TANGGAL : 14 SEPTEMBER 2026

DAFTAR NAMA PEGAWAI YANG DI TUGASKAN

NO	NAMA	NIP	Pangkat/Gol	JABATAN
1	Andi Dian Suriani, S.Farm, Apt	19840506 200712 2 002	Penata Tk.1, III/d	Pengawas Farmasi dan Makanan Ahli Muda

Kepala Balai Besar POM di Palu,



Musthofa Anwari. S.Si, Apt.

Petugas tidak diperkenankan menerima gratifikasi dalam bentuk apapun.

SURAT TUGAS

NOMOR PL.02.03/F.XLII/4005/2026

Sehubungan dengan peningkatan kompetensi mahasiswa calon lulusan Jurusan Gizi dengan ini menugaskan kepada:

(Nama, NIP, Pangkat dan Jabatan terlampir)

- Untuk :
1. menjadi fasilitator/narasumber dan master of training (MOT) **“Pelatihan Keamanan Pangan dan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Palu pada tanggal 14 s.d 18 September 2026;**
 2. menyampaikan hasil pelaksanaan tugas kepada pimpinan setelah selesai melaksanakan tugas;
 3. pembiayaan sehubungan dengan kegiatan ini dibebankan pada DIPA Poltekkes Kemenkes Palu Tahun 2026;
 4. melakukan rekam kehadiran datang dan pulang pada tanggal penugasan.

Agar yang bersangkutan melaksanakan tugas dengan baik dan penuh tanggung jawab.

17 September 2026
Direktur Politeknik Kesehatan
Kementerian Kesehatan Palu,



Nurjaya, S.Pd, M.Kes

Kementerian Kesehatan tidak menerima suap dan/atau gratifikasi dalam bentuk apapun. Jika terdapat potensi suap atau gratifikasi silahkan laporkan melalui HALO KEMENKES 1500567 dan <https://wbs.kemkes.go.id> . Untuk verifikasi keaslian tanda tangan elektronik, silahkan unggah dokumen pada laman <https://tte.kominfo.go.id/verifyPDF>



Lampiran Surat:
Nomor :
PL.02.03/F.XLII/4005/2026
Tanggal : 17 September 2026

DAFTAR PEGAWAI YANG DITUGASKAN

No	Nama	NIP/NIM	Pangkat/Golongan	Jabatan
1	Nurjaya, S.Pd, M.Kes	197107161994032002	Penata Tk.1 – III/d	Lektor / Fasilitator
2	Wery Aslinda, M.Si	198112072014022001	Penata – III/c	Lektor / Fasilitator
3	Gusman , SST, M.Kes	196708061991031003	Penata Tk.1 – III/d	Lektor / Fasilitator
4	Adhyanti, M.Si	198901312019021001	Penata – III/c	Lektor / Fasilitator dan MOT
5	Mustafa, SKM, M.Kes	198808222022031002	Penata Muda Tk.1 – III/b	Asisten Ahli/ MOT

Direktur Politeknik Kesehatan
Kementerian Kesehatan Palu,



Nurjaya, S.Pd, M.Kes



NOTA DINAS
NOMOR PL.03.01/F.XLII/3957.1/2026

Yth : Panitia MoT, Fasilitator
Dan : Kepala UPKSDMK Palu
Hal : Rapat Persiapan
Tanggal : 11 September 2026

Dalam rangka persiapan pelaksanaan kegiatan peningkatan kompetensi Webinar Hari Kesehatan Nasional Ke-61 "Generasi Sehat, Masa Depan Hebat, maka akan dilaksanakan rapat persiapan akan dilaksanakan pada:

hari/ tanggal : Jumat, 11 September 2026
waktu : 10.00 WITA– Selesai
tempat : Ruang Rapat UPKSDMK Palu

Demikian penyampaian ini, atas kerjasamanya diucapkan terima kasih.



Kepala Unit Pengembangan
Kompetensi SDM Kesehatan Palu.

Adhyanti, M.Si

KERANGKA ACUAN KEGIATAN

PELATIHAN NASIONAL

**PELATIHAN KEAMANAN PANGAN DAN HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL
CONTROL POINT (HACCP)**



UNIT PENGEMBANGAN KOMPETENSI SUMBER DAYA KESEHATAN PALU

TERAKREDITASI PARIPURNA NOMOR HK.02.02/F/1534/2026

JL. Thalua Konchi No. 19 Mamboro Kota Palu

www.upksdmk.poltekkespalu.ac.id

1. Nama/Judul Kegiatan

Pelatihan Keamanan Pangan dan *Hazard Analysis And Critical Control Point* (HACCP)

2. Latar Belakang Kegiatan

Masyarakat semakin peduli terhadap kesehatan termasuk mutu pangan yang mereka konsumsi. Keamanan asupan yang dikonsumsi merupakan salah satu faktor penting yang juga dapat mempengaruhi status gizi konsumen.

Keamanan pangan merupakan hak asasi manusia sesuai dengan Undang-undang No. 17 tahun 2023 tentang Kesehatan bahwa pangan bagi masyarakat masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. Undang-undang ini juga mengamanahkan bahwa pangan yang tidak memenuhi ketentuan standar, persyaratan kesehatan, dan/atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan dan ditarik dari peredaran. Dan bagaimana penerapan system keamanan pangan di Indonesia sesuai peraturan yang telah ditetapkan dalam Peraturan Pemerintah No. 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan.

Pangan siap saji yang diproduksi di tempat pengelolaan pangan (TPP) baik jasa boga dan kantin sering dilaporkan berpotensi sebagai sumber kejadian luar biasa di masyarakat Indonesia. Dalam usaha menjamin keamanan pangan yang diproduksi, WHO mendorong diterapkannya pendekatan hazard analysis and critical control points (HACCP) atau analisa bahaya dan titik kendali kritis. Pelatihan tentang bahaya pangan, mengkaji risiko bahaya dan keterampilan menyusun rancangan HACCP secara sederhana perlu diberikan bagi tenaga pelaksana yang bertanggungjawab pada keamanan pangan dan kesehatan masyarakat, agar mereka mampu mencegah terjadinya penyakit bawaan pangan atau keracunan pangan di wilayah kerjanya.

Indonesia dengan bentang alam yang beragam khususnya dalam hal kebencanaan memiliki potensi bencana yang beragam. Bencana alam seperti letusan gunung api, longsor, banjir, tsunami dan gempa bumi kerap melanda Indonesia. Disamping itu bencana non alam seperti epidemi dan kejadian luar biasa penyakit juga dapat melanda Indonesia. Dalam kondisi tanggap darurat bencana seperti yang terjadi saat ini yaitu bencana pandemi Covid-19, maka diharapkan para tenaga pelaksana gizi juga dapat cepat tanggap untuk menyesuaikan kebutuhan keamanan pangan masyarakat pada kondisi tersebut, oleh karena itu pengayaan materi berkaitan dengan tanggap darurat bencana menjadi salah satu hal yang penting, sebab saat ini Indonesia juga tengah berada dalam kondisi pandemi.

3. Tujuan Kegiatan:**a. Tujuan Umum**

Setelah mengikuti pelatihan, peserta mampu mengkaji bahaya keamanan pangan dan tindakan pengendalian bahaya serta menyusun dokumen rancangan prinsip 1 HACCP di wilayah kerjanya.

b. Tujuan Khusus

Setelah mengikuti pelatihan, peserta diharapkan mampu:

- 1) Menjelaskan konsep dan masalah keamanan pangan
- 2) Mengkaji risiko bahaya keamanan pangan
- 3) Mengkaji tindakan pengendalian bahaya pangan
- 4) Menyusun dokumen rancangan prinsip 1 HACCP suatu tempat pengelolaan pangan siap saji

4. **Jenis Kegiatan** : Pelatihan
5. **Cakupan Kegiatan** : Nasional
6. **Jenis Materi** : Spesifik Keprofesian
7. **Metode** : Klasikal
8. **Sasaran Profesi Peserta**: Kolegium Gizi

Sasaran Profesi Lainnya: -

9. **Target/ Jumlah peserta** : 30 orang
10. **Bentuk Kegiatan** : Mandiri
11. **Waktu dan Tempat Kegiatan** :
Waktu : 14-18 September 2026
Tempat : Kampus Jurusan Kebidanan Poltekkes Kemenkes Palu, Jl. Thalua Konchi No. 19, Mambo, Palu Utara, Kota Palu, Sulawesi Tengah.
12. **Biaya/ Tarif Per Peserta** : Rp 0.- (Gratis)
13. **Kontak / PIC Pengusul yang dapat dihubungi**: Stevi Septiana, S.Kom: 082299112242
14. **Jadwal Kegiatan dan Deskripsi Materi Pembelajaran** :

Waktu Pelaksanaan (WITA)	Durasi (menit)	Durasi (Jam)	Materi	Deskripsi Materi	Narasumber	JEP
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
HARI I - Senin, 14 September 2026						
07.30 – 08.00			Persiapan		Panitia	
08.00 – 08.20	20 menit	-	Pre test		Panitia	
08.20 – 08.50	30 menit	-	Pembukaan		Panitia	

Waktu Pelaksanaan (WITA)	Durasi (menit)	Durasi (Jam)	Materi	Deskripsi Materi	Narasumber	JEP
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
08.50 – 10.20	90 menit	1,5 jam	Membangun Komitmen Belajar (Building Learning Commitment/ BLC)	Perkenalan, pencairan suasana kelas, harapan peserta, pemilihan pengurus kelas, komitmen kelas	Adhyanti, M.Si	2
10.20 – 11.50	90 menit	1,5 jam	Kebijakan keamanan pangan di Indonesia	Arah kebijakan keamanan pangan serta pengaruhnya terhadap berbagai sektor di Indonesia.	A. Dian Suriani, S.Farm.,Apt	2
11.50 – 13.00			Ishoma		Panitia	
13.00 - 14.30	90 menit	1,5 jam	Konsep dan masalah keamanan pangan	Konsep dan masalah keamanan pangan serta dampaknya bagi masyarakat	A. Dian Suriani, S.Farm.,Apt	2
14.30 – 17.30	180 menit	3 jam	Risiko bahaya keamanan pangan di tempat pengelolaan pangan (teori)	Bahaya biologi pangan dan bahaya kimia pangan	Wery Aslinda, S.Si, M.Si	4
Hari II – Selasa, 15 September 2026						
07.30-08.00	30 menit		Refleksi		MOT	
08.00 – 11.00	180 menit	3 jam	Risiko bahaya keamanan pangan di tempat pengelolaan pangan (praktik)	Bahaya biologi pangan dan bahaya kimia pangan	Wery Aslinda, S.Si, M.Si	4
11.00 – 11.45	45 menit	0,75 jam	Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan (teori)	Teknologi pangan untuk pengendalian bahaya mikroorganisme, mengkaji good hygiene practice (GHP) dan	Wery Aslinda, S.Si, M.Si	1

Waktu Pelaksanaan (WITA)	Durasi (menit)	Durasi (Jam)	Materi	Deskripsi Materi	Narasumber	JEP
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
				sanitation standard operating procedure (SSOP).		
11.45 – 13.00			Istirahat		Panitia	
13.00 – 15.15	135 menit	2,25 jam	Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan (teori)	Teknologi pangan untuk pengendalian bahaya mikroorganisme, mengkaji good hygiene practice (GHP) dan sanitation standard operating procedure (SSOP).	Wery Aslinda, S.Si, M.Si	3
15.15 – 17.30	135 menit	2,25 jam	Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan (praktik)	Teknologi pangan untuk pengendalian bahaya mikroorganisme, mengkaji good hygiene practice (GHP) dan sanitation standard operating procedure (SSOP).	Wery Aslinda, S.Si, M.Si	3
HARI III - Rabu, 16 September 2026						
07.30 – 08.00	30 menit		Refleksi		MOT	
08.00 – 10.15	135 menit	2,25 jam	Tindakan pengendalian bahaya keamanan pangan (praktik)	Teknologi pangan untuk pengendalian bahaya mikroorganisme, mengkaji good hygiene practice (GHP) dan sanitation standard operating procedure (SSOP).	Wery Aslinda, S.Si, M.Si	3
10.15 – 11.45	90 menit	1,5 jam	Rancangan HACCP prinsip 1 di tempat	1) Sistem standarisasi nasional dan	Nurjaya, S.Pd, M.Kes	2

Waktu Pelaksanaan (WITA)	Durasi (menit)	Durasi (Jam)	Materi	Deskripsi Materi	Narasumber	JEP
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			pengelolaan pangan siap saji (teori)	HACCP 2) Dokumen rancangan prinsip 1 HACPP		
11.45 - 13.00			ISTIRAHAT		Panitia	
13.00 – 14.30	90 menit	1,5 jam	Rancangan HACCP prinsip 1 di tempat pengelolaan pangan siap saji (teori)	1) Sistem standarisasi nasional dan HACCP 2) Dokumen rancangan prinsip 1 HACPP	Nurjaya, S.Pd, M.Kes	2
14.30 – 17.30	180 menit	3 jam	Rancangan HACCP prinsip 1 di tempat pengelolaan pangan siap saji (PRAKTIK)	1) Sistem standarisasi nasional dan HACCP 2) Dokumen rancangan prinsip 1 HACPP	Nurjaya, S.Pd, M.Kes	4
HARI IV – Kamis, 17 September 2026						
07.30 – 08.00	30 menit		Refleksi		MOT	
08.00 – 17.00	450 menit	7,5 jam	Rancangan HACCP prinsip 1 di tempat pengelolaan pangan siap saji (PRAKTIK)	1) Sistem standarisasi nasional dan HACCP 2) Dokumen rancangan prinsip 1 HACPP	Nurjaya, S.Pd, M.Kes	10
HARI V – Jumat, 18 September 2026						
07.30 – 08.00			Refleksi		MOT	
08.00 – 11.00	180 menit	3 jam	Penanganan pangan tanggap darurat bencana (Terori dan	1) Keamanan pangan pada pada kondisi bencana alam 2) Keamanan	Ansar, SKM, M.Kes, Dietisien	4

Waktu Pelaksanaan (WITA)	Durasi (menit)	Durasi (Jam)	Materi	Deskripsi Materi	Narasumber	JEP
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
			Praktik)	pangan pada kondisi bencana non alam		
11.00 – 12.30	90 menit	1,5 jam	Anti Korupsi	Konsep korupsi, tindak pidana korupsi, budaya anti korupsi, upaya pencegahan dan pemberantasan korupsi, serta tata cara pelaporan dugaan pelanggaran tindak pidana korupsi (TPK)	Gusman SST., M. Kes	2
12.30 – 13.30			Ishoma		Panitia	
13.30 – 15.00	90 menit	1,5 jam	Rencana Tindak Lanjur	Konsep penyusunan RTL, identifikasi rencana tindak lanjut yang tepat sasaran dan menyusun daftar rencana tindak lanjut.	Adhyanti, M.Si	2
15.00 – 15.30			Penutupan		Panitia	
JUMLAH						50 JEP

15. CV Narasumber:

a. Narasumber 1

1. Nama : A. Dian Suriani, S.Farm.,Apt
2. NIK : 7271014605840001
3. NIP : 198405062007122002
4. Jenis Profesi : Dosen
5. Institusi : Balai BPOM di Palu
6. Jenis Kelamin : Perempuan
7. Tempat dan Tanggal Lahir : Pare-Pare, 06 Mei 1984
8. Riwayat Pendidikan : Apoteker



9. Nomor HP : 085242238222
10. Pengalaman Mengajar / Narasumber : Kebijakan Keamanan Pangan di Indonesia
11. Pengalaman Bekerja/Bertugas Berkaitan dengan Materi : Pelatihan Food Inspektur tingkat Dasar, Muda dan AMDK

b. Narasumber 2

1. Nama : Wery Aslinda, M.Si
2. NIK : 7371124712810007
3. NIP : 198112072014022001
4. Jenis Profesi : Dosen
5. Institusi : Poltekkes Kemenkes Palu
6. Jenis Kelamin : Perempuan
7. Tempat dan Tanggal Lahir : Pomalaa, 07 Desember 1981
8. Riwayat Pendidikan : S1 Kimia Universitas Hasanuddin, S2 Kimia Universitas Hasanuddin
9. Nomor HP : 08124279501
10. Pengalaman Mengajar / Narasumber : Mengajar Mata Kuliah Ilmu Pangan Ilmu Pangan, Kimia Pangan, Mikrobiologi pangan, Biokimia, Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, Pengawasan Mutu Makanan
11. Pengalaman Bekerja/Bertugas Berkaitan dengan Materi :
 - Workshop Implementasi HACCP Dalam Penyelenggaraan Makanan di SPPG dan Rumah Sakit Angkatan 1 Tahun 2026
 - Webinar Peraturan dan Sistem Keamanan Pangan (PMR & HACCP, ISO 22000, BRC, FSSC) tahun 2025
 - Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman pada Tatanan Masyarakat dan Horeca (Hotel, Restoran dan Catering)" tahun 2025
 - Sertifikat Kompetensi BSNP Keamanan Pangan Tahun 2024
 - Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji Bagi Penjamah Pangan tahun 2021



c. Narasumber 3

1. Nama : Nurjaya, S.Pd, M.kes
2. NIK : 7210145607710001
3. NIP : 197107161994032002
4. Jenis Profesi : Dosen



5. Institusi : Poltekkes Kemenkes Palu
6. Jenis Kelamin : Perempuan
7. Tempat dan Tanggal Lahir : Ujung pandang/ 16 Juli 1971
8. Riwayat Pendidikan : S1 Pendidikan Kimia, S2 Kesehatan masyarakat
9. Nomor HP : 08181340846207
10. Pengalaman Mengajar / Narasumber : Ilmu Pangan, Kimia Pangan, Mikrobiologi pangan, Biokimia, Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi, Pengawasan Mutu Makanan
11. Pengalaman Bekerja/Bertugas Berkaitan dengan Materi :
 - Workshop Implementasi HACCP Dalam Penyelenggaraan Makanan di SPPG dan Rumah Sakit Angkatan 1 Tahun 2026
 - Webinar Peraturan dan Sistem Keamanan Pangan (PMR & HACCP, ISO 22000, BRC, FSSC) tahun 2025
 - Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman pada Tataan Masyarakat dan Horeca (Hotel, Restoran dan Catering)” tahun 2025
 - Sertifikat Kompetensi BSNP Keamanan Pangan Tahun 2024
 - Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji Bagi Penjamah Pangan tahun 2021

d. Narasumber 4

1. Nama : Ansar, S.KM, M.Kes, Dietisien
2. NIK : 7317112712860002
3. NIP : 198612272014021001
4. Jenis Profesi : Dosen
5. Institusi : Poltekkes Kemenkes Palu
6. Jenis Kelamin : Laki-laki
7. Tempat dan Tanggal Lahir : Luwu, Sul-Sel, 27 Desember1986
8. Riwayat Pendidikan : S1 dan S2 Gizi Kesmas UNHAS; Profesi Dietisien Poltekkes Makassar
9. Nomor HP : 085242659942
10. Pengalaman Mengajar / Narasumber : ToT Gizi Bencana - Kemenkes RI Tahun 2023; Penelitian & Pelatihan Gizi Bencana di Jepang Tahun 2023; Pelatihan Gizi Bencana – YSTC & WVI Tahun 2019
11. Pengalaman Bekerja/Bertugas Berkaitan dengan Materi :
 - Pelatihan Gizi Bencana, tahun 2026



- ToT SDIDTK dan PMBA, tahun 2024
- Diklat Jafung Nutrisionis Ahli, tahun 2021
- Pelatihan Surveilans Gizi 2017-2025
- Pelatihan PAGT, tahun 2015

e. Narasumber 5

1. Nama : Gusman SST., M. Kes
2. NIK : 727103060867003
3. NIP : 196708061991031003
4. Jenis Profesi : Dosen
5. Institusi : Poltekkes Kemenkes Palu
6. Jenis Kelamin : Laki laki
7. Tempat dan Tanggal Lahir : Pakuli, 06 Agustus 1967
8. Riwayat Pendidikan DIII Akademi Penilik Kesehatan Teknologi Sanitasi (APKTS), S1 teknik lingkungan ITS Surabaya, S2 Kesehatan Kerja UGM
9. Nomor HP : 081248165703
10. Pengalaman Mengajar / Narasumber : Mengajar Mata Kuliah Pendidikan Budaya Anti Korupsi (PBAK), Pendidikan Berkarakter.
11. Pengalaman Bekerja/Bertugas Berkaitan dengan Materi : Dosen Mata Kuliah Pendidikan Budaya Anti Korupsi (PBAK)



f. Narasumber 6

1. Nama : Adhyanti, S.Gz, M.Si, Dietisien
2. NIK : 7403170107890510
3. NIP : 198901312019021001
4. Jenis Profesi : Dosen
5. Institusi : Poltekkes Kemenkes Palu
6. Jenis Kelamin : Laki laki
7. Tempat dan Tanggal Lahir : Lindo, 31 Januari 1989
8. Riwayat Pendidikan: S1 Ilmu Gizi Univ. Hasanuddin, S2 Ilmu Gizi Institut Pertanian Bogor; Profesi Dietisien Poltekkes Kemenkes Makassar.
9. Nomor HP : 082348867406



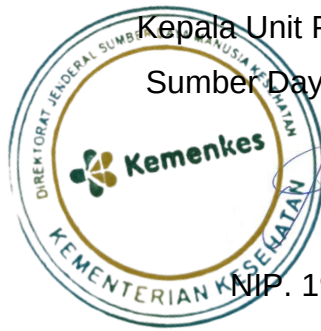
10. Pengalaman Mengajar / Narasumber : Dosen Poltekkes Kemekes Palu, Fasilitator
Pelatihan Kader Posyandu

11. Pengalaman Bekerja/Bertugas Berkaitan dengan Materi : Kepala UPK SDMK Palu;
Pelatihan TOT Keterampilan Kader Posyandu, Pelatihan Pengendali Mutu
Pelatihan

Demikian Kerangka Acuan Kegiatan (KAK) pelaksanaan kegiatan Pelatihan
Pelatihan Keamanan Pangan dan *Hazard Analysis And Critical Control Point*
(HACCP) disusun untuk dijadikan acuan dan dipedomani sebagaimana mestinya.

Palu, 31 Agustus 2026

Kepala Unit Pengembangan Kompetensi
Sumber Daya Manusia Kesehatan Palu



Adhyanti, M.Si

NIP. 198901312019021001

Dokumentasi Pelaksanaan Kegiatan













