

Kurikulum Pelatihan

**SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN
BAGI PENYELENGGARA MAKANAN
DI RUMAH SAKIT**

2016

**PUSAT PELATIHAN SDM KESEHATAN - BADAN PPSDM KESEHATAN
KEMENTERIAN KESEHATAN RI**

Kurikulum Pelatihan

**SANITASI MAKANAN DAN MINUMAN
BAGI PENYELENGGARA MAKANAN
DI RUMAH SAKIT**

2016

DITJEN NAKES

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Kuasa, kurikulum pelatihan sanitasi makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan di rumah sakit dapat terselesaikan dengan baik.

Kurikulum ini merupakan acuan bagi penyelenggara pelatihan sanitasi makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan di rumah sakit. Penyusunan kurikulum pelatihan ini mengacu pada Undang-undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan dan Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2014 tentang Mutu dan Keamanan Pangan.

Penyusunan kurikulum pelatihan ini disusun atas kerjasama Pusat Pelatihan SDM Kesehatan Badan PPSDM Kesehatan dengan Direktorat Kesehatan Lingkungan, Pusat upaya Kesehatan Masyarakat (PPUKM) – Badan Litbangkes, Himpunan Ahli Kesehatan Lingkungan Indonesia (HAKLI), dan Persatuan Ahli Gizi Indonesia (PERSAGI).

Terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang terlibat dalam proses penyusunan kurikulum pelatihan ini. Kami menyadari kurikulum ini belum sempurna, untuk itu kami sangat mengharapkan masukan dan saran dari berbagai pihak untuk penyempurnaannya. Semoga kurikulum pelatihan ini dapat memberi manfaat bagi semua pihak yang terkait.

Jakarta, Juni 2016
Kepala Pusat Pelatihan SDM Kesehatan
Badan PPSDM Kesehatan

Suhardjono, SE., MM
NIP. 195608271979111001

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Filosofi Pelatihan	2
BAB II PERAN, FUNGSI DAN KOMPETISI	4
A. Peran	4
B. Fungsi	4
C. Kompetensi	4
BAB III TUJUAN PELATIHAN	5
A. Tujuan Umum	5
B. Tujuan Khusus	5
BAB IV STRUKTUR PROGRAM	6
BAB V GARIS-GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN (GBPP)	7
BAB VI DIAGRAM PROSES PEMBELAJARAN	28
A. Pre Test	29
B. Pembukaan	29
C. Building Learning Commitment/BLC (Membangun Komitmen Belajar)	29
D. Pemberian Wawasan	29
E. Pembekalan Pengetahuan	30
F. Praktik Lapangan	30
G. Rencana Tindak Lanjut (RTL)	31
H. Evaluasi Peserta (Post Test) dan Evaluasi Penyelenggaraan	31
I. Penutup	31
BAB VII PESERTA DAN PELATIH	32
A. Peserta	32
B. Pelatih	32
BAB VIII PENYELENGGARAAN DAN TEMPAT PENYELENGGARAAN	33
A. Penyelenggara	33
B. Tempat Penyelenggara	33
BAB IX EVALUASI	34
A. Evaluasi Terhadap Peserta	34

B. Evaluasi Terhadap Pelatih/Instruktur	34
C. Evaluasi Terhadap Penyelenggara Pelatih	34
BAB X SERTIFIKAT	36

DITJEN NAKES

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia. Walaupun pangan itu menarik, nikmat, tinggi gizinya jika tidak aman dikonsumsi, praktis tidak ada nilainya sama sekali. Pangan semakin penting dan vital peranannya dalam menjaga kesehatan masyarakat. Lebih dari 90% terjadinya penyakit pada manusia yang terkait dengan makanan (*foodborne diseases*) disebabkan oleh kontaminasi mikrobiologi, yaitu meliputi penyakit tipus, disentri bakteri/amuba, botulism, intoksikasi bakteri lainnya, hepatitis A, dan *trichinellosis* bahkan mengkonsumsi makanan perlu memperhatikan kandungan alergen pada makanan.

Keamanan pangan merupakan syarat penting yang harus melekat pada pangan yang hendak dikonsumsi oleh semua masyarakat. Pangan yang bermutu dan aman dapat dihasilkan dari dapur rumah tangga, dapur tempat pelayanan umum seperti Rumah sakit maupun dari industri pangan. Oleh karena itu industri pangan dan tempat penyelenggaraan makanan dapat menjadi faktor penentu beredarnya pangan maupun makanan yang tidak memenuhi standar mutu dan keamanan pangan yang akan dikonsumsi.

Pemerintah Indonesia dalam menjaga Kesehatan Makanan di berbagai tempat penyelenggaraan makanan sudah menyusun berbagai Undang-Undang dan Peraturan tentang Keamanan Pangan dengan langkah pengendalian kontaminan pangan melalui inspeksi, registrasi, analisa produk akhir, untuk menentukan apakah pangan tersebut aman untuk dikonsumsi.

Tempat Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit berfungsi sebagai tempat pengelolaan makanan untuk pemulihan kondisi pasien dari sisi makanan yang diolah dan diberikan kepada pasien (diet pasien). Pasien juga berhak untuk mendapatkan diet yang bermutu (sesuai dengan advise dari dokter/konsultan gizi) dan aman, tidak terkontaminasi bahaya yang dapat menyebabkan status kesehatan pasien menjadi semakin buruk.

Instalasi Gizi rumah sakit harus memiliki kepedulian dan tanggung jawab di sepanjang rantai pengolahan makanan hingga akhirnya makanan disajikan kepada pasien aman untuk dikonsumsi oleh pasien, oleh karena itu penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit harus diselenggarakan secara Higienis dan Saniter.

Penyelenggara / Pengelola Makanan Rumah Sakit perlu memiliki pemahaman tentang Upaya Higiene dan sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan, persiapan, pengolahan, penyimpanan makanan masak, dan pendistribusian sampai dengan makanan tersebut disajikan kepada pasien.

Untuk memenuhi standar kompetensi pengelola makanan di rumah sakit, perlu diadakan Pelatihan Higiene Sanitasi Makanan Minuman pada Penyelenggara Makanan. Oleh karena itu Pusat Pelatihan SDM Kesehatan perlu menyusun Kurikulum dan Modul Higiene dan Sanitasi Makanan di Rumah Sakit sebagai materi untuk pelatihan.

B. Filosofi Pelatihan

Pelatihan ini diselenggarakan berdasarkan:

1. Pembelajaran orang dewasa (*Adult Learning*), yakni proses pelatihan diselenggarakan dengan memerhatikan hak peserta selama pelatihan, antara lain:
 - a. Dihargai keberadaannya selama menjadi peserta pelatihan.
 - b. Didengarkan dan dihargai pengalamannya terkait dengan materi pelatihan.
 - c. Dipertimbangkan setiap ide dan pendapatnya, sejauh berada didalam konteks pelatihan.
 - d. Mendapatkan 1 paket bahan belajar.
 - e. Mendapatkan pelatih profesional yang dapat memfasilitasi dengan berbagai metode, melakukan umpan balik, dan menguasai materi pelatihan.
 - f. Melakukan refleksi dan memberikan umpan balik secara terbuka.
 - g. Melakukan evaluasi (terhadap penyelenggara maupun fasilitator) dan dievaluasi tingkat pemahaman dan kemampuannya terkait dengan materi pelatihan.

2. Berbasis kompetensi (*Competency Based*), yakni selama proses pelatihan peserta diberikan kesempatan untuk mengembangkan keterampilan langkah demi langkah menuju pencapaian kompetensi yang diharapkan di akhir pelatihan.
3. Belajar sambil berbuat (*Learning by Doing*), yang memungkinkan setiap peserta untuk:
 - a. Mendapat kesempatan yang sama untuk belajar sambil berbuat (melakukan sendiri) dari setiap materi pelatihan. Hal tersebut dapat dilakukan dengan menggunakan metode pembelajaran dimana peserta lebih aktif terlibat, seperti antara lain: diskusi kelompok, latihan, studi kasus, bermain peran, praktik lapangan, dan *microteaching*, baik secara individu maupun kelompok.
 - b. Melakukan pengulangan ataupun perbaikan yang dirasa perlu untuk mencapai kompetensi yang ditetapkan.

BAB II

PERAN, FUNGSI DAN KOMPETENSI

A. Peran

Setelah mengikuti pelatihan, peserta berperan sebagai pelaksana sanitasi makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan di Rumah Sakit.

B. Fungsi

Dalam melaksanakan perannya, peserta mempunyai fungsi:

1. Melakukan penyelenggaraan higiene sanitasi makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.
2. Melakukan pengendalian keamanan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.
3. Melakukan pengendalian mutu pengelolaan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.
4. Melakukan personal higiene penjamah makanan bagi penyelenggara makanan.
5. Melakukan higiene sanitasi sarana dan peralatan pengelolaan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.

C. Kompetensi

Untuk menjalankan fungsinya, peserta memiliki kompetensi dalam :

1. Melakukan penyelenggaraan higiene sanitasi makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.
2. Melakukan pengendalian keamanan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.
3. Melakukan pengendalian mutu pengelolaan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.
4. Melakukan personal higiene penjamah makanan bagi penyelenggara makanan.
5. Melakukan higiene sanitasi sarana dan peralatan pengelolaan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.

BAB III TUJUAN PELATIHAN

A. Tujuan Umum

Setelah mengikuti pelatihan, peserta mampu melakukan sanitasi makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan di Rumah Sakit

B. Tujuan Khusus

Setelah mengikuti pelatihan, peserta mampu:

1. Melakukan penyelenggaraan higiene sanitasi makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.
2. Melakukan pengendalian keamanan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.
3. Melakukan pengendalian mutu pengelolaan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.
4. Melakukan personal higiene penjamah makanan bagi penyelenggara makanan.
5. Melakukan higiene sanitasi sarana dan peralatan pengelolaan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.

BAB IV STRUKTUR PROGRAM

Untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan maka disusunlah materi yang akan diberikan secara rinci pada tabel berikut:

NO	MATERI	ALOKASI WAKTU			
		T	P	PL	JLH
A.	MATERI DASAR:				
	1. Kebijakan Pelatihan SDM Kesehatan	2	0	0	2
	2. Kebijakan Higiene Sanitasi Makanan di RS	2	0	0	2
	Sub total	4	0	0	4
B.	MATERI INTI:				
	1. Penyelenggaraan higiene sanitasi makanan dan minuman.	1	3	2	6
	2. Pengendalian keamanan makanan dan minuman	1	3	0	4
	3. Pengendalian mutu pengelolaan makanan dan minuman.	1	3	2	6
	4. Personal higiene penjamah makanan..	2	2	0	4
	5. Higiene sanitasi sarana dan peralatan pengelolaan makanan dan minuman.	2	2	2	6
	Sub total	7	13	6	26
C.	MATERI PENUNJANG:				
	1. <i>Building Learning Commitment</i> - Membangun Komitmen Belajar	0	2	0	2
	2. Rencana Tindak Lanjut	0	2	0	2
	3. Anti Korupsi	2	0	0	2
	Sub total	2	4	0	6
	TOTAL	13	17	6	36

Keterangan:

- 1 jpl @ 45 menit. T=Penyampaian teori; P=Penugasan; PL=Praktek Lapangan

BAB V
GARIS-GARIS BESAR PROGRAM PEMBELAJARAN (GBPP)

- Nomor : Materi Dasar 1
 Materi : Kebijakan Pelatihan SDM Kesehatan
 Waktu : 2 JPL (T = 2, P = 0, PL = 0)
 Tujuan Pembelajaran Umum (TPU) : Setelah mengikuti materi, peserta mampu memahami kebijakan pelatihan SDM Kesehatan

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti materi, peserta mampu; 1. Menjelaskan dasar hukum peningkatan kompetensi pegawai melalui pelatihan 2. Menjelaskan kebijakan peningkatan pelatihan SDM kesehatan pembangunan kesehatan	1. Dasar Hukum Peningkatan Kompetensi Pegawai Melalui Pelatihan 2. Kebijakan peningkatan pelatihan SDM kesehatan dalam pembangunan kesehatan	<ul style="list-style-type: none"> • Curah pendapat • Ceramah tanya jawab 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang • Komputer/laptop • LCD projector • Whiteboard • Flipchart • Spidol 	<ul style="list-style-type: none"> • UU No. 5 Tahun 2014 Tentang Aparatur Sipil Negara • PP No. 101 Tahun 2000 Tentang Diklat Jabatan PNS berbasis Kompetensi.

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
3. Menjelaskan sifat pelatihan SDM kesehatan	3. Sifat pelatihan SDM kesehatan a. Pelatihan Rutin b. Pelatihan Penguatan Program c. Pelatihan Program Khusus d. Pelatihan SDM Kesehatan			• Kepmenkes No. 725/Menkes/SIK/V/2003 Tentang Pedoman Penyelenggaraan Pelatihan di Bidang Kesehatan.
4. Menjelaskan mekanisme pelaksanaan pelatihan	4. Mekanisme Pelaksanaan pelatihan a. Mekanisme Pelaksanaan Pelatihan Antar Unit Program b. Mekanisme Pelaksanaan Pelatihan Antar BBPK/Bapelkes/da.			
5. Menjelaskan arah pelatihan untuk Pegawai Aparatur Sipil Negara	5. Arah Pelatihan untuk Pegawai Aparatur Sipil Negara.			

- Nomor : Materi Dasar 2
 Materi : Kebijakan Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit
 Waktu : 2 JPL (T = 2, P = 0, PL = 0)
 Tujuan Pembelajaran Umum (TPU) : Setelah mengikuti materi, peserta mampu memahami kebijakan higiene sanitasi makanan di RS

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti materi, peserta mampu: 1. Menjelaskan peraturan dan perundangan tentang higiene sanitasi makanan di Rumah Sakit.	1. Peraturan dan perundangan tentang higiene sanitasi makanan di Rumah Sakit. a. Ketentuan Umum. b. Persyaratan teknis higiene sanitasi makanan. c. Pengawasan dan pengendalian.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Curah pendapat ▪ Ceramah tanya jawab 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bahan tayang ▪ Komputer/laptop ▪ LCD projector ▪ Whiteboard ▪ Flipchart ▪ Spidol 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ UU nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan. ▪ Permenkes Nomor 1204 tahun 2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.

- Nomor : Materi Inti 1
 Materi : Penyelenggaraan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman
 Waktu : 6 JPL (T = 1, P = 3, PL = 2)
 Tujuan Pembelajaran Umum (TPU) : Setelah mengikuti materi, peserta mampu melakukan penyelenggaraan higiene sanitasi makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti materi, peserta mampu: 1. Menjelaskan Konsep dasar tentang makanan dan minuman.	1. Konsep dasar makanan dan minuman. a. Karakteristik makanan dan minuman. b. Kebutuhan makanan dan minuman untuk kehidupan. c. Peranan makanan dan minuman dalam penularan penyakit.	<ul style="list-style-type: none"> • Curah pendapat • Ceramah tanya jawab • Diskusi kelompok • Demonstrasi • Praktek Lapangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang • Komputer/laptop • LCD projector • Whiteboard • Flipchart • Spidol • Panduan diskusi kelompok 	<ul style="list-style-type: none"> • Chandra.B. Pengantar Kesehatan Lingkungan, Jakarta :Penerbit Buku Kedokteran EGC. 2014. • Kepmenkes RI No. 942/Menkes

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
2. Melakukan penyelenggaraan higiene sanitasi Makanan dan minuman.	2. Penyelenggaraan higiene sanitasi Makanan dan minuman. a. Pemilihan Bahan b. Penyimpanan bahan makanan c. Pengolahan makanan dan minuman d. Penyimpanan makanan masak. e. Pengangkutan f. Penyajian		<ul style="list-style-type: none"> • Panduan Demonstrasi • Panduan Praktek Lapangan. 	/SK/VII/200 3. Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan

- Nomor : Materi Inti 2
- Materi : Pengendalian Keamanan Makanan dan Minuman.
- Waktu : 4 JPL (T = 1, P = 3, PL = 0)
- Tujuan Pembelajaran Umum (TPU) : Setelah mengikuti materi, peserta mampu melakukan pengendalian keamanan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti materi, peserta mampu: 1. Menjelaskan konsep pengaruh lingkungan fisik makanan dan minuman serta dampaknya terhadap kesehatan.	1. Konsep pengaruh lingkungan fisik makanan dan minuman serta dampaknya terhadap kesehatan a. Pencemaran fisik makanan dan minuman. b. Proses pencemaran fisik makanan dan minuman.	<ul style="list-style-type: none"> • Curah pendapat • Ceramah tanya jawab • Diskusi Kelompok • Latihan 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang • Komputer/laptop • LCD projector • Whiteboard • Flipchart • Spidol • Gambar Visual • Panduan 	<ul style="list-style-type: none"> • Permenkes 033 tahun 2012 tentang Bahan tambahan Pangan • As'ad, Suryani.,2003. Keamanan Makanan

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
<p>2. Menjelaskan konsep pencemaran Biologi makanan dan minuman serta dampaknya terhadap kesehatan.</p>	<p>c. Dampak pencemaran fisik makanan dan minuman terhadap kesehatan.</p> <p>2. Konsep pencemaran biologi makanan dan minuman serta dampaknya terhadap kesehatan</p> <p>a. Pencemaran biologi makanan dan minuman.</p> <p>b. Proses pencemaran biologi makanan dan minuman.</p> <p>c. Dampak pencemaran biologi makanan dan minuman terhadap kesehatan.</p>		<p>Diskusi Kelompok</p> <ul style="list-style-type: none"> Panduan Demonstrasi 	<p>dan Teknologi, ITB Bandung.</p> <ul style="list-style-type: none"> Food Hygiene, Microbiolog y, and HACCP, S.J. Forsythe & P.R. Hayes, An Aspen Pub., 1998. Bakteri pencemar makanan dan Penyakit Bawaan Makanan,

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
<p>3. Menjelaskan konsep pencemaran kimia makanan dan minuman serta dampaknya terhadap kesehatan.</p>	<p>3. Konsep pencemaran kimia makanan dan minuman serta dampaknya terhadap kesehatan.</p> <p>a. Pencemaran kimia makanan dan minuman.</p> <p>b. Proses pencemaran kimia makanan dan minuman.</p> <p>c. Dampak pencemaran kimia makanan dan minuman terhadap kesehatan.</p>			<p>Jakarta : Depkes RI, 2000.</p>
<p>4. Melakukan pengendalian keamanan makanan dan minuman.</p>	<p>4. Pengendalian Keamanan makanan dan minuman.</p>			

- Nomor : Materi Inti 3
 Materi : Pengendalian Mutu Pengelolaan Makanan dan Minuman
 Waktu : 6 Jpl (T = 1, P = 3, PL=2)
 Tujuan Pembelajaran Umum (TPU) : Setelah mengikuti materi, peserta mampu melakukan pengendalian mutu pengelolaan makanan dan minuman dengan pendekatan HACCP dan ISO 22000

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti materi, peserta mampu: 1. Melakukan pengendalian mutu dengan pendekatan HACCP	1. Pengendalian mutu dengan pendekatan HACCP a. Kerangka Pikir HACCP • Pengertian HACCP • Ruang lingkup HACCP b. Prinsip – prinsip HACCP	<ul style="list-style-type: none"> • Curah pendapat • Ceramah tanya jawab • Latihan • HACCP dan ISO 22000 • Praktik Lapangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang • Komputer/laptop • LCD • projector • Whiteboard • Flipchart • Spidol • Panduan Latihan • Panduan 	<ul style="list-style-type: none"> • Winarno, F.G., 2002. Codex dan SNI dalam Perdagangan Pangan. M. Brio Press. Bogor. • Fellows, P. J. 1998. Food Processing Technology

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
<p>2. Melakukan pengendalian mutu dengan pendekatan ISO 22000</p>	<p>c. Mekanisme Penerapan HACCP pada produk pangan.</p> <p>2. Pengendalian mutu dengan ISO 22000</p> <p>a. Konsep ISO 22000</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sejarah ISO 22000 • Ruang lingkup ISO 22000 • Penekanan ISO 22000 <p>b. Prinsip-prinsip penerapan ISO 22000.</p> <p>c. Mekanisme Penerapan ISO 22000 pada produk pangan.</p> <p>d. Tindakan koreksi dan pengendalian.</p>		<p>PKL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instrumen PKL (HACCP dan ISO) 	<p>Principle and Practice. Library Catalogung in Publication Data. English, New York, Tronto, Sidney, Tokyo and Singapore.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sara Mortimore dan Carol Wallace. 2002. HACCP Sekilas Pandang .Editor Chistos Cassianos. EGC.Jakarta.

- Nomor : Materi Inti 4
 Materi : Personal Higiene Penjamah Makanan.
 Waktu : 4 Jpl (T = 2, P = 2, PL = 0)
 Tujuan Pembelajaran Umum (TPU) : Setelah mengikuti materi, peserta mampu melakukan personal hygiene penjamah makanan bagi penyelenggara makanan.

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti materi, peserta mampu: 1 Menjelaskan tentang persyaratan kesehatan penjamah makanan.	1. Persyaratan kesehatan penjamah makanan. a. Pengertian kesehatan penjamah makanan b. Pengertian penyakit menular pada penjamah makanan c. Pemeriksaan kesehatan penjamah makanan	<ul style="list-style-type: none"> • Curah pendapat • Ceramah tanya jawab • Demonstrasi cuci tangan pakai sabun (CTPS) • Pemutaran Film 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang • Komputer/laptop • LCD projector • Whiteboard • Flipchart • Spidol • Poster • Video • Panduan Peragaan Cuci tangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Tumelap.H.J. Kondisi Bakteriologi Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado. Jurnal Kesehatan Lingkungan. 2011:1 (1): 20 – 28.

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
<p>2 Menjelaskan higiene penjamah makanan</p>	<p>2. Higiene penjamah makanan.</p> <p>a. Pengertian dan ruang lingkup</p> <p>b. Risiko kontaminasi penjamah makanan.</p> <p>c. Perlindungan kontaminasi penjamah makanan.</p>			<ul style="list-style-type: none"> • Kurniadi, Y., Saam, Z., Afandi, D. Faktor Kontaminasi E-Coli Pada Makanan Jajanan Di Lingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. <i>Jurnal Ilmu Lingkungan</i>. 2013;7(1): 28 – 37. • Mulla, R.M. Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta : Graha Ilmu. 2005.
<p>3 Melakukan higiene sanitasi penjamah makanan.</p>	<p>3. Higiene sanitasi penjamah makanan.</p> <p>a. Perilaku penjamah makanan dalam pengendalian penyakit</p> <p>b. Perilaku higiene personal penjamah makanan.</p>			

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
	c. Perilaku higiene sanitasi penjamah makanan.			<ul style="list-style-type: none"> • Ilmu Pengetahuan Bahan Makanan tahun 1990, R. Tien Muhtadi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB Bogor.

- Nomor : Materi Inti 5
- Materi : Higiene sanitasi sarana dan peralatan pengelolaan makanan dan minuman
- Waktu : 6 Jpl (T = 1, P = 3, PL = 2)
- Tujuan Pembelajaran Umum (TPO) : Setelah mengikuti materi, peserta mampu melakukan hygiene sanitasi sarana dan peralatan pengolahan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti materi, peserta mampu: 1. Menjelaskan persyaratan sanitasi sarana bangunan.	1. Persyaratan sanitasi bangunan. a. Kontruksi b. Pencahayaan c. Ventilasi	<ul style="list-style-type: none"> • Curah pendapat • Ceramah tanya jawab • Diskusi • Kelompok • Demonstrasi • Praktik Lapangan 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang • Komputer/ laptop • LCD projector • Whiteboard • Flipchart • Spidol • Daftar tilik/ checklist • Panduan Diskusi • Panduan 	<ul style="list-style-type: none"> • Permenkes No. 1096 tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasa boga. • Kepmenkes No. 1204 tahun 2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan
2. Menjelaskan persyaratan fasilitas sanitasi.	2. Persyaratan fasilitas sanitasi a. Pengelolaan sampah b. Pengendalian vector c. Penyediaan air bersih d. Sarana cuci tangan.			

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
<p>3 Melakukan persyaratan higiene sanitasi peralatan pengolahan dan alat makan</p>	<p>e. Sarana Toilet f. Sarana pembuangan air limbah.</p> <p>3 Persyaratan higiene sanitasi peralatan pengolahan dan alat makan minum.</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Pengertian dan ruang lingkup b. Prinsip dan rancang bangun peralatan pengolahan dan alat makan minum c. Prinsip pemeliharaan kebersihan peralatan pengolahan dan alat makan minum. 		<p>Demonstrasi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Panduan PKL 	<p>Rumah Sakit</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan Minuman yang diterbitkan oleh Direktorat Penyehatan Air dan Sanitasi Ditjen. PPM & PL tahun 2004

- Nomor Materi : Materi Penunjang 1
- Materi : Membangun Komitmen Belajar (*Building Learning Commitment/BLC*)
- Waktu : 3 Jpl (T= 0 Jpl ; P= 3 Jpl; PL= 0 Jpl)
- Tujuan Pembelajaran Umum (TPU) : Setelah mengikuti materi, peserta mampu menciptakan suasana belajar yang kondusif.

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti materi ini, peserta mampu:				
1. Mengenal sesama peserta, pelatih dan penyelenggara	1. Proses Perkenalan Sesama Peserta, Pelatih dan Penyelenggara	<ul style="list-style-type: none"> • Curah pendapat • Permainan 	<ul style="list-style-type: none"> • Papan dan kertas <i>flipchart</i> • Spidol • Alat bantu <i>games</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Lembaga Administrasi Negara, 2003, <i>Building Learning Commitment</i>, Jakarta. • Pusdiklat SDM Kesehatan, 2007, Modul
2. Melakukan pencairan (<i>ice breaking</i>) diantara peserta	2. Proses Pencairan (<i>Ice Breaking</i>) diantara Peserta			
3. Mengidentifikasi harapan, kekhawatiran dan komitmen terhadap proses selama pelatihan	3. Harapan, Kekhawatiran dan Komitmen terhadap Proses Selama Pelatihan			

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
4. Mengidentifikasi nilai-nilai dasar aparatur sipil negara (ASN)	4. Nilai-nilai dasar aparatur sipil negara (ASN)			TPPK, Jakarta.
5. Membuat kesepakatan nilai, norma dan kontrol kolektif	5. Nilai, Norma dan Kontrol Kolektif			
6. Membuat kesepakatan organisasi dalam kelas	6. Kesepakatan Organisasi Kelas			

- Nomor : Materi Penunjang 2
 Materi : Rencana Tindak Lanjut (RTL)
 Waktu : 2 jpl (T= 0, P= 2, PL= 0)
 Tujuan Pembelajaran Umum (TPU) : Setelah mengikuti materi, peserta mampu menyusun Rencana Tindak Lanjut (RTL)

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti materi ini, peserta mampu:				
1. Menjelaskan pengertian dan ruang lingkup RTL	1. Pengertian dan Ruang Lingkup RTL	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah tanya jawab • Prakteki penugasan individu tiap instansi 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang • Laptop • LCD • Flipchart • White board • Spidol • Form RTL 	<ul style="list-style-type: none"> • Pusdiklat Aparatur, Standar Penyelenggaraan Pelatihan, 2012, Jakarta.
2. Menjelaskan langkah-langkah penyusunan RTL	2. Langkah-langkah Penyusunan RTL			
3. Menyusun RTL	3. Langkah-langkah Penyusunan RTL			

- Nomor : Materi Penunjang 3
 Materi : Anti Korupsi
 Waktu : 2 Jpl (T = 2 Jpl ; P = 0 Jpl; PL= 0 Jpl)
 Tujuan Pembelajaran Umum (TPU) : Setelah mengikuti materi ini, peserta mampu memahami anti korupsi

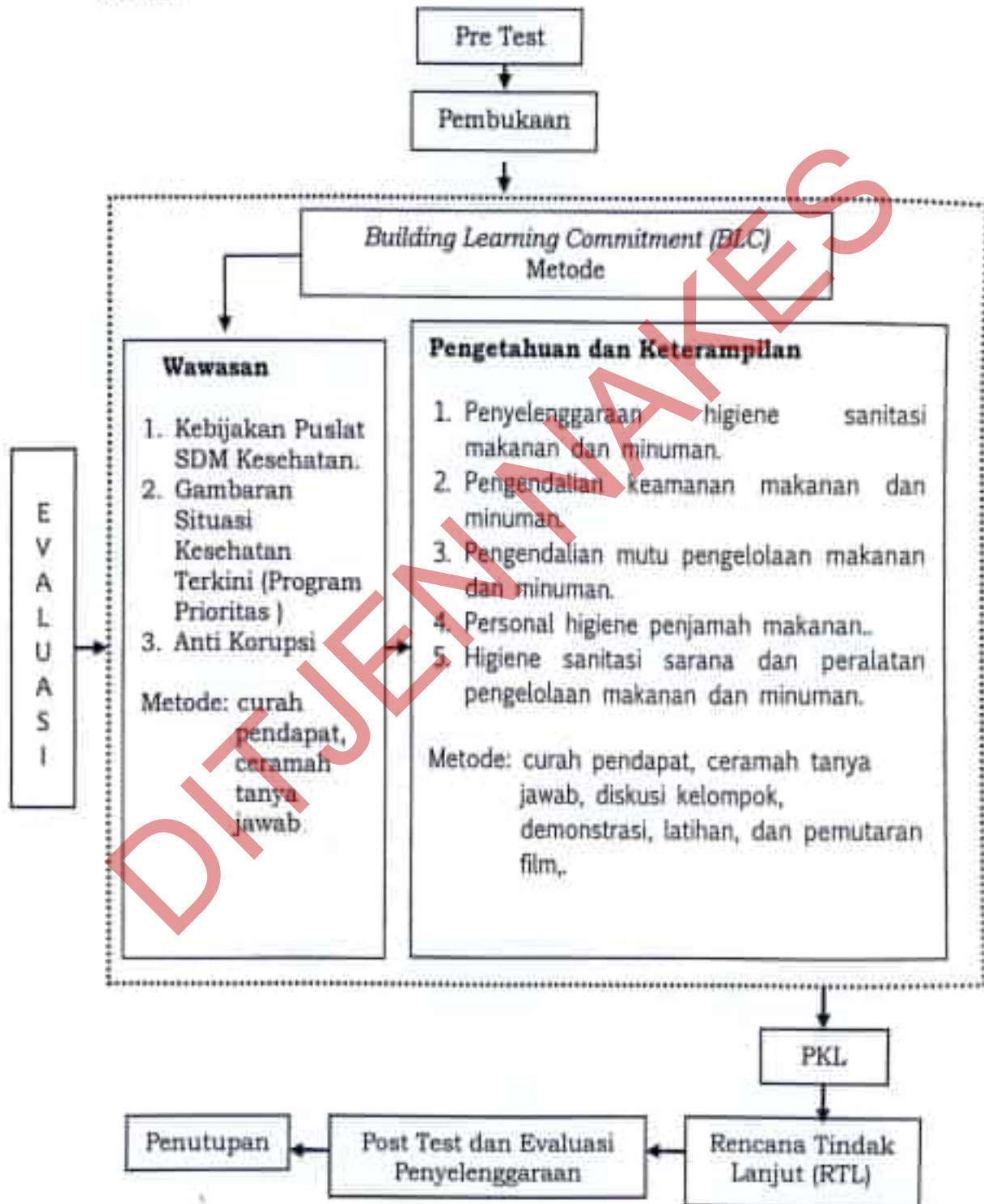
Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
Setelah mengikuti materi ini, peserta mampu: 1. Menjelaskan Konsep Korupsi	1. Konsep Korupsi a. Definisi Korupsi b. Ciri-ciri Korupsi c. Bentuk/Jenis Korupsi d. Tingkatan Korupsi e. Faktor Penyebab Korupsi f. Dasar Hukum tentang Korupsi	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah tanya jawab 	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan tayang • Papan dan kertas flipchart • LCD projector • Laptop • White board • Spido • Film 	<ul style="list-style-type: none"> • Undang-undang Nomor 20 Tahun 2001 tentang Perubahan Atas Undang-undang Nomor 31 Tahun 1999 tentang Pemberantasan Tindak Pidana Korupsi • Instruksi Presiden Nomor 1 Tahun 2013
2. Menjelaskan Konsep Anti Korupsi	2. Konsep Anti Korupsi a. Definisi Anti Korupsi b. Nilai-nilai Anti Korupsi			

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
<p>3. Menjelaskan Upaya Pencegahan Korupsi dan Pemberantasan Korupsi</p>	<p>c. Prinsip-prinsip Anti Korupsi</p> <p>3. Upaya Pencegahan Korupsi dan Pemberantasan Korupsi</p> <p>a. Upaya Pencegahan Korupsi</p> <p>b. Upaya Pemberantasan Korupsi</p> <p>c. Strategi Komunikasi Anti Korupsi</p>			<ul style="list-style-type: none"> Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 232/MENKES/SK/VI/2013 tentang Strategi Komunikasi Pekerjaan dan Budaya Anti Korupsi
<p>4. Menjelaskan Tata Cara Pelaporan Dugaan Pelanggaran Tindak Pidana Korupsi</p>	<p>4. Tata Cara Pelaporan Dugaan Pelanggaran Tindak Pidana Korupsi</p> <p>a. Laporan</p> <p>b. Pengaduan</p> <p>c. Peran Serta Masyarakat</p>			

Tujuan Pembelajaran Khusus (TPK)	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan	Metode	Media dan Alat Bantu	Referensi
5. Menjelaskan Gratifikasi	d. Tatacara Penyampaian Pengaduan 5. Gratifikasi a. Pengertian Gratifikasi b. Landasan Hukum Gratifikasi c. Gratifikasi merupakan Tindak Pidana Korupsi d. Contoh Gratifikasi e. Sanksi Gratifikasi			

BAB VI DIAGRAM PROSES PEMBELAJARAN

Proses pembelajaran dalam pelatihan dapat digambarkan sebagai berikut:



Proses pembelajaran dalam pelatihan tersebut dapat dijelaskan sebagai berikut:

A. *Pre Test*

Sebelum acara pembukaan, dilakukan *pre test* terhadap peserta. *Pre test* bertujuan untuk mendapatkan informasi awal tentang pengetahuan dan kemampuan peserta dalam melaksanakan Penyelenggaraan Sanitasi Makanan Minuman.

B. Pembukaan

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

1. Laporan ketua penyelenggara pelatihan.
2. Pengarahan sekaligus pembukaan.
3. Penyematan tanda peserta.
4. Perkenalan peserta secara singkat.
5. Pembacaan doa.

C. *Building Learning Commitment/BLC* (Membangun Komitmen Belajar)

Kegiatan ini ditujukan untuk mempersiapkan peserta dalam mengikuti proses pelatihan. Kegiatannya antara lain:

1. Penjelasan oleh pelatih/fasilitator tentang tujuan pembelajaran dan kegiatan yang akan dilakukan dalam materi *BLC*.
2. Perkenalan antara peserta dengan para pelatih/fasilitator dan dengan panitia penyelenggara pelatihan, dan juga perkenalan antar sesama peserta. Kegiatan perkenalan dilakukan dengan permainan, dimana seluruh peserta terlibat secara aktif.
3. Mengemukakan harapan, kekuatiran dan komitmen masing-masing peserta selama pelatihan.
4. Kesepakatan antara para pelatih/fasilitator, penyelenggara pelatihan dan peserta dalam berinteraksi selama pelatihan berlangsung, meliputi: pengorganisasian kelas, kenyamanan kelas, keamanan kelas, dan yang lainnya.

D. Pemberian Wawasan

Setelah *BLC*, kegiatan dilanjutkan dengan memberikan materi sebagai dasar pengetahuan/wawasan yang sebaiknya diketahui peserta dalam pelatihan ini.

Materi tersebut yaitu:

1. Kebijakan Pusat pelatihan SDM Kesehatan.
2. Gambaran Situasi Kesehatan Terkini (Program Prioritas)
3. Anti Korupsi

E. Pembekalan Pengetahuan dan Keterampilan

Pemberian materi pengetahuan dan keterampilan dari proses pelatihan mengarah pada kompetensi yang akan dicapai oleh peserta.

Penyampaian materi dilakukan dengan menggunakan berbagai metode yang melibatkan semua peserta untuk berperan serta aktif dalam mencapai kompetensi tersebut, yaitu diskusi kelompok, demonstrasi, latihan, pemutaran film, dan praktek lapangan dengan melibatkan sasaran penyelenggara makanan di rumah sakit.

Pengetahuan dan keterampilan meliputi materi:

1. Penyelenggaraan higiene sanitasi makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.
2. Pengendalian keamanan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.
3. Pengendalian mutu pengelolaan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.
4. Personal higiene penjamah makanan bagi penyelenggara makanan.
5. Melakukan higiene sanitasi sarana dan peralatan pengelolaan makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan.

Setiap hari sebelum proses pembelajaran dimulai, pelatih/fasilitator melakukan kegiatan refleksi dimana pada kegiatan ini pelatih/fasilitator bertugas untuk menyamakan persepsi tentang materi yang sebelumnya diterima sebagai bahan evaluasi untuk proses pembelajaran berikutnya.

Evaluasi proses dilakukan oleh fasilitator masing-masing mata diklat sesuai dengan kompetensi yang diharapkan, berbentuk hasil penugasan, hasil diskusi kelompok dan hasil latihan.

F. Praktik Lapangan

Praktik lapangan dalam pelatihan ini merupakan bagian dari materi Penyelenggaraan higiene sanitasi makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan (MI 1), Pengendalian mutu pengelolaan

makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan (MI 3) serta Higiene sanitasi sarana dan peralatan pengelolaan makanan minuman bagi penyelenggara makanan (MI 5).

Materi tersebut terdiri dari teori, penugasan, dan praktik lapangan yang merupakan serangkaian proses kegiatan untuk mencapai tujuan pelatihan dari seluruh materi pembelajaran. Penyampaian teori dilakukan sebelum Praktik Lapangan dan penugasan dilakukan baik sebelum maupun sesudah Praktik Lapangan. Kegiatan Praktik Lapangan secara khusus akan dilaksanakan sesuai dengan pedoman yang telah disusun.

G. Rencana Tindak Lanjut (RTL)

RTL dilakukan oleh peserta dengan tujuan untuk merumuskan tindak lanjut peserta di tempat kerjanya setelah mengikuti pelatihan. RTL dibuat secara tim masing-masing daerah.

H. Evaluasi Peserta (Post Test) dan Evaluasi Penyelenggaraan

Evaluasi peserta diberikan setelah semua materi disampaikan dan sebelum penutupan dengan tujuan untuk melihat peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Evaluasi penyelenggaraan dilakukan untuk mendapatkan masukan dari peserta tentang penyelenggaraan pelatihan tersebut dan akan digunakan untuk penyempurnaan penyelenggaraan pelatihan berikutnya.

I. Penutupan

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

1. Laporan ketua penyelenggara pelatihan.
2. Pengumuman peringkat keberhasilan peserta.
3. Pembagian sertifikat.
4. Kesan dan pesan dari perwakilan peserta.
5. Pengarahan dan penutupan oleh pejabat yang berwenang.
6. Pembacaan doa.

BAB VII PESERTA DAN PELATIH

A. Peserta

Peserta pelatihan merupakan pelaksana sanitasi makanan dan minuman di rumah sakit.

Peserta dengan kriteria sebagai berikut:

1. Pendidikan minimal DIII Kesehatan
2. Mendapatkan izin tertulis dari pimpinan instansinya
3. Bersedia mengikuti pelatihan sampai selesai
4. Setelah ikut pelatihan tidak dipindahtugaskan selama 2 tahun.

Jumlah peserta

Dalam satu kelas, peserta maksimal berjumlah 30 orang.

B. Pelatih

1. Pendidikan minimal S1 Kesehatan/minimal setara dengan pendidikan peserta.
2. Menguasai substansi/materi pelatihan/profesional dibidangnya.
3. Telah mengikuti TOT/TPPK/Akta/pekerti/widyaiswara dasar serta memiliki pengalaman melatih.
4. Memahami kurikulum pelatihan sanitasi makanan dan minuman bagi penyelenggara makanan terutama GBPP materi yang akan diajar.

BAB VIII

PENYELENGGARAAN DAN TEMPAT PENYELENGGARAAN

A. Penyelenggara

Pelatihan Sanitasi Makanan dan Minuman bagi Penyelenggara Makanan diselenggarakan oleh BBPK/Bapelkes berkoordinasi dengan Dinas Kesehatan Provinsi.

B. Tempat Penyelenggaraan

Pelatihan Sanitasi Makanan dan Minuman bagi Penyelenggara Makanan diselenggarakan di BBPK/Bapelkes atau institusi diklat terakreditasi yang memiliki sarana dan prasarana yang menunjang proses pembelajaran.

BAB IX EVALUASI

Evaluasi yang dilakukan dalam pelatihan ini meliputi:

A. Evaluasi terhadap Peserta

Evaluasi terhadap peserta dilakukan melalui:

1. *Pre test*, untuk menggali kompetensi awal.
2. *Post test*, untuk mengetahui kompetensi setelah mengikuti pelatihan.
3. Penilaian terhadap keterampilan yang dilakukan melalui penilaian hasil tugas kelompok.

B. Evaluasi terhadap Pelatih/Instruktur

Evaluasi terhadap pelatih/instruktur ini dimaksudkan untuk mengetahui seberapa jauh penilaian yang menggambarkan tingkat kepuasan peserta terhadap kemampuan pelatih/instruktur dalam menyampaikan pengetahuan dan atau keterampilan kepada peserta dengan baik, dapat dipahami dan diserap peserta, meliputi:

- a. Penguasaan materi
- b. Ketepatan waktu
- c. Sistematika penyajian
- d. Penggunaan metode dan alat bantu pelatihan
- e. Empati, gaya dan sikap kepada peserta
- f. Pencapaian Tujuan Pembelajaran Umum (TPU)
- g. Kesempatan tanya jawab
- h. Kemampuan menyajikan
- i. Kerapihan pakaian
- j. Kerjasama antar tim pengajar.

C. Evaluasi terhadap Penyelenggara Pelatihan

Evaluasi dilakukan oleh peserta terhadap pelaksanaan pelatihan. Objek evaluasi adalah pelaksanaan administrasi dan akademis, yang meliputi:

- a. Tujuan pelatihan
- b. Relevansi program pelatihan dengan tugas

- c. Manfaat setiap materi bagi pelaksanaan tugas peserta di tempat kerja
- d. Manfaat pelatihan bagi peserta/instansi
- e. Hubungan peserta dengan pelaksana pelatihan
- f. Pelayanan sekretariat terhadap peserta
- g. Pelayanan akomodasi dan lainnya
- h. Pelayanan konsumsi
- i. Pelayanan perpustakaan
- j. Pelayanan komunikasi dan informasi.

DITJEN NAKES

BAB X SERTIFIKAT

Berdasarkan ketentuan yang berlaku, kepada setiap peserta yang telah mengikuti pelatihan dengan ketentuan kehadiran minimal 95% dari jumlah jpl yaitu sebanyak 36 jpl berhak mendapatkan sertifikat yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan RI dengan angka kredit 1 (satu) yang ditandatangani oleh pejabat yang berwenang dan panitia penyelenggara.

DITJEN NAKES

TIM PENYUSUN**Penasehat**

Suhardjono, S.E, MM
(Kepala Pusat Pelatihan SDM Kesehatan)

Penanggung Jawab

Dra. Hj. Oos Fatimah Rosyati, M.Kes.
(Kepala Bidang Pengembangan Pelatihan Pusat Pelatihan SDM
Kesehatan)

Ketua

Dewi Sukorini, SKM, M.Pd
(Kepala Sub Bidang Pengembangan Pelatihan Fungsional Pusat
Pelatihan SDM Kesehatan)

Sekretaris

Anita Basuki, SKM, M.Kes

Penyusun dan Kontributor

Kusrini Wulandari, SKM, M.Kes
Siti Kusumawati, SKM, Dipl. IT, MIS
Marzuki Iskandar, STP, MTP
DR. Feri Ahmadi, MPH
dr. Tengku Rabita Cherysse, MPH
DR. Alih Gemas Kodyat, SKM, MARS
Sri Eko Ananingsih, SKM, MKM
Agus Dwinanto, AMKL, SAP, MM
Nurul Aini Maslichah, SKM, MM
Afriani Tinurbaya, S.Kep.
Yennidar, SAP, MKM
Sagung Ngurah B, S.Pd

Anggota Administrasi

Muhamad, SE
Ary Kusdiana
Sutartini
Nurhayati