

**LAPORAN HASIL KEGIATAN**

**ONLINE COURSE PENERAPAN SISTEM KEAMANAN  
PANGAN (HACCP) PADA INDUSTRI JASA BOGA  
(HOTEL, RESTORAN, KATERING) DAN GIZI (RUMAH  
SAKIT) BERBASIS SNI CXC 1:1969  
(29 APRIL-2 MEI 2024)**



**Oleh:**

**DR. Erry Yudhya Mulyani, S.Gz, M.Sc  
Prita Dhyan Swamilaksita, S.P.M.Si**

**PROGRAM STUDI ILMU GIZI  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
UNIVERSITAS ESA UNGGUL  
2024**

## KATA PENGANTAR

Dengan Rahmat Allah SWT kami dapat menyelesaikan kegiatan **Online Course Penerapan Sistem Keamanan Pangan (HACCP) pada Industri Jasa Boga (Hotel, Restoran, Katering) dan Gizi (Rumah Sakit) Berbasis SNI CXC 1:1969** pada tanggal 29-2 Mei 2024 melalui laman Zoom. Tujuan dari kegiatan ini untuk memberikan penyegaran keilmuan dan meningkatkan kompetensi terkait dengan HACCP pada industry jasa boga (Hotel, Restoran, Katering) dan Gizi (Rumah Sakit) Berbasis SNI CXC 1:1969.

Kami mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak Universitas Esa Unggul dan Yayasan Kemala Bangsa dan biro-biro terkait atas terlaksananya perjalanan dinas ini. Semoga hasil Laporan perjalanan dinas kami selama berada ditempat kegiatan dapat berguna untuk pihak-pihak yang mempunyai kepentingan.

Terima kasih

Tim Penulis

## BAB 1

### LATAR BELAKANG PERJALANAN DINAS

Di dalam bidang ilmu gizi, salah satu rumpun keilmuan yang mendukung kompetensi seorang ahli gizi adalah mengetahui dan memahami penerapan bidang pangan terkait dengan gizi institusi yang mendukung proses perbaikan gizi. Adapun gizi institusi yang dimaksud adalah penyelenggaraan makan bagi orang sehat maupun orang sakit yang berada di rumah sakit. Dalam penerapan tersebut diperlukan pemahaman tentang keamanan pangan agar orang sakit tidak bertambah sakit dan orang sehat tetap dalam kondisi sehat.

Pelatihan ini merupakan salah satu bagian kompetensi yang harus dimiliki oleh seorang ahli gizi yang bekerja di institusi baik rumah sakit, hotel, catering dan restoran. Adapun tujuan secara umum penerapan HACCP yaitu: Meningkatkan kesehatan masyarakat dengan cara mencegah atau mengurangi kasus keracunan dan penyakit melalui makanan (“*Food borne disease*”). HACCP perlu dipelajari dikarenakan “HACCP akan memastikan bahwa makanan yang akan dikonsumsi mulai dari persiapan bahan, proses, sampai packing terakhir dinyatakan aman. Kemampuan ini harus dimiliki oleh mahasiswa yang terjun ke dunia makanan.

Materi ini merupakan bagian dari keamanan pangan dimana pemerintah melalui Undang-Undang Pangan No. 18 Tahun 2012 menyebutkan pada salah satu pasalnya mengatur tentang keamanan pangan. Keamanan pangan diselenggarakan untuk menjaga pangan tetap aman, higienis, bermutu dan tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat. Berdasarkan latar belakang tersebut, karenanya pelatihan ini dirasa penting untuk diikuti untuk menambah pengetahuan dan kompetensi dosen pengajar agar kelak dapat meningkatkan materi pengajarannya dan memberikan pengetahuan baru terkait penerapan SNI CXC 1:1969 dengan revisi ke-5 tahun 2020 yaitu SNI 2021.

## BAB 2 PELAKSANAAN KEGIATAN

Adapun pelaksanaan kegiatan adalah dalam run down acara sebagai berikut:



**IPB Training**

PT Global Scholarship Services Indonesia  
Jalan Taman Kencana Nomor 3, Bogor 16128

ipbtraining@apps.ipb.ac.id  
+62 251 837 2400/ 838 2223

**Informasi Peserta**  
**Online Course Penerapan Sistem Keamanan Pangan (HACCP) pada Industri Jasa Boga**  
**(Hotel, Restoran, Katering) dan Gizi (Rumah Sakit)**  
**29 April - 02 Mei 2024**

Yth.  
Peserta Online Course

Berikut kami informasikan jadwal kegiatan dan detail pelaksanaan pelatihan terlampir, terkait informasi lebih lanjut, bapak dan ibu peserta dapat menghubungi PIC pelatihan melalui WhatsApp <https://wa.me/6285280748432> (Sdri Hapsari). Atas kerjasama yang baik kami haturkan terima kasih tulus.

<b>Judul program</b>	: Online Course Penerapan Sistem Keamanan Pangan (HACCP) pada Industri Jasa Boga (Hotel, Restoran, Katering) dan Gizi (Rumah Sakit)
<b>Narasumber</b>	: 1. Prof. Ahmad Sulaeman 2. drh. Novia Priyana
<b>Waktu</b>	: Senin-Kamis, 29 April-02 Mei 2024
<b>Link Zoom Day 1</b>	: <a href="https://ipb.link/hacpp-day1">https://ipb.link/hacpp-day1</a> (Senin) <b>Meeting ID:</b> 951 8913 6546 <b>Passcode:</b> hacpp24
<b>Link Zoom Day 2</b>	: <a href="https://ipb.link/hacpp-day2">https://ipb.link/hacpp-day2</a> (Selasa) <b>Meeting ID:</b> 952 2150 4775 <b>Passcode:</b> hacpp24
<b>Link Zoom Day 3</b>	: <a href="https://ipb.link/hacpp-day3">https://ipb.link/hacpp-day3</a> (Kamis) <b>Meeting ID:</b> 989 2662 2162 <b>Passcode:</b> hacpp24

### A. Rundown kelas

Waktu	Durasi (menit)	Kegiatan/Topik	Narasumber
<b>Hari Pertama (Senin, 29 April 2024)</b>			
08.00-08.20	20	Pembukaan, pretest, dan perkenalan	Panitia
08.20-09.50	90	Materi 1: Pengantar manajemen keamanan dan mutu pangan	Prof Ahmad Sulaeman
09.50-10.00	10	<b>Short break</b>	
10.00-11.40	100	Materi 2: Program prasyarat (PRP)	Prof Ahmad Sulaeman
11.40-12.40	60	<b>Istirahat dan sholat</b>	
12.40-14.10	90	Materi 3: Bahaya pangan dan pengendaliannya	Prof Ahmad Sulaeman
14.10-15.10	60	Materi 4: Langkah 1-5 HACCP: 1. Membentuk tim 2. Mendeskripsikan produk 3. Mengidentifikasi maksud penggunaan	Prof Ahmad Sulaeman





Waktu	Durasi (menit)	Kegiatan/Topik	Narasumber
		4. Menyusun diagram alir 5. Verifikasi diagram alir	
15.10-15.30	20	<b>Short break</b>	
15.30-16.30	60	Materi 5: Pendekatan proses untuk aplikasi HACCP pada industri jasa makanan	Prof Ahmad Sulaeman
<b>Hari Kedua (Selasa, 30 April 2024)</b>			
08.00-10.30	150	Materi 6: Langkah 6-7 HACCP: 6. Analisis Bahaya 7. Menentukan CCP	Drh Novia Priyana
10.30-10.40	10	<b>Short break</b>	
10.40-12.10	90	Materi 7: Langkah 8-9: 8. Menetapkan Batas Kritis 9. Menetapkan Sistem Monitoring	Drh Novia Priyana
12.10-13.00	50	Materi 8: Langkah 10-12 : 10. Menetapkan Tindakan Koreksi 11. Menetapkan Prosedur Verifikasi 12. Menetapkan Dokumentasi	Drh Novia Priyana
13.00-14.00	60	<b>Istirahat dan sholat</b>	
14.00-14.20	20	Info Penugasan	Panitia
<b>Hari Ketiga (Rabu, 01 Mei 2024)</b>			
-	-	Workshop Mandiri	-
<b>Hari Keempat (Kamis, 02 Mei 2024)</b>			
10.00-12.00	120	Presentasi, review dokumen dan diskusi	Drh Novia Priyana
12.00-13.00	60	<b>Istirahat dan sholat</b>	
13.00-15.00	120	Presentasi, review dokumen dan diskusi	Drh Novia Priyana
15.00-15.20	20	Posttest, kuesioner, dan penutupan	Panitia



### IPB Training

PT Global Scholarship Services Indonesia  
Jalan Taman Kencana Nomor 3, Bogor 16128

 ipbtraining@apps.ipb.ac.id  
 +62 251 837 2400/ 838 2223

#### Catatan:

1. Akses meeting dibuka 15 menit sebelum sesi kelas dimulai.
2. Peserta wajib mengikuti seluruh rangkaian kegiatan online course dari awal hingga selesai.
3. Peserta diwajibkan menggunakan nama ID zoom sesuai dengan nama yang terdaftar.
4. *Softfile* materi akan dikirimkan ke email peserta sesuai dengan yang terdaftar dan diunggah setelah selesai kelas.
5. Jaga semangat agar kelas tetap produktif dan positif.
6. Berikut virtual background yang dapat digunakan selama webinar berlangsung  
<https://ipb.link/vb-haccp24>

## **BAB 3**

### **HASIL KEGIATAN**

#### **A. Materi kegiatan**

- 1) Dihari pertama kegiatan diberikan beberapa materi terkait dengan :
  - a) Pengantar manajemen keamanan dan mutu pangan
  - b) Program prasyarat (PRP)
  - c) Bahaya pangan dan Pengendaliannya
  - d) Langkah 1-5 HACCP:
    1. Membentuk tim
    2. Mendeskripsikan produk
    3. Mengidentifikasi maksud penggunaan
    4. Menyusun diagram alir
    5. Verifikasi diagram alir
  - e) Pendekatan proses untuk aplikasi HACCP pada industri jasa makanan
  
- 2) Hari kedua materi yang diberikan terkait dengan :

Materi 6: Langkah 6-7 HACCP:

- a) Analisis Bahaya
- b) Menentukan CCP

Materi 7: Langkah 8-9:

- a) Menetapkan Batas Kritis
- b) Menetapkan Sistem Monitoring

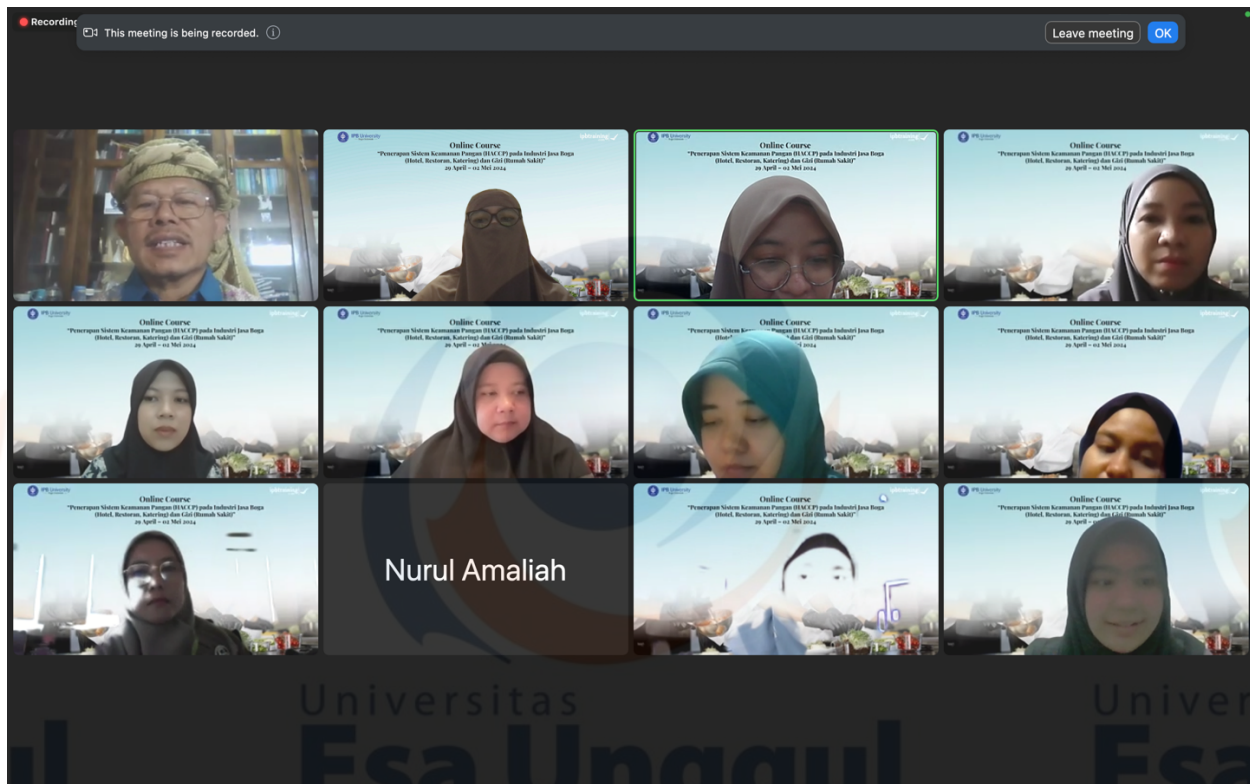
Materi 8: Langkah 10-12 :

- a) Menetapkan Tindakan Koreksi
- b) Menetapkan Prosedur Verifikasi
- c) Menetapkan Dokumentasi



- 3) Hari ketiga diberikan kasus terkait dengan penerapan HACCP pada menu catering KAI dengan jumlah 300 porsi. Dalam hal ini kami mengambil menu Nasi Sapi Lada Hitam untuk dijadikan kasus dalam penerapan HACCP.
- 4) Hari keempat presentasi kasus dan membahas terkait dengan penerapan HACCP pada menu Sapi Lada Hitam.

B. Dokumentasi kegiatan selama 4 hari





Zoom Meeting

Recording...

Zoom Meeting interface showing a recording status and a large mind map diagram displayed in the center of the screen. The mind map diagram is a complex flowchart with multiple branches and nodes, likely representing a system or organizational structure. The diagram is titled 'SISTEM ORGANISASI' and includes various sub-topics and details.

Recording: This meeting is being recorded.

Leave meeting OK

Zoom Meeting interface showing a recording status and a grid of 12 video thumbnails. The thumbnails display various participants, including a man and several women. The text "Nurul Amaliah" is visible on one of the thumbnails.

You are viewing Awards - IPB Training's screen

IPB University  
Departemen Gizi Masyarakat  
Fakultas Ekologi Manusia  
ipbtraining.com

# Selamat Datang Bapak/Ibu Peserta Online Course

Penerapan Sistem Keamanan Pangan (HACCP) pada Industri  
Jasa Boga (Hotel, Restoran, Katering)  
dan Gizi (Rumah Sakit) - DAY 4

Kamis, 02 Mei 2024

NOVA UNIDG/GSP Indonesia  
Hapsari - IPB-Training  
Awards - IPB-Training  
rizzy rosmaina  
Ayu Safira

Unmute Stop Video Security Participants Q&A Chat Share Screen Start Summary Record Show Captions Polls/Quizzes Breakout Rooms Support Reactions Apps Whiteboards Notes More End

Zoom Meeting

Recording

UNIDO UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION

GOSP GLOBAL QUALITY MANAGEMENT STANDARDS PROGRAMME

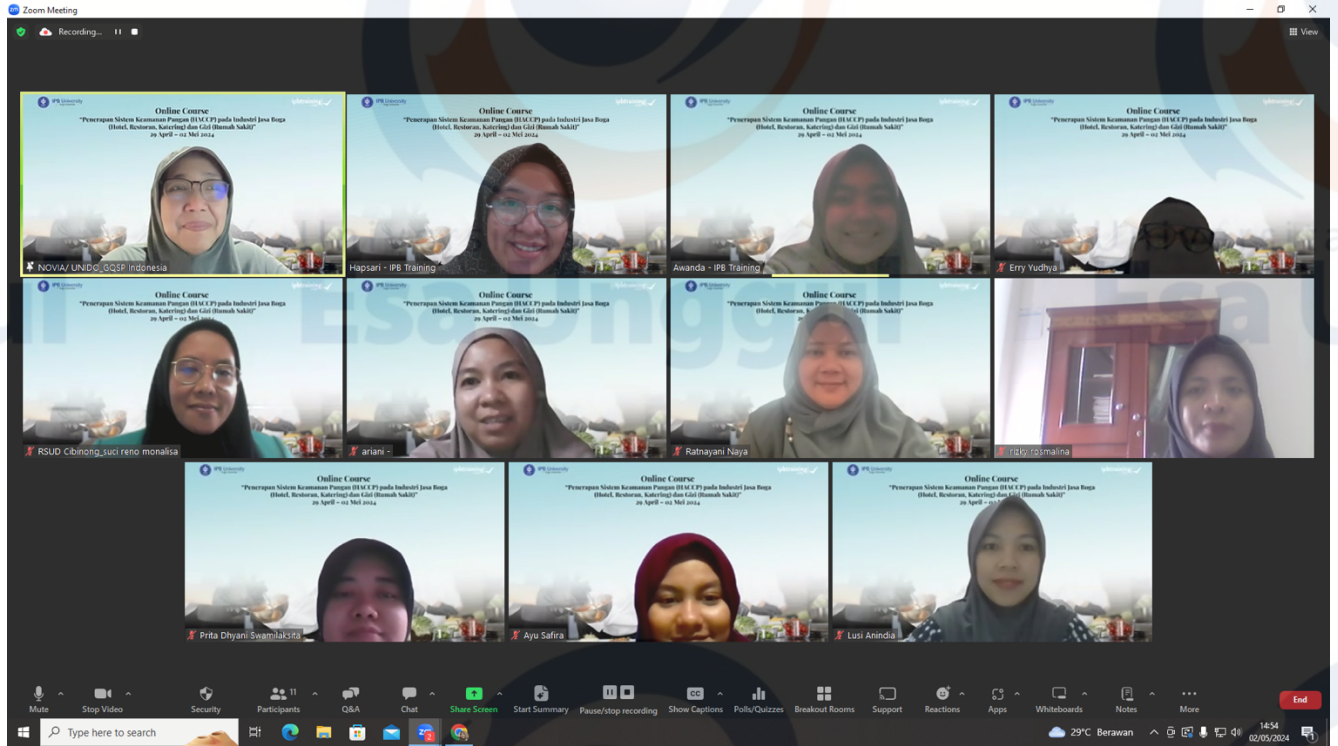
ISO

## WEBINAR MANAGING INNOVATION

Based on ISO 56002:2019  
Tuesday, April 30th, 2024

MANAGING INNOVATION  
Online Training  
HUB.UNIDO.ORG






Unggul

Universitas  
Esa Unggul

Universitas  
Esa U

## Lampiran

### 1. Bukti kuitansi

		PT. Global Scholarship Services Indonesia Komplek IPB Science Park Taman Kencana Jalan Taman Kencana Nomor 3 Bogor 16128
<b>Invoice #2404228417763</b>		<b>MENUNGGU PEMBAYARAN</b>
<b>RECIPIENT</b> Universitas Esa Unggul Erry Yudhya Mulyani Jl. Arjuna Utara Duri Kepa Kebon Jeruk, Kota Adm Jakarta Barat DKI Jakarta 11510		<b>Tanggal Invoice</b> 22-04-2024  <b>Tanggal Jatuh Tempo</b> 25-04-2024

DESKRIPSI	JUMLAH	HARGA	NOMINAL
Pendaftaran Training Online Course Penerapan Sistem Keamanan Pangan (HACCP) pada Industri Jasa Boga (Hotel, Restoran, Katering) dan Gizi (Rumah Sakit) (29 April 2024 - 2 Mei 2024)	2 Orang	IDR 2.250,000	IDR 4.500,000
<b>DISKON:</b>			<b>RP. -1,000,000</b>
<b>KODE UNIK:</b>			<b>RP - 84</b>
<b>TOTAL:</b>			<b>IDR 3,499,916</b>
<b>PPN (11%):</b>			<b>IDR 384,991</b>
<b>TOTAL PEMBAYARAN:</b>			<b>IDR 3,884,907</b>

#### REKENING PEMBAYARAN

BANK: **BANK SYARIAH INDONESIA**

No. Rekening: **203. 203. 2226**

Nama Penerima: **PT Global Scholarship Services Indonesia**

untuk pembayaran dari ATM selain BANK SYARIAH INDONESIA, masukkan kode BANK SYARIAH INDONESIA "451" sebelum nomor rekening

#### CATATAN

- Pembayaran dilakukan a/n rekening **Universitas Esa Unggul (Yayasan Kemala Bangsa)**
- Mohon transfer tepat sesuai angka yang tercantum
- Lakukan pembayaran sebelum **25 April 2024 pukul 12:00 WIB**
- Jika ada kendala dapat menghubungi kami melalui telepon ke (0251) 8382223 / 8372400

#### PESERTA (2)

NO	NAMA LENGKAP	EMAIL	NO HP
1	Erry Yudhya Mulyani	erry.yudhya@esaunggul.ac.id	081510545624
2	Prita Dhyani Swamilaksita	prita.dhyani@esaunggul.ac.id	087874495866





PT. Global Scholarship Services Indonesia  
Komplek IPB Science Park Taman Kencana  
Jalan Taman Kencana Nomor 3  
Bogor 16128

**RECIPIENT**

Universitas Esa Unggul  
Erry Yudhya Mulyani  
Jl. Arjuna Utara Duri Kepa Kebon Jeruk, Kota  
Adm Jakarta Barat DKI Jakarta 11510

**Receipt #2404228417763**

**LUNAS**

**Tanggal Verifikasi**

30-04-2024

DESKRIPSI	JUMLAH	HARGA	NOMINAL
-----------	--------	-------	---------

Pendaftaran Training Online Course Penerapan Sistem Keamanan Pangan (HACCP) pada Industri Jasa Boga (Hotel, Restoran, Katering) dan Gizi (Rumah Sakit) Berbasis SNI CXC 1:1969 (29 April 2024 - 2 Mei 2024)	2 Orang	IDR 2,250,000	IDR 4,500,000
---	---------	---------------	---------------

**DISKON:** **RP. -1,000,000**

**KODE UNIK:** **RP -84**

**TOTAL:** **IDR 3,499,916**

**PPN (11%):** **IDR 384,991**

**TOTAL** **IDR 3,884,907**

**PEMBAYARAN:**

Bogor, 30 April 2024



Usup, S.E

Kuangan

## 2. Sertifikat



## Modul Pembelajaran

Pengantar manajemen keamanan dan mutu pangan	90 Menit
Program prasyarat (PRP)	100 Menit
Bahaya pangan dan pengendaliannya	90 Menit
Pendekatan proses untuk aplikasi HACCP pada industri jasa makanan	60 Menit
Langkah 1-12 HACCP	350 Menit
Workshop mandiri	240 Menit
Presentasi, review dokumen, dan diskusi	240 Menit

IPB University | Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia | [ipbtraining.com](http://ipbtraining.com)

The table of contents is presented on a decorative floral background with a gold and blue geometric design at the bottom.



CC: 2024050202/#2387/19104

# Sertifikat

Diberikan kepada

*Prita Dhyani Swamilaksana*

yang telah berhasil menyelesaikan

*Online Course Penerapan Sistem Keamanan Pangan (HACCP) pada Industri Jasa Boga  
(Hotel, Restoran, Katering) dan Gizi (Rumah Sakit) Berbasis SNI CXC 1:1969*

Bogor, 29-2 Mei 2024



digitally signed  
at 2 Mei 2024

Please verify at  
[ipbtraining.com/certiloka](http://ipbtraining.com/certiloka)

## Modul Pembelajaran

<i>Pengantar manajemen keamanan dan mutu pangan</i>	90 Menit
<i>Program prasyarat (PRP)</i>	100 Menit
<i>Bahaya pangan dan pengendaliannya</i>	90 Menit
<i>Pendekatan proses untuk aplikasi HACCP pada industri jasa makanan</i>	60 Menit
<i>Langkah 1-12 HACCP</i>	350 Menit
<i>Workshop mandiri</i>	240 Menit
<i>Presentasi, review dokumen, dan diskusi</i>	240 Menit



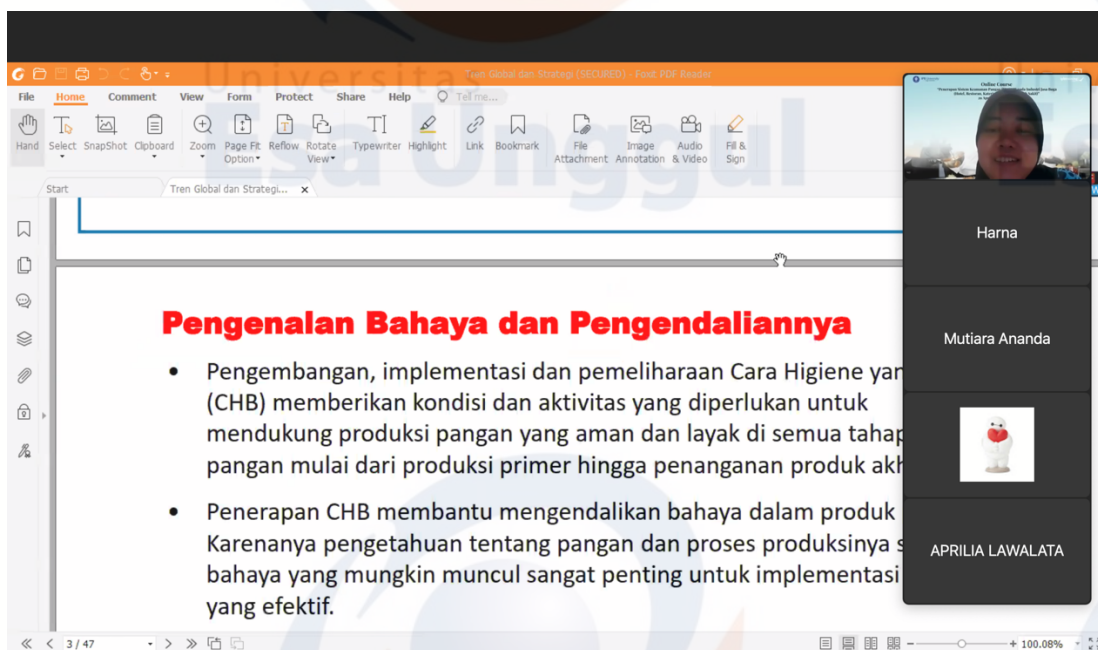
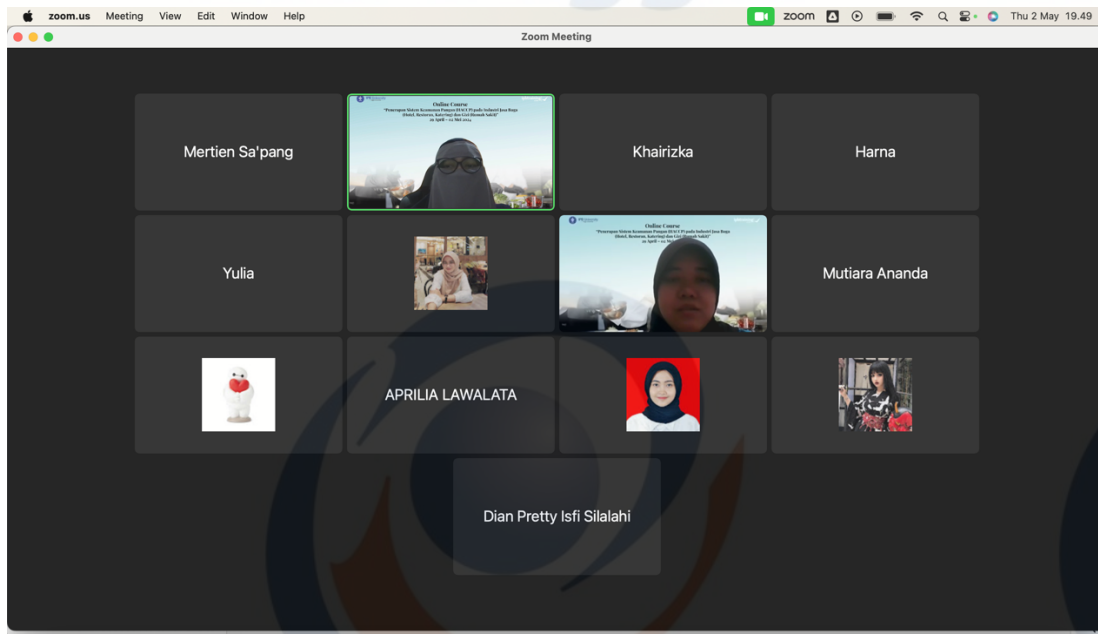
IPB University  
Bogor Indonesia

Departemen  
Gizi Masyarakat  
Fakultas Ekologi Manusia

[ipbtraining.com](http://ipbtraining.com)

### 3. Bukti sharing knowledge dengan rekan prodi ilmu gizi

Kegiatan sharing ini dilakukan oleh peserta dosen – dosen ilmu gizi. Bertujuan agar teman-teman di prodi mendapatkan pengetahuan yang baru dari penerapan HACCP dengan SNI CXC 1:1969 dengan revisi ke-5 tahun 2020 yaitu SNI 2021. Adapun waktu sharing dilakukan pada malam hari tanggal 2 Mei 2024 pukul 19.30 WIB setelah kegiatan pelatihan selesai. Hal ini dilakukan agar materi dapat segera tersampaikan. Pemilihan waktu malam hari dikarenakan waktu tersebut adalah waktu yang senggang buat para dosen.





Tren Global dan Strateg (SERBICO) - Foxit PDF Reader

File Home Comment View Form Protect Share Help Tell me...

Hand Select Snapshot Clipboard Zoom Page Fit Reflow Rotate View Typewriter Highlight Link Bookmark File Image Audio Fill & Sign Attachment Annotation & Video

Start Tren Global dan Strategi... x

ipbtraining.com

## Pengenalan Bahaya dan Pengendaliannya

- Semua OBP harus menyadari dan memahami bahaya yang terkait dengan bisnis mereka dan upaya pengendalian yang diperlukan untuk mengelola bahaya ini, sesuai bisnis proses mereka.
- OBP sebaiknya mempertimbangkan (menggunakan sumber daya eksternal bila dibutuhkan) apakah penerapan CHB saja sudah memadai untuk mengelola beberapa atau semua bahaya yang terkait dengan operasi melalui pengendalian sumbernya, misalnya:
  - ✓ Pengendalian kualitas air
  - ✓ Meminimalkan adanya bermacam-macam potensi bahaya (misalnya biologis, kimia, fisika)
  - ✓ Pengendalian kontaminasi feses

Mertien Sa' pang

Khairizka

Yulia

4 / 47 100.08%