

LAPORAN MAGANG
DIREKTORAT PENYEHATAN LINGKUNGAN
KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

CAPAIAN SERTIFIKASI TEMPAT PENGELOLAAN PANGAN (TPP) DI
PROVINSI JAWA TIMUR



Disusun Oleh:

Alvina Amanta Yudha

101811133216

DEPARTEMEN KESEHATAN LINGKUNGAN
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS AIRLANGGA

2022

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PELAKSANAAN MAGANG
DI KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA

Disusun Oleh:
ALVINA AMANTA YUDHA
NIM. 101811133216

Telah disahkan dan diterima dengan baik oleh:

Pembimbing Departemen,

April 2022



M. Farid Dimjati Lusno, dr., M.KL.
NIP. 197204242008121002

Pembimbing di Kementerian Kesehatan RI,

April 2022



Tutut Indra Wahyuni, S.KM., M.Kes
NIP. 197205021998032003

Mengetahui,

Ketua Departemen Kesehatan Lingkungan,

Mei 2022



Dr. Liris Sulistyorini, Ir., M.Kes
NIP. 1966033119911032002

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN i

DAFTAR ISI.....ii

DAFTAR TABEL/GRAFIK.....v

DAFTAR GAMBAR.....vi

DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN, DAN ISTILAH.....vii

BAB I..... 1

PENDAHULUAN..... 1

 1.1. Latar Belakang 1

 1.2. Tujuan..... 2

 1.2.1. Tujuan Umum 2

 1.2.2. Tujuan Khusus 2

 1.3. Manfaat..... 3

 1.3.1. Manfaat bagi Mahasiswa..... 3

 1.3.2. Manfaat bagi Instansi Magang..... 3

 1.3.3. Manfaat bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat..... 3

BAB II..... 3

TINJAUAN PUSTAKA..... 3

 2.1. Pangan 4

 2.2. Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)..... 4

 2.2.1. TPP Terdaftar..... 4

 2.2.2. TPP Belum IKL 4

 2.2.3. TPP Dibina..... 4

 2.2.4. TPP Laik HSP..... 4

 2.2.5. TPP Tidak Laik HSP..... 5

 2.2.6. TPP yang Bersertifikat Laik Higiene Sanitasi Pangan 5

 2.3. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi 5

 2.3.1. Persyaratan Sertifikasi 7

 2.3.2. Tata Cara Memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi 9

 2.3.3. Masa Berlaku 10

 2.4. Prinsip Higiene Sanitasi Pangan..... 10

2.4.1. Pemilihan Bahan Makanan	10
2.4.2. Penyimpanan Bahan Makanan.....	11
2.4.3. Pengolahan Makanan	12
2.4.4. Penyimpanan Makanan Jadi/Masak.....	13
2.4.5. Pengangkutan Makanan	14
2.4.6. Penyajian Makanan.....	15
BAB III	19
METODE KEGIATAN MAGANG	19
3.1. Lokasi Magang	19
3.2. Waktu Pelaksanaan Kegiatan Magang	19
3.3. Metode Pelaksanaan Kegiatan.....	20
3.4. Teknik Pengumpulan Data	21
3.5. Output Kegiatan	21
BAB IV	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	23
4.1. Gambaran Umum Institusi Magang dan Analisisnya.....	23
4.1.1. Gambaran Umum Kementerian Kesehatan Republik Indonesia	23
4.1.2. Gambaran Umum Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit	24
4.1.3. Gambaran Umum Direktorat Penyehatan Lingkungan	25
4.1.4. Gambaran Umum Poksi Penyehatan Pangan.....	26
4.2. Studi Kasus.....	27
4.2.1. Deskripsi Program Sertifikasi TPP.....	27
4.2.2. Metode Pelaksanaan Sertifikasi TPP di Kementerian Kesehatan RI... 27	
4.2.3. Realisasi Sertifikasi TPP di Provinsi Jawa Timur	28
4.2.4. Faktor yang Mempengaruhi Capaian SLHS	37
4.2.5. Langkah dilakukan untuk meningkatkan capaian SLHS	38
BAB V	40
KESIMPULAN DAN SARAN	40
5.1. Kesimpulan.....	40
5.2. Saran.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42

LAMPIRAN..... 43

DAFTAR TABEL/GRAFIK

Tabel 1 Waktu Pelaksanaan Kegiatan Magang.....	19
Grafik 1 Presentase Capaian TPP Jasaboga Golongan A	32
Grafik 2 Presentase Capaian TPP Jasaboga Golongan B	33
Grafik 3 Presentase Capaian TPP Jasaboga Golongan C	33
Grafik 4 Presentase Capaian TPP Restoran	34
Grafik 5 Presentase Capaian TPP Restoran Hotel	35
Grafik 6 Presentase Capaian TPP Tertentu	36
Grafik 7 Presentase Capaian TPP Depot Air Minum	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo SLHS (Sumber: www.kesling.kesmas.kemkes.go.id)	6
Gambar 2 Contoh Sertifikat Laik HSP (Sumber: www.jateng.kemenkumham.go.id)	7
Gambar 3 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan (Sumber: Permenkes No 1096 Tahun 2011)	12
Gambar 4 Suhu Penyimpanan Makanan Jadi (Sumber: Permenkes No 1096 Tahun 2011)	14
Gambar 5 Struktur Organisasi Kementerian Kesehatan RI	24
Gambar 6 Struktur DirJen Pencegahan dan Pengendalian Penyakit.....	25
Gambar 7 Struktur Direktorat Penyehatan Lingkungan.....	25
Gambar 8 Struktur Poksi Penyehatan Pangan.....	27
Gambar 9 Capaian LAIK HSP Provinsi Jawa Timur.....	29
Gambar 10 Capaian LAIK HSP Kabupaten di Jawa Timur	30
Gambar 11 Capaian TPP Bersertifikat di Jawa Timur.....	31

DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN, DAN ISTILAH

BTP	= Bahan Tambahan Pangan
BNSP	= Badan Nasional Sertifikasi Profesi
BPOM	= Badan Pengawas Obat dan Minuman
DAM	= Depot Air Minum
FAO	= <i>Food and Agriculture Organization</i>
FEFO	= <i>First Expired First Out</i>
FIFO	= <i>First In First Out</i>
FKM	= Fakultas Kesehatan Masyarakat
HSP	= Higiene Sanitasi Pangan
IKL	= Inspeksi Kesehatan Lingkungan
JFT	= Jabatan Fungsional Tertentu/Khusus
JFU	= Jabatan Fungsional Umum
KLB	= Kejadian Luar Biasa
KTP	= Kartu Tanda Penduduk
PNS	= Pegawai Negeri Sipil
TPP	= Tempat Pengelolaan Pangan
RI	= Republik Indonesia
SBMKL	= Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan
SDM	= Sumber Daya Manusia
SLHS	= Sertifikat Laik Higiene Sanitasi

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Berbagai bisnis pangan berkembang pesat di Indonesia tidak terkecuali pada wilayah provinsi Jawa Timur. Menurut Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur tahun 2020, Jawa Timur memiliki lebih dari 55.000 tempat pengelolaan makanan dan sudah lebih dari 60% yang memenuhi syarat higiene sanitasi. Madiun menjadi kota dengan posisi tertinggi dalam memenuhi capaian syarat higiene sanitasi sedangkan posisi terendah diduduki oleh Kabupaten Madiun. Seiring dengan berkembangnya teknologi dan industri pada bidang pangan, maka banyak juga permasalahan yang berhubungan dengan keamanan pangan. Bisnis pangan tentunya harus memperhatikan kebersihan serta higiene sanitasi tempat pengelolaan pangan (TPP) karena hal tersebut sudah menjadi tanggung jawab pengelola bisnis atas kebersihan, proses pengolaan, serta penyajian pangan yang aman dan layak dikonsumsi. Produsen pada setiap aktivitas produksinya akan selalu terikat dengan standar resmi yang telah ditetapkan dan tidak diperbolehkan adanya penyimpangan karena akan merugikan kesehatan masyarakat. Keamanan pangan merupakan kebutuhan masyarakat karena pangan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya gangguan kesehatan. Kementerian Kesehatan mewajibkan seluruh pengusaha di bidang pangan untuk memiliki Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) sesuai dengan regulasi KepMenKes No 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran serta PerMenKes No 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Sertifikat ini diterbitkan dan diawasi oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota. Sertifikasi TPP akan memberikan perlindungan, jaminan, serta informasi terkait produk yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Sertifikasi dilakukan dengan memberikan sertifikat laik higiene sanitasi sebagai surat tanda bukti bahwa TPP telah memenuhi persyaratan kesehatan yang meliputi persyaratan lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, persyaratan dapur, ruang makanan, dan gudang makanan, persyaratan

bahan makanan dan makanan jadi, persyaratan pengolahan makanan, penyimpanan makanan, penyajian makanan, dan peralatan yang digunakan. Persyaratan-persyaratan tersebut harus dipenuhi oleh pelaku usaha yang akan bergerak dalam usaha makanan dan minuman. Selain itu, tenaga jasa boga juga diwajibkan untuk memiliki sertifikat khusus higiene sanitasi makanan, berbadan sehat, dan tidak menderita penyakit menular. Tetapi dalam kesehariannya, masih banyak TPP yang tidak memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi. Kegiatan sertifikasi ini diharapkan dapat mencegah hingga menurunkan kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan dan minuman.

Kegiatan magang akademik merupakan salah satu mata kuliah dalam Program Studi S1 Ilmu Kesehatan Masyarakat yang bertujuan untuk memberikan gambaran pada mahasiswa terkait dengan lingkungan kerja dan bagaimana cara mengaplikasikan teori dan materi yang sudah didapatkan saat perkuliahan.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami dan mengetahui capaian sertifikasi TPP di Provinsi Jawa Timur melalui data yang diperoleh di Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengidentifikasi dan memahami profil Kementerian Kesehatan RI terutama pada Poksi Penyehatan Pangan
2. Mengidentifikasi dan memahami profil pada Poksi Penyehatan Pangan
3. Mempelajari berbagai program kerja yang ada di Poksi Penyehatan Pangan Kementerian Kesehatan RI
4. Mengidentifikasi capaian target HSP dan SLHS pada Provinsi Jawa Timur

5. Mengidentifikasi upaya Kementerian Kesehatan RI terhadap peningkatan capaian SLHS

1.3. Manfaat

1.3.1. Manfaat bagi Mahasiswa

1. Mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang sudah didapatkan di perkuliahan
2. Mendapatkan gambaran kondisi lingkungan kerja khususnya di Kementerian Kesehatan
3. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam mengasah softskill dan hardskill di lingkungan kerja
4. Membangun relasi dengan rekan kerja yang berada di Kementerian Kesehatan RI

1.3.2. Manfaat bagi Instansi Magang

1. Melibatkan mahasiswa dalam pelaksanaan kegiatan program kerja yang ada di instansi
2. Memperoleh berbagai pandangan baru dari sudut pandang mahasiswa guna meningkatkan kualitas instansi
3. Memperoleh gambaran kemampuan dan keterampilan mahasiswa untuk nantinya dijadikan pertimbangan dalam merekrut sumber daya manusia

1.3.3. Manfaat bagi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga

1. Mengasah kemampuan mahasiswa di lingkungan kerja sehingga akan menghasilkan lulusan yang handal dan unggul di bidangnya
2. Menjalin kerja sama dan hubungan baik antara Universitas Airlangga dan Kementerian Kesehatan RI

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Pangan

Pangan merupakan segala sesuatu yang bersumber dari produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, dan air yang diolah ataupun tidak diolah yang bertujuan sebagai makanan dan minuman bagi konsumsi manusia. Pangan juga meliputi bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang ikut terlibat dalam proses penyiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan minuman. Keamanan pangan perlu diperhatikan kondisi dan upayanya dalam mencegah pangan dari cemaran biologis, kimia, dan benda lainnya yang dapat mengganggu, merugikan, serta membahayakan kesehatan manusia namun dengan cara yang tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat.

2.2. Tempat Pengelolaan Pangan (TPP)

TPP adalah sebuah sarana fasilitas dalam proses produksi pangan yaitu dalam menyiapkan, mengolah, mengemas, menyimpan, menyajikan, dan mengangkut pangan olahan siap saji baik itu sifatnya komersial maupun non-komersial.

2.2.1. TPP Terdaftar

TPP yang sudah masuk kedalam database Kemenkes yang dijadikan capaian target indikator.

2.2.2. TPP Belum IKL

TPP yang datanya sudah terdaftar dalam database namun belum dilakukan penilaian Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL).

2.2.3. TPP Dibina

TPP yang sudah terdaftar dan sudah dilakukan penilaian IKL selama minimal 1 kali.

2.3.4. TPP Laik HSP

TPP yang sudah dilakukan penilaian IKL dan mendapatkan skor penilaian akhir yang memenuhi syarat kelayakan higiene sanitasi pangan.

2.2.5. TPP Tidak Laik HSP

TPP yang sudah dilakukan penilaian IKL dan mendapatkan skor penilaian akhir yang tidak memenuhi syarat kelayakan higiene sanitasi pangan.

2.2.6. TPP yang Bersertifikat Laik Higiene Sanitasi Pangan

TPP bersertifikat ini meliputi TPP Jasaboga, Rumah Makan, Restoran, dan Depot Air Minum Isi Ulang. TPP tersebut memiliki skor penilaian akhir yang memenuhi syarat kelayakan higiene sanitasi pangan dan *food-handler* atau pengelola TPP sudah pernah mendapatkan pelatihan terkait dengan higiene sanitasi pangan serta memiliki hasil uji laboratorium atas sampel pangan yang diperiksa dimana harus bebas dari kontaminasi.

2.3. Sertifikat Laik Higiene Sanitasi

Sertifikat ini adalah sertifikat yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota yang bertujuan untuk mengendalikan faktor pangan, orang, tempat, proses pengolahan, dan perlengkapan pengolahan pangan yang dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan sehingga sertifikat ini menjadi alat pengawasan bagi pemerintah dalam melindungi masyarakat konsumen dan menurunkan risiko gangguan kesehatan akibat pangan di masyarakat. Dinas Kesehatan melakukan pengujian mutu terhadap spesimen makanan yang berada di TPP yang kemudian dilakukan uji laboratorium sebagai dasar pemberian sertifikat dan penetapan tingkat mutu higiene sanitasi.



Gambar 1 Logo SLHS (Sumber: www.kesling.kesmas.kemkes.go.id)

Pemilihan warna hijau terang pada logo SLHS memberikan kesan ramah, hangat, semangat dalam melayani. Adanya warna biru melambangkan unsur kesehatan, kepercayaan, dan integritas. Teks yang berwarna putih memberikan kesan kebersihan dan kemurnian. Bentuk lingkaran pada logo memberikan kesan dinamis, bergerak, dapat diandalkan, dan memberikan makna perlindungan serta pertahanan. Bentuk persegi panjang pada tengah logo memberikan kesan kehandalan, simetris, dan ketertiban. Logo SLHS ini sebaiknya dicantumkan di tempat yang mudah dilihat oleh pengunjung dan untuk TPP yang menggunakan wadah/kemasan, TPP harus mencantumkan nomor SLHS pada wadah/kemasan tersebut. Meskipun sudah tersedia logo SLHS, TPP tetap harus menyimpan dan meletakkan dokumen asli SLHS yang berbentuk sertifikat seperti contoh gambar dibawah.



Gambar 2 Contoh Sertifikat Laik HSP (Sumber: www.jateng.kemenumham.go.id)

2.3.1. Persyaratan Sertifikasi

Pemberian sertifikat akan dilakukan setelah TPP memenuhi persyaratan administratif, persyaratan teknis hygiene sanitasi, serta beberapa persyaratan khusus.

Persyaratan administrasi meliputi:

1. Fotokopi KTP pemohon (pemilik TPP)
2. Pas foto pemohon (pemilik TPP)

3. Fotokopi sertifikat pelatihan higiene sanitasi bagi pemilik/pengusaha/pengelola dan penjamah (minimal 1 orang)
4. Rekomendasi dari Asosiasi Rumah Makan atau Restoran
5. Denah bangunan tempat usaha
6. Surat permohonan penerbitan sertifikat laik higiene sanitasi

Persyaratan teknis higiene sanitasi meliputi:

1. Persyaratan lokasi dan bangunan
2. Persyaratan fasilitas sanitasi
3. Persyaratan dapur, ruang makan, dan gudang makanan
4. Persyaratan bahan makanan dan makanan jadi
5. Persyaratan pengolahan makanan, persyaratan penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi
6. Persyaratan penyajian makanan jadi
7. Persyaratan peralatan yang digunakan
8. Persyaratan penjamah
9. Pemeriksaan laboratorium terhadap 2 sampel makanan, 2 sampel usap alat, 2 orang penjamah, dan 2 sampel air minum.

Persyaratan Khusus:

1. Hasil Uji Laboratorium SBMKL yang meliputi uji Biologi (E.coli) dan uji Kimia (Formalin, Boraks, etc.). Hasil uji laboratorium berlaku selama paling lama 1 bulan sejak diterbitkan
2. Pernyataan Pemenuhan Persyaratan Kesehatan Pangan dengan menggunakan formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL)
3. Persyaratan khusus DAM yaitu produk akhir air minum yang dihasilkan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum yang tertuang pada Peraturan Menteri Kesehatan No 492 Tahun 2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum
4. Persyaratan untuk Penjamah yaitu harus memiliki sertifikat pelatihan yang berlaku lintas daerah dan dikeluarkan oleh

Kementerian Kesehatan atau Pemerintah Daerah/Provinsi atau Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota atau Organisasi yang berkompeten di bidang kesehatan lingkungan/keamanan pangan yang resmi terdaftar. Jika tidak ada sertifikat pelatihan, terdapat alternatif sertifikat uji kompetensi yang dikeluarkan oleh lembaga yang terlisensi oleh BNSP (Badan Nasional Sertifikasi Profesi) dan dibina oleh Kementerian Kesehatan. Selain itu, penjamah juga wajib terbebas dari penyakit menular.

5. Penilaian mandiri sesuai dengan format IKL yang tersedia tanpa melakukan uji laboratorium oleh pelaku usaha
6. Penilaian kesesuaian dan pengawasan serta pembinaan, pelaporan, dan saluran pengaduan masyarakat

2.3.2. Tata Cara Memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi

Kepala Dinas Kesehatan membentuk tim pemeriksa yang bertugas untuk melakukan penilaian terhadap kelengkapan persyaratan. Tim pemeriksa harus memiliki latar belakang pengetahuan pada bidang higiene sanitasi khususnya mereka yang bertugas melakukan penilaian lapangan dan menilai kelaikan higiene sanitasi. Untuk memperoleh sertifikat, pemilik TPP harus mengajukan permohonan kepada Kepala Dinas Kesehatan dengan melampirkan persyaratan. Setelah menerima surat permohonan, kepala dinas akan menugaskan tim pemeriksaaan yang akan melakukan kunjungan inspeksi kesehatan lingkungan (IKL) dan pemeriksaan untuk menilai kelaikan persyaratan bangunan, peralatan, ketenagaan, dan bahan makanan dari segi fisik, kimia, dan bakteriologis serta keseluruhan rangkaian proses produksi pangan. Tim pemeriksa kemudian akan melaporkan hasil pemeriksaannya kepada Kepala Dinas Kesehatan dalam berita acara pemeriksaan. Sertifikat kemudian dapat dikeluarkan apabila pemohon dinyatakan telah memenuhi persyaratan oleh tim pemeriksa.

2.3.3. Masa Berlaku

Sertifikat laik higiene sanitasi berlaku selama 3 tahun dan dapat diperpanjang apabila TPP masih memenuhi persyaratan status kesehatan sesuai dengan ketentuan peraturan yang berlaku. Sertifikat tidak berlaku atau menjadi batal apabila:

1. Terjadi pergantian pemilik
2. Terjadi perpindahan lokasi dan alamat
3. Tidak melakukan kegiatan selama 1 tahun berturut-turut
4. Dinyatakan dicabut karena tidak laik higiene sanitasi serta menyebabkan terjadinya KLB keracunan makanan

2.4. Prinsip Higiene Sanitasi Pangan

2.4.1. Pemilihan Bahan Makanan

1. Bahan Makanan Mentah (Segar)

- 1) Daging, susu daging, susu, telur, ikan/udang, buah dan sayuran harus dalam keadaan baik, segar dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna dan rasa, serta sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi.
- 2) Jenis tepung dan biji-bijian harus dalam keadaan baik, tidak berubah warna, tidak bernoda dan tidak berjamur.
- 3) Makanan fermentasi yaitu makanan yang diolah dengan bantuan mikroba seperti ragi atau cendawan, harus dalam keadaan baik, tercium aroma fermentasi, tidak berubah warna, aroma, rasa serta tidak bernoda dan tidak berjamur.

2. Bahan Tambahan Pangan

BTP yang dipakai harus memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan yang berlaku seperti yang tertera pada Undang-Undang No 18 Tahun 2012 tentang pangan, Permenkes No 33 Tahun 2012

Tentang Bahan Tambahan Pangan, dan Peraturan BPOM No 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan.

3. Makanan Olahan Pabrik

- 1) Makanan Dikemas
 - a. Mempunyai label dan merk
 - b. Mempunyai nomor daftar
 - c. Kemasan tidak rusak/pecah/kembung
 - d. Belum kadaluwarsa
 - e. Kemasan satu kali penggunaan
- 2) Makanan Tidak Dikemas
 - a. Baru dan segar
 - b. Tidak basi, busuk, rusak, berjamur
 - c. Tidak mengandung bahan berbahaya

2.4.2. Penyimpanan Bahan Makanan

- 1) Harus terhindar dari kontaminasi bakteri, serangga, tikus, dan hewan lainnya serta terhindar dai bahan berbahaya
- 2) Menerapkan prinsip *first in first out (FIFO)* dan *first expired first out (FEFO)*
- 3) Tempat dan wadah penyimpanan bahan makanan harus sesuai dengan jenis makanan
- 4) Penyimpanan bahan makanan sesuai dengan suhu sebagai berikut:

No	Jenis bahan makanan	Digunakan dalam waktu		
		3 hari atau kurang	1 minggu atau kurang	1 minggu atau lebih
1)	Daging, ikan, udang dan olahannya	- 5° s/d 0°C	-10° s/d -5°C	> -10°C
2)	Telur, susu dan olahannya	5° s/d 7° C	- 5° s/d 0°C	> - 5°C
3)	Sayur, buah dan minuman	10°C	10°C	10°C
4)	Tepung dan biji	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang	25°C atau suhu ruang

Gambar 3 Suhu Penyimpanan Bahan Makanan (Sumber: Permenkes No 1096 Tahun 2011)

- 5) Ketebalan bahan makanan tidak lebih dari 10cm
- 6) Kelembapan penyimpanan dalam ruangan 80-90%
- 7) Tidak menempel pada lantai, dinding, atau langit-langit

2.4.3. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan merupakan proses mengubah bentuk dari bahan mentah makanan menjadi makanan yang masak atau siap untuk disantap. Berikut adalah kaidah cara pengolahan makanan yang baik:

- 1) Tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi
- 2) Penyusunan menu yang memperhatikan pemesanan konsumen, ketersediaan bahan, jenis bahan, jumlah bahan, variasi menu, proses pengolahan, lama waktu pengolahan, dan keahlian dalam mengolah makanan
- 3) Pemilihan bahan sortir untuk membuang bagian makanan yang rusak
- 4) Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air mengalir.
- 5) Pesiapan peolahan dengan menyiapkan peralatan yang akan digunakan

- 6) Pengaturan suhu dan waktu yang disesuaikan dengan waktu kematangan bahan
- 7) Urutan prioritas dalam memasak
 - a. Mendahulukan memasak makanan yang tahan lama
 - b. Makanan yang rawan rusak dimasak paling akhir
 - c. Menyimpan bahan makanan yang belum akan dimasak di dalam lemari es
 - d. Menyimpan makanan yang sudah jadi namun belum waktunya dihidangkan di dalam lemari
 - e. Memperhatikan uap makanan jangan sampai masuk ke dalam makanan (menyebabkan kontaminasi ulang)
 - f. Tidak menjamah makanan yang sudah jadi dengan tangan langsung (menggunakan sendok/alat)
 - g. Mencicipu makanan menggunakan sendok khusus yang selalu dicuci
- 8) Higiene penanganan makanan
 - a. Memperlakukan makanan secara hati-hati dan seksama sesuai dengan prinsip higiene sanitasi makanan
 - b. Menempatkan makanan dalam wadah tertutup dan menghindari penempatan makanan terbuka dengan tumpang tindih karena akan mengotori makanan dalam wadah di bawahnya.

2.4.4. Penyimpanan Makanan Jadi/Masak

- 1) Makanan tidak rusak/busuk/basi atau mengeluarkan rasa, bau, berlendir, berubah warna, berjamur, dan cemaran lain
- 2) Memenuhi persyaratan bakteriologis berdasarkan ketentuan yang berlaku
- 3) Jumlah kandungan logam berat/residu pestisida tidak boleh melebihi ambang batas berdasarkan ketentuan yang berlaku
- 4) Penyimpanan dengan mengaplikasikan prinsip FIFO dan FEFO

- 5) Tempat atau wadah penyimpanan harus terpisah untuk setiap jenis makanan jadi serta memiliki tutup yang dapat menutup sempurna namun memiliki ventilasi yang dapat mengeluarkan uap air
- 6) Makanan jadi tidak dicampur dengan makanan mentah
- 7) Penyimpanan makanan dengan suhu sebagai berikut:

No	Jenis makanan	Suhu penyimpanan		
		Disajikan dalam waktu lama	Akan segera Disajikan	Belum segera disajikan
1)	Makanan kering	25° s/d 30°C		
2)	Makanan basah (berkuah)		> 60°C	-10°C
3)	Makanan cepat basi (santan, telur, susu)		≥ 65,5°C	- 5° s/d -1°C
4)	Makanan disajikan dingin		5°C s/d 10°C	<10°C

Gambar 4 Suhu Penyimpanan Makanan Jadi (Sumber: Permenkes No 1096 Tahun 2011)

2.4.5. Pengangkutan Makanan

- 1) Pengangkutan Bahan Makanan
 - a. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun
 - b. Pengangkutan menggunakan kendaraan khusus yang higienis
 - c. Bahan makanan tidak boleh diinjak/dibanting/diduduki
 - d. Bahan makanan yang harus dalam keadaan dingin diangkut menggunakan alat pendingin
- 2) Pengangkutan Makanan Jadi/Masak/Siap Santap
 - a. Tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun
 - b. Pengangkutan menggunakan kendaraan khusus yang higienis
 - c. Setiap jenis makanan memiliki wadah masing-masing dan tertutup
 - d. Wadah dalam keadaan utuh, kuat, tidak berkarat, dan ukurannya sesuai dengan jumlah makanan

- e. Isi tidak boleh penu (menghindari uap makanan mencair)
- f. Pengangkutan untuk waktu lama, suhu harus diperhatikan dan diatur agar makanan tetap panas pada suhu 60°C atau tetap dingin pada suhu 40°C.

2.4.6. Penyajian Makanan

- 1) Makanan dinyatakan laik santap jika telah dilakukan uji organoleptik, uji biologis, dan uji laboratorium

- a. Uji Organoleptik

Memeriksa makanan dengan cara meneliti dan menggunakan 5 (lima) indera manusia yaitu dengan melihat (penampilan), meraba (tekstur, keempukan), mencium (aroma), mendengar (bunyi misal telur), menjilat (rasa). Apabila secara organoleptik baik maka makanan dinyatakan laik santap.

- b. Uji Biologis

Memakan makanan secara sempurna dan apabila dalam waktu 2 (dua) jam tidak terjadi tanda – tanda kesakitan, makanan tersebut dinyatakan aman.

- c. Uji Laboratorium

Dilakukan untuk mengetahui tingkat cemaran makanan baik kimia maupun mikroba. Untuk pemeriksaan ini diperlukan sampel makanan yang diambil mengikuti standar/prosedur yang benar dan hasilnya dibandingkan dengan standar yang telah baku.

- 2) Tempat Penyajian

Perhatikan jarak dan waktu tempuh dari tempat pengolahan makanan ke tempat penyajian serta hambatan yang mungkin terjadi selama pengangkutan karena akan mempengaruhi kondisi penyajian. Hambatan di luar dugaan sangat mempengaruhi keterlambatan penyajian.

- 3) Cara Penyajian

- a. Penyajian Meja (*Table Service*)

Penyajian di meja secara bersama, umumnya untuk acara keluarga atau pertemuan kelompok dengan jumlah terbatas 10 sampai 20 orang.

b. Prasmanan (*Buffet*)

Penyajian terpusat untuk semua jenis makanan yang dihidangkan dan makanan dapat dipilih sendiri untuk dibawa ke tempat masing-masing.

c. Saung (*Ala Carte*)

Penyajian terpisah untuk setiap jenis makanan dan setiap orang dapat mengambil makanan sesuai dengan kesukaannya

d. Dus/Box

Penyajian dengan kotak kertas atau kotak plastik yang sudah berisi menu makanan lengkap termasuk air minum dan buah yang biasanya untuk acara makan siang.

e. Nasi Bungkus

Penyajian makanan dalam satu campuran menu (*mix*) yang dibungkus dan siap santap.

f. *Fast Food*

Penyajian makanan dalam satu rak makanan (*food counter*) di rumah makan dengan cara mengambil sendiri makanan yang dikehendaki dan membayar sebelum makanan tersebut dimakan.

g. Lesehan

Penyajian makanan dengan cara hidangan di lantai atau meja rendah dengan duduk di lantai dengan menu lengkap.

4) Prinsip Penyajian

a. Wadah

Setiap jenis makanan di tempatkan dalam wadah terpisah, tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang dan dapat memperpanjang masa saji makanan sesuai dengan tingkat kerawanan makanan.

b. Kadar Air

Makanan yang mengandung kadar air tinggi (makanan berkuah) baru dicampur pada saat menjelang dihidangkan untuk mencegah makanan cepat rusak dan basi.

c. Pemisah

Makanan yang ditempatkan dalam wadah yang sama seperti dus atau rantang harus dipisah dari setiap jenis makanan agar tidak saling campur aduk.

d. Panas

Makanan yang harus disajikan panas diusahakan tetap dalam keadaan panas dengan memperhatikan suhu makanan, sebelum ditempatkan dalam alat saji panas (food warmer/bean merry) makanan harus berada pada suhu $> 60^{\circ}\text{C}$.

e. Bersih

Semua peralatan yang digunakan harus higienis, utuh, tidak cacat atau rusak.

f. *Handling*

Setiap penanganan makanan maupun alat makan tidak kontak langsung dengan anggota tubuh terutama tangan dan bibir.

g. *Edible Port*

Semua yang disajikan adalah makanan yang dapat dimakan, bahan yang tidak dapat dimakan harus disingkirkan.

h. Tepat penyajian

Pelaksanaan penyajian makanan harus tepat sesuai dengan seharusnya yaitu tepat menu, tepat waktu, tepat tata hidang dan tepat volume (sesuai jumlah).

5) Sampel atau Contoh

- a. Setiap menu makanan harus ada satu porsi sampel (contoh) makanan yang disimpan sebagai bank sampel untuk konfirmasi bila terjadi gangguan atau tuntutan konsumen.

- b. Penempatan sampel untuk setiap jenis makanan dengan menggunakan kantong plasti steril dan sampel disimpan dalam suhu 100C selama 1 x 24 jam.
- c. Sampel yang sudah tidak diperlukan lagi tidak boleh dimakan tetapi harus dibuang.

BAB III

METODE KEGIATAN MAGANG

3.1. Lokasi Magang

Kegiatan magang ini dilaksanakan di:

Nama Instansi/Perusahaan : Kementerian Kesehatan Republik
Indonesia, Direktorat Jenderal Pencegahan
dan Pengendalian Penyakit, Direktorat
Penyehatan Lingkungan, Poksi Penyehatan
Pangan

Alamat Instansi/Perusahaan : Jl. H.R. Rasuna Said Blok X.5 Kav. 4-9,
Kota Jakarta Selatan, Daerah Khusus Ibu
Kota Jakarta

Kode Pos : 12950

Telepon : 021-4245778

Email : tatausaha.kesling@gmail.com

Website : <http://kesling.kemas.kemkes.go.id/>

3.2. Waktu Pelaksanaan Kegiatan Magang

Berdasarkan kalender akademik Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga semester genap tahun ajaran 2022/2023, maka kegiatan magang ini dilaksanakan selama 5 minggu yaitu pada 2 Februari 2022-4 Maret 2022. Berikut adalah rincian dari kegiatan yang dilakukan selama 5 Minggu:

Tabel 1 Waktu Pelaksanaan Kegiatan Magang

No	Kegiatan	Februari				Maret
		1	2	3	4	1
1.	Perkenalan dengan Poksi Penyehatan Pangan, Direktorat Penyehatan Lingkungan					

2.	Mempelajari struktur organisasi di Kementerian Kesehatan RI				
3.	Mempelajari struktur, tugas, dan fungsi Poski Penyehatan Pangan, Direktorat Penyehatan Lingkungan				
4.	Berpartisipasi aktif dalam kegiatan rapat di Poksi Penyehatan Pangan dan Direktorat Penyehatan Lingkungan				
5.	Melakukan observasi dan wawancara terkait dengan pengumpulan data dan informasi				
6.	Menyusun Laporan Magang				

3.3. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Magang merupakan kegiatan yang harus ditempuh oleh mahasiswa semester akhir FKM Unair sebagai mata kuliah wajib. Magang bertujuan agar mahasiswa dapat mendapatkan gambaran dunia kerja serta untuk bisa menerapkan teori dan praktik di lapangan. Kegiatan magang dilakukan *blended* secara online dan offline. Adapun aktivitas pada saat magang antara lain:

1. Ceramah dan diskusi tanya jawab berupa arahan dan penjelasan dari berbagai pihak di Poksi Penyehatan Pangan terkait kegiatan-kegiatan melibatkan Poksi Penyehatan Pangan.
2. Partisipasi dalam berbagai kegiatan yang dilaksanakan oleh Poksi Penyehatan Pangan, Direktorat Penyehatan Lingkungan, Direktorat

Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

3. Pengambilan data untuk hasil laporan magang.

3.4. Teknik Pengumpulan Data

Data primer dan data sekunder yang sudah terkumpul akan dibandingkan dan dilakukan pengkajian data.

1. Data Primer

Pengumpulan data dilakukan dengan mengambil data yang diperoleh dari data *e-monev* Kementerian Kesehatan terkait dengan sertifikasi TPP di Provinsi Jawa Timur.

2. Data Sekunder

Data sekunder diambil dari berbagai sumber regulasi, pedoman, buku, kebijakan, dan standar yang sudah ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan RI. Berikut data sekunder yang digunakan:

- a. Keputusan Menteri Kesehatan No 1098 Tahun 2003 tentang Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
- b. Peraturan Menteri Kesehatan No 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- c. Peraturan Menteri Kesehatan No 43 Tahun 2014 tentang Higiene Sanitasi Depot Air Minum
- d. Laporan Kinerja Kegiatan Kesehatan Lingkungan Tahun 2020 dan 2021
- e. Buku Panduan Operasional Aplikasi E-Monev HSp, GERMAS-PAS, dan E-Monev KLB Keracunan Pangan
- f. Buku Pedoman Pengawasan Higiene Sanitasi Pangan Berbasis Risiko

3.5. Output Kegiatan

Kegiatan magang yang dilaksanakan oleh mahasiswa bertujuan untuk menambah kemampuan dan pengalaman mahasiswa di lingkungan kerja khususnya pada bidang kesehatan lingkungan. Berbagai kegiatan yang

dilaksanakan secara daring ataupun luring diharapkan bisa membantu kinerja mahasiswa dalam berkontribusi pada program kerja yang dilaksanakan oleh Poksi Penyehatan Pangan.

Kegiatan magang yang dilakukan adalah:

1. Mempelajari buku-buku terkait penyehatan pangan yang siap untuk di *launching*.
2. Mempelajari, merangkum, dan menerjemahkan buku dari FAO "*Food Fraud*" untuk nantinya dijadikan referensi dalam menyusun regulasi
3. Mempelajari, merangkum, dan menerjemahkan buku dari FAO "*Parasites in Food: An Invisible Threat*" untuk nantinya dijadikan referensi dalam menyusun regulasi
4. Berpartisipasi dalam rapat "Pertemuan Peluncuran NSPK Program Penyehatan Pangan"
5. Berpartisipasi dalam rapat "Pembahasan Skema Sertifikasi Bidang Higiene dan Sanitasi Pangan"
6. Berpartisipasi dalam rapat persiapan posisi Indonesia dalam sidang Codex CCFH ke 52 selama 3 hari
7. Mempelajari administrasi penyuratan untuk persiapan pelaksanaan Sidang CCFH ke 52
8. Diskusi dan mempelajari data terkait dengan topik Sertifikasi TPP
9. Berpartisipasi dalam rapat kegiatan "Pertemuan Evaluasi Kurikulum Modul Pelatihan Penyelenggaraan Higiene Sanitasi Depot Air Minum"
10. Berpartisipasi dalam rapat "Evaluasi KBLI 10710: Industri Produk Roti dan Kue"
11. Mempelajari laporan kegiatan Sidang Codex oleh BPOM
12. Berpartisipasi dalam rapat koordinasi delegasi RI dalam Sidang CCFH ke-52
13. Berpartisipasi dalam rapat "Koordinasi MotoGP Mandalika"
14. Mengikuti dan berpartisipasi dalam Sidang CCFH ke-52 selama 5 hari dan dilaksanakan di Bogor, Jawa Barat.
15. Membuat laporan notulensi Sidang CCFH ke-52

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

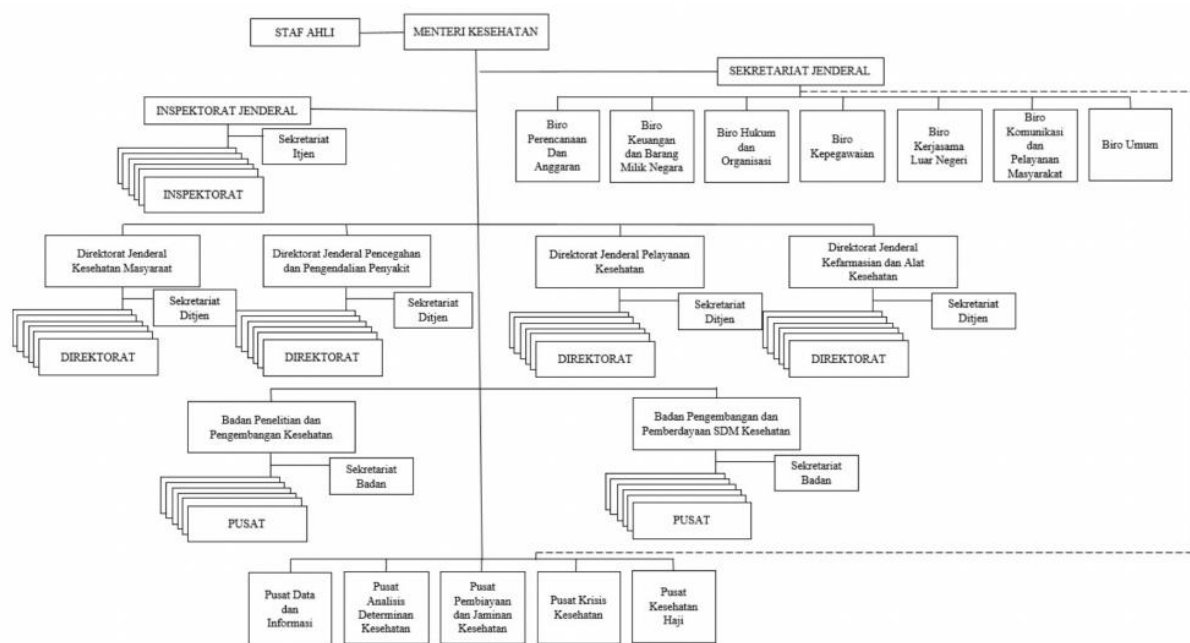
4.1. Gambaran Umum Institusi Magang dan Analisisnya

4.1.1. Gambaran Umum Kementerian Kesehatan Republik Indonesia

Kementerian Kesehatan adalah lembaga yang berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Presiden dengan dipimpin oleh Menteri. Kementerian kesehatan memiliki wewenang atas penyelenggaraan urusan pemerintahan khusus di bidang kesehatan. Fungsi dari Kementerian Kesehatan antara lain adalah melakukan perumusan, penetapan, dan pelaksanaan kebijakan pada bidang kesehatan masyarakat, pencegahan dan pengendalian penyakit, pelayanan kesehatan, kefarmasian, alat kesehatan, dan tenaga kesehatan. Selain itu, Kementerian Kesehatan juga berfungsi dalam koordinasi pelaksanaan tugas, pengelolaan barang milik negara, pengawasan, pelaksanaan bimbingan, pemberian rekomendasi kebijakan, dan pemberian dukungan substantif.

Visi dari Kementerian Kesehatan RI sejalan dengan visi yang dimiliki oleh Presiden RI yaitu “Terwujudnya Indonesia yang berdaulat, mandiri, dan berkepribadian berlandaskan gotong royong”. Berikut adalah misi yang bisa mewujudkan visi tersebut:

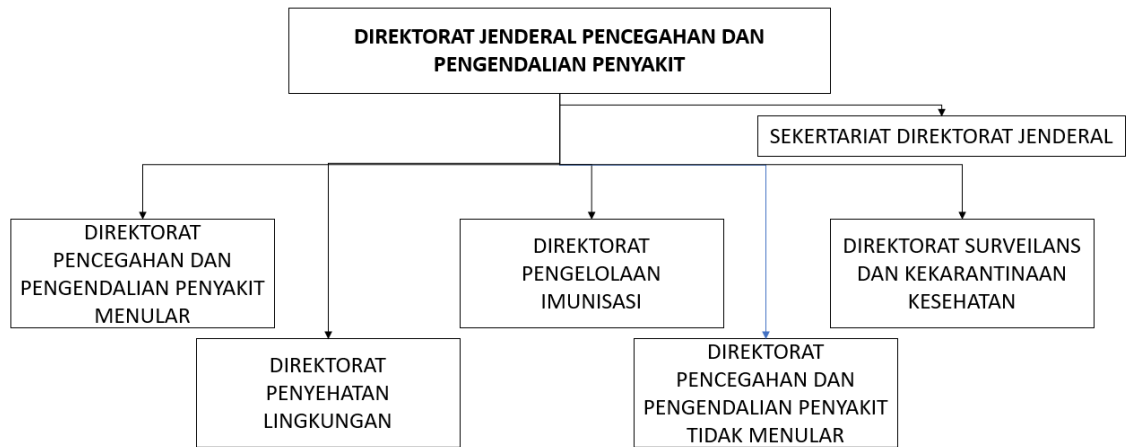
1. Meningkatkan derajat kesehatan masyarakat melalui pemberdayaan masyarakat termasuk swasta dan masyarakat madani
2. Melindungi kesehatan masyarakat dengan menjamin tersedianya upaya kesehatan yang paripurna, merata, bermutu, dan berkeadilan
3. Menjamin ketersediaan dan pemerataan sumber daya kesehatan
4. Menciptakan tata kelola pemerintahan yang baik



Gambar 5 Struktur Organisasi Kementerian Kesehatan RI
(Sumber: Permenkes No 5 Tahun 2022)

4.1.2. Gambaran Umum Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit

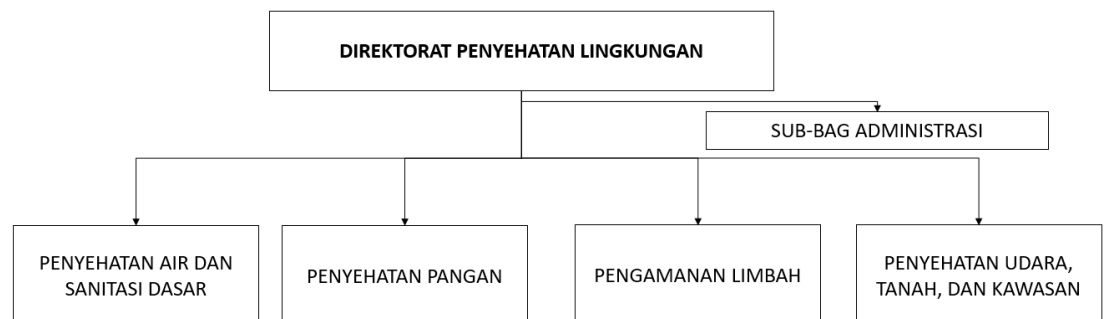
Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Menteri Kesehatan dengan tugas menyelenggarakan perumusan dan pelaksanaan kebijakan khususnya pada bidang pencegahan dan pengendalian penyakit. Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit terdiri atas Sekretariat Direktorat Jenderal, Direktorat Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Menular, Direktorat Pencegahan dan Pengendalian Penyakit Tidak Menular, Direktorat Pengelolaan Imunisasi, Direktorat Surveilans dan Kekarantinaan Kesehatan, dan Direktorat Penyehatan Lingkungan.



Gambar 6 Struktur DirJen Pencegahan dan Pengendalian Penyakit
(Sumber: Permenkes No 5 Tahun 2022)

4.1.3. Gambaran Umum Direktorat Penyehatan Lingkungan

Direktorat Penyehatan Lingkungan mempunyai tugas melaksanakan perumusan dan pelaksanaan kebijakan, penyusunan norma, standar, prosedur, dan kriteria, pemberian bimbingan teknis dan supervisi, evaluasi, dan pelaporan di bidang penyehatan lingkungan. Direktorat ini terdiri atas Subbagian Administrasi Umum dan Kelompok Jabatan Fungsional (Penyehatan Air dan Sanitasi Dasar, Penyehatan Pangan, Pengamanan Limbah, dan Penyehatan Udara Tanah Kawasan).



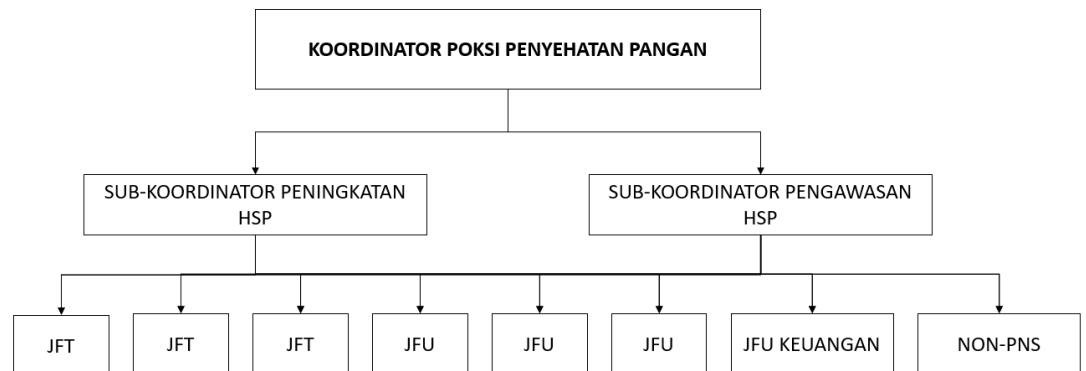
Gambar 7 Struktur Direktorat Penyehatan Lingkungan
(Sumber: Permenkes No 5 Tahun 2022)

Berikut adalah fungsi dari Direktorat Penyehatan Lingkungan:

1. Penyiapan perumusan kebijakan di bidang surveilans faktor risiko, penyehatian air dan sanitasi dasar, penyehatian pangan, penyehatian udara, tanah, dan kawasan, dan pengamanan limbah, serta adaptasi perubahan iklim dan kebencanaan
2. Pelaksanaan kebijakan di bidang surveilans faktor risiko, penyehatian air dan sanitasi dasar, penyehatian pangan, penyehatian udara, tanah, dan kawasan, dan pengamanan limbah, serta adaptasi perubahan iklim dan kebencanaan
3. Penyiapan penyusunan norma, standar, prosedur, dan kriteria di bidang surveilans faktor risiko, penyehatian air dan sanitasi dasar, penyehatian pangan, penyehatian udara, tanah, dan kawasan, dan pengamanan limbah, serta adaptasi perubahan iklim dan kebencanaan
4. Pemberian bimbingan teknis dan supervisi di bidang surveilans faktor risiko, penyehatian air dan sanitasi dasar, penyehatian pangan, penyehatian udara, tanah, dan kawasan, dan pengamanan limbah, serta adaptasi perubahan iklim dan kebencanaan
5. Pemantauan, evaluasi, dan pelaporan
6. Pelaksanaan urusan administrasi Direktorat

4.1.4. Gambaran Umum Poksi Penyehatian Pangan

Kelompok substansi penyehatian pangan berjumlah 11 orang yang terdiri dari 1 orang koordinator poksi, 2 orang sub-koordinator (Peningkatan HSP dan Pengawasan HSP), 3 orang JFT (Jabatan Fungsional Tertentu), 3 orang JFU (Jabatan Fungsional Umum), 1 orang JFU keuangan, dan 1 orang non PNS.



*Gambar 8 Struktur Poksi Penyehatan Pangan
(Sumber: Laporan Kinerja Kesehatan Lingkungan 2021)*

4.2. Studi Kasus

4.2.1. Deskripsi Program Sertifikasi TPP

Sejalan dengan meningkatnya kebutuhan pangan di kalangan masyarakat, maka diperlukan produk pangan yang terjamin kesehatan dan keamanannya yang disediakan oleh berbagai usaha penyedia pangan. Hal tersebut akan tercapai apabila kondisi hygiene dan sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) yang sudah memenuhi syarat kesehatan sehingga bisa memberikan jaminan aman kepada konsumen. Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan No 14 Tahun 2021 tentang Standar dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan dan juga Peraturan Pemerintah No 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, berbagai usaha pangan perlu melakukan perizinan berusaha yang salah satunya wajib memiliki Sertifikat Laik Hygiene Sanitasi (SLHS).

4.2.2. Metode Pelaksanaan Sertifikasi TPP di Kementerian Kesehatan RI

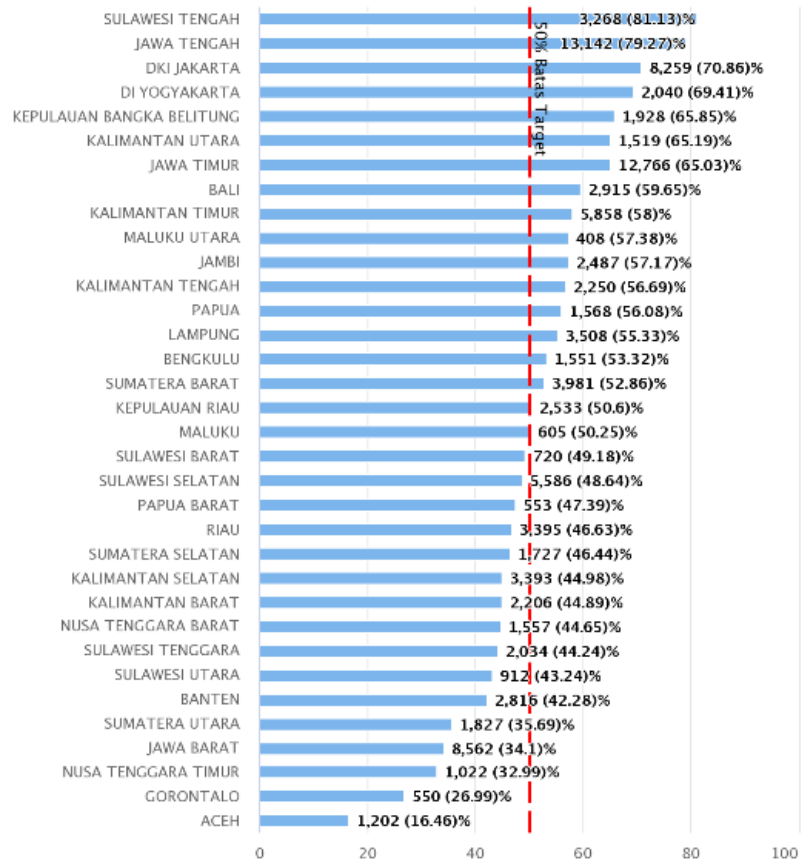
Kementerian Kesehatan memfasilitasi pembinaan serta pengawasan kualitas hygiene sanitasi untuk TPP sejak tahun 2014. Melalui inovasi aplikasi *e-monev* HSP berbasis web, Kementerian Kesehatan bisa menjalani kegiatan tersebut secara *online* dan *realtime*. Saat ini, sistem mulai dikembangkan untuk

menjadi aplikasi pada smartphone dengan tujuan untuk meningkatkan kecepatan dan kinerja dalam menyampaikan informasi dan data yang lebih akurat terlebih pada *real mapping* lokasi TPP. Kementerian Kesehatan menetapkan 50% sebagai batas target untuk TPP yang laik HSP di tiap-tiap Provinsi. Dalam sistem e-monev, sertifikat akan diterbitkan oleh Kepala Dinas Kabupaten/Kota akan ditindak-lanjuti setelah datanya diinput dan hasil penilaian dari Puskesmas sudah dinyatakan laik HSP. Data kemudian akan diverifikasi kelengkapannya berdasarkan persyaratan teknis dari TPP yang sudah laik hsp yaitu penyertaan hasil uji laboratorium sampel pangan dan bukti sertifikat pelatihan penjamah pangan.

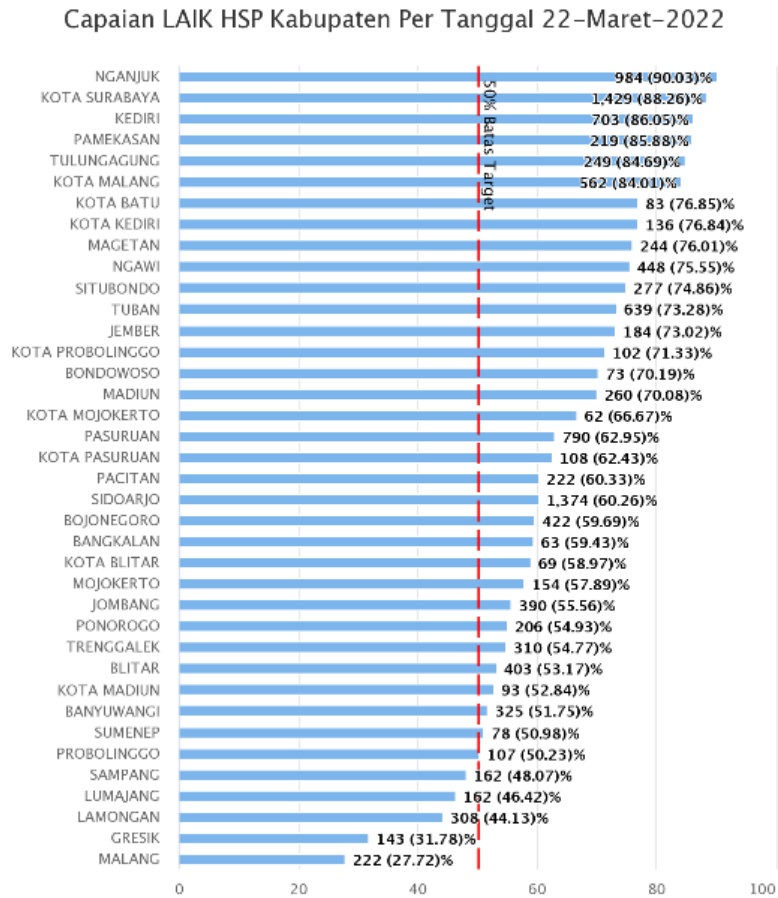
4.2.3. Realisasi Sertifikasi TPP di Provinsi Jawa Timur

Terdapat 19.632 TPP terdaftar yang tersebar di 38 Kabupaten di Jawa Timur dengan TPP berupa Jasa Boga Golongan A, Jasa Boga Golongan B, Jasa Boga Golongan C, Restoran, Restoran Hotel, TPP Tertentu (Industri Tempe dan Tahu Kedelai), dan Depot Air Minum. Masing-masing TPP dibagi menjadi 3 bagian yaitu TPP DI IKL/DIBINA, TPP LAIK HSP, dan TPP BERSERTIFIKAT. Jawa Timur menempati peringkat ke-7 dari seluruh Provinsi di Indonesia dengan capaian sebanyak 65.03% TPP yang sudah Laik HSP. Hampir seluruh Kabupaten di Provinsi Jawa Timur sudah melampaui batas target (50%).

Capaian LAIK HSP Provinsi Per Tanggal 22-Maret-2022

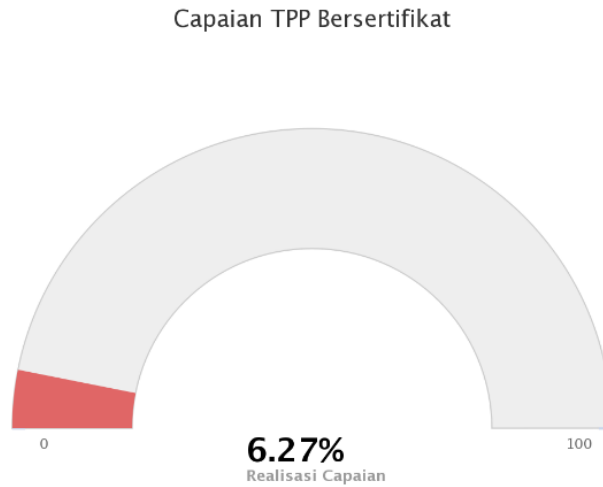


Gambar 9 Capaian LAIK HSP Provinsi Jawa Timur (Sumber: Kementerian Kesehatan)



Gambar 10 Capaian LAIK HSP Kabupaten di Jawa Timur (Sumber: Kementerian Kesehatan)

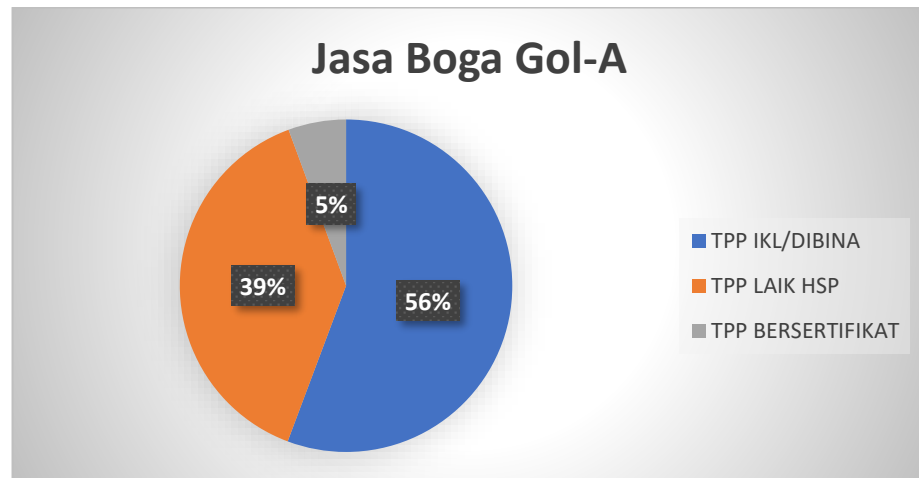
Realisasi capaian TPP di Jawa Timur yang bersertifikat SLHS berada di angka 6.27%. Capaian TPP bersertifikat nasional adalah 7.74%, hal ini menandakan bahwa persentase capaian TPP bersertifikat di Jawa Timur masih dibawah angka capaian nasional sehingga diperlukan peningkatan lagi dalam hal perolehan SLHS.



Gambar 11 Capaian TPP Bersertifikat di Jawa Timur (Sumber: Kementerian Kesehatan)

1. Realisasi capaian TPP Jasa Boga Golongan A di Jawa Timur

Jasa Boga Golongan A adalah jasa boga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dan didalamnya terdapat golongan A1, A2, dan A3. Jasaboga golongan A1 merupakan jasaboga yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pengolahan makanan yang menggunakan dapur rumah tangga serta dikelola oleh keluarga, kapasitas pengolahannya tidak lebih dari 100 porsi per harinya. Jasaboga golongan A2 adalah jasaboga dengan pengolahan yang menggunakan dapur rumah tangga dan mempekerjakan tenaga kerja dengan kapasitas pengolahan antara 100-500 porsi per harinya. Jasaboga golongan A3 adalah jasaboga dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja dengan kapasitas pengolahan lebih dari 500 porsi per hari. Namun, terdapat pembaharuan sehingga saat ini hanya digolongkan menjadi jasaboga golongan A saja yang melayani kebutuhan masyarakat umum dengan pelayanan tidak lebih dari 750 porsi per harinya.



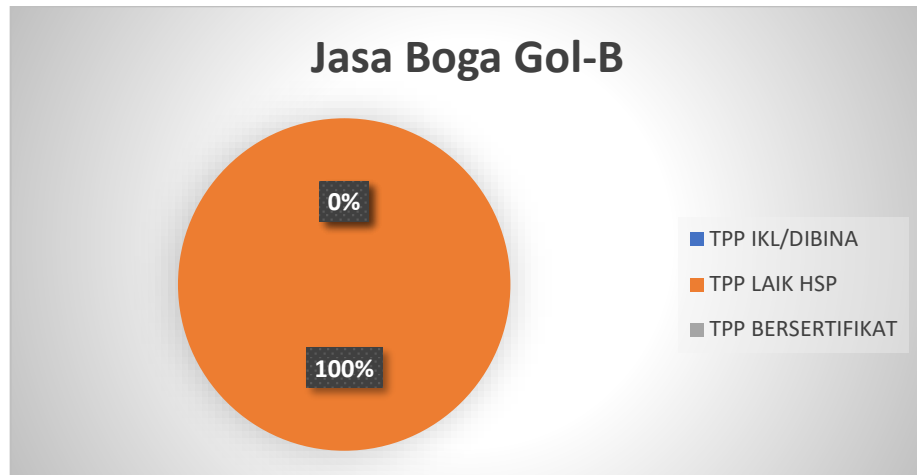
Grafik 1 Presentase Capaian TPP Jasaboga Golongan A

Terhitung bahwa terdapat 1.190 atau sebanyak 56% TPP yang dibina, terdapat 826 TPP atau 39% yang Laik HSP, dan 120 TPP atau 5% yang bersertifikat SLHS. Disini dapat disimpulkan bahwa masih banyak TPP Jasa Boga Gol-A yang belum bisa mencapai skor IKL yang memenuhi syarat kesehatan dan diperlukan peningkatan lagi agar saat dilakukan IKL kembali, banyak TPP yang akan menjadi laik HSP dan bersertifikat.

2. Realisasi capaian TPP Jasa Boga Golongan B di Jawa Timur

Jasaboga golongan ini melayani kebutuhan masyarakat khusus yaitu untuk asrama jemaah haji, asrama transitu, pengeboran lepas pantai, perusahaan serta angkutan umum dalam negeri yang melakukan pengolahan makanan menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja. Terdapat 6 TPP yang sudah terdaftar di dalam *e-monev* dan seluruhnya masih dalam status TPP yang laik HSP. Tidak ada TPP jasaboga golongan B di Provinsi Jawa Timur yang statusnya bersertifikat SLHS. Hal ini perlu diperhatikan karena membutuhkan pengawasan yang lebih serta dibutuhkan

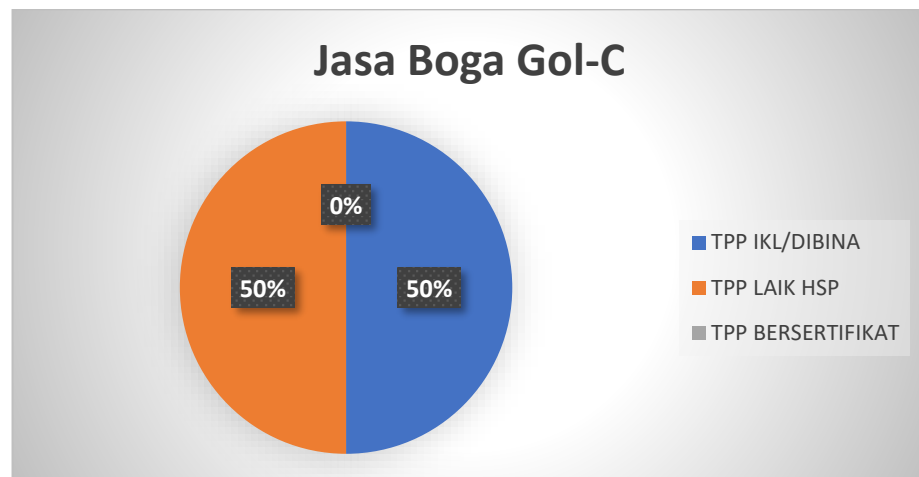
peningkatan penilaian TPP melihat masih banyak TPP yang belum terdaftar di *e-monev*.



Grafik 2 Presentase Capaian TPP Jasaboga Golongan B

3. Realisasi capaian TPP Jasa Boga Golongan C di Jawa Timur

Jasaboga golongan ini melayani kebutuhan alat angkutan umum internasional termasuk pesawat udara yang menggunakan pengolahan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja.



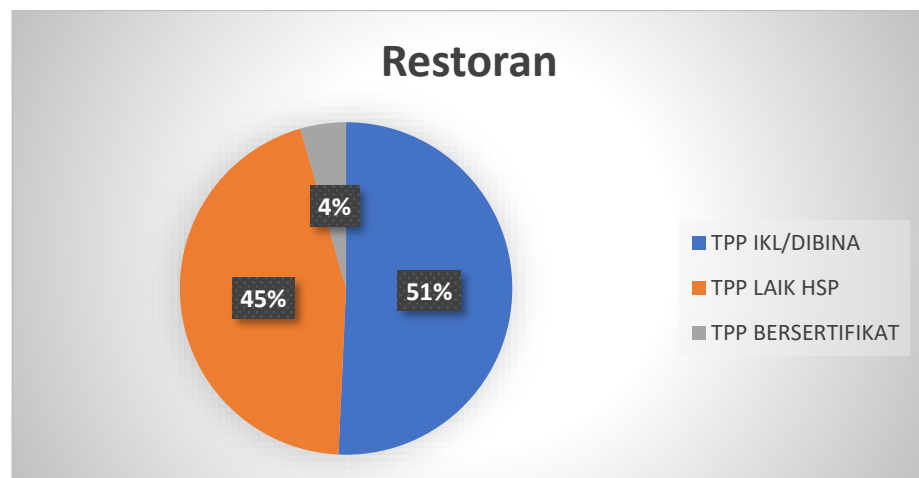
Grafik 3 Presentase Capaian TPP Jasaboga Golongan C

Terdapat 3 TPP yang termasuk dalam TPP yang dibina dan 3 TPP lainnya yang termasuk dalam TPP Laik HSP serta tidak ada TPP Jasa Boga Golongan C yang bersertifikat SLHS. Jumlah

TPP Jasaboga golongan C yang terdaftar ke dalam situs *e-money* masih sangat sedikit dan tidak ada diantaranya yang bersertifikat SLHS, diharapkan kedepannya lebih banyak TPP golongan ini yang sudah terdaftar dan terdata oleh sistem.

4. Realisasi capaian TPP Restoran di Jawa Timur

Restoran adalah usaha pangan yang berlokasi di dalam bangunan atau seluruh bangunan yang permanen lengkap dengan berbagai peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk proses pembuatan, penyimpangan, penyajian, dan penjualan makanan minuman di tempat usahanya. Setiap restoran harus memiliki izin usaha yang dikeluarkan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota. Salah satu syarat untuk mendapatkan izin usaha adalah dengan memiliki sertifikat laik higiene sanitasi yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Kota.



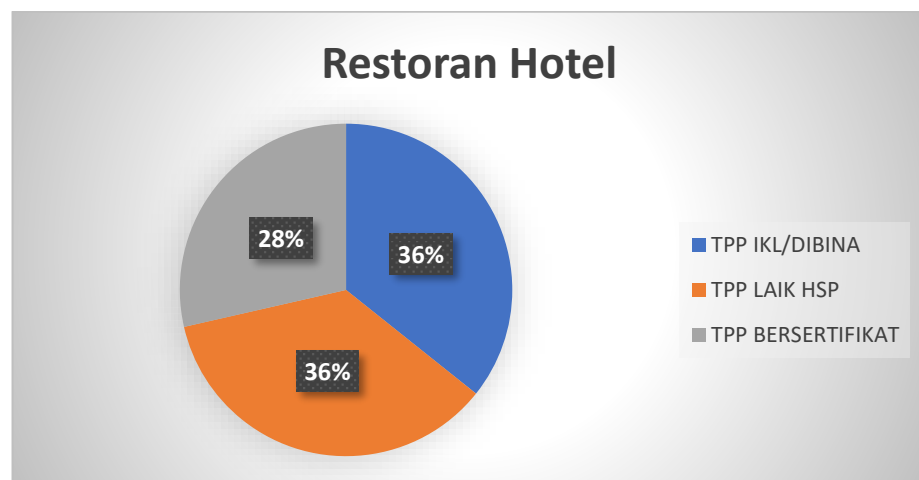
Grafik 4 Presentase Capaian TPP Restoran

Terdapat 2.059 TPP Restoran yang dibina, 1.820 TPP Restoran yang Laik HSP, dan 180 TPP Restoran yang sudah bersertifikat SLHS. Sudah cukup banyak TPP Restoran yang terdaftar namun statusnya masih lebih banyak masih dibina. Diperlukan peningkatan, pembinaan, dan pengawasan yang

lebih dalam pelaksanaan kegiatan ini melihat angka capaian SLHS masih sangat sedikit jika dibandingkan dengan banyaknya jumlah TPP Restoran.

5. Realiasi capaian TPP Restoran Hotel di Jawa Timur

Restoran Hotel merupakan salah satu fasilitas Hotel yang memiliki artian sama dengan restoran pada umumnya yang memerlukan sertifikasi.

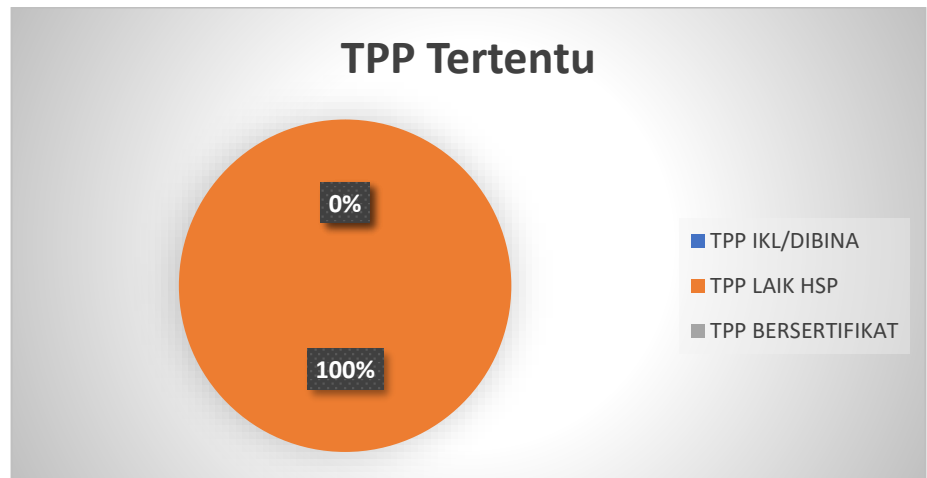


Grafik 5 Presentase Capaian TPP Restoran Hotel

Terdapat 5 TPP Restoran Hotel yang dibina, 5 TPP Restoran Hotel yang Laik HSP, dan 4 TPP Restoran Hotel yang sudah bersertifikat SLHS. Melihat banyaknya Hotel di Jawa Timur dirasa bahwa masih sangat sedikit TPP Restoran Hotel yang terdaftar pada *e-monev*, hal ini sangat disayangkan karena seharusnya Hotel memiliki protokol yang ketat untuk menjamin keamanan tamu dan pengunjung Hotel.

6. Realisasi capaian TPP Tertentu di Jawa Timur

TPP tertentu adalah TPP yang menghasilkan produk dengan umur simpan satu sampai kurang dari tujuh hari pada suhu ruang. TPP tertentu yang memerlukan sertifikasi adalah TPP industri tempe kedelai dan industri tahu kedelai.

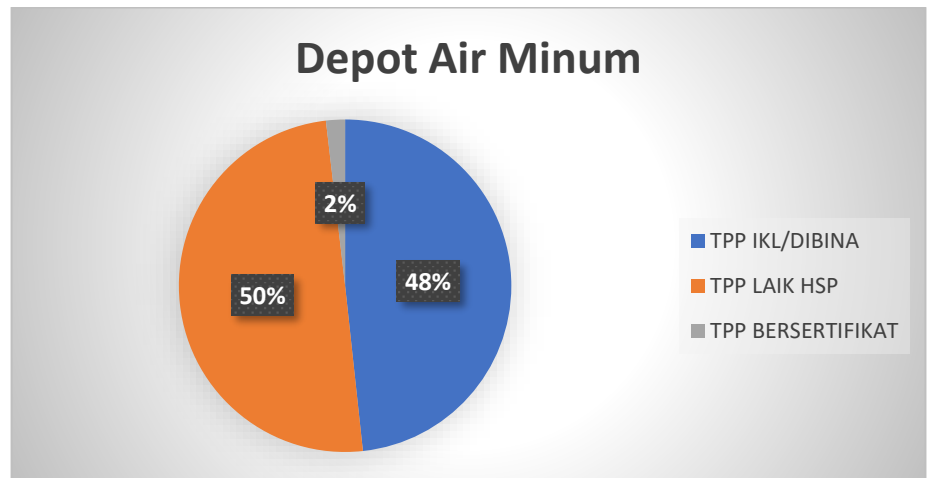


Grafik 6 Presentase Capaian TPP Tertentu

Terdapat 5 TPP terdaftar dan kelimanya termasuk ke dalam status TPP laik HSP. Diharapkan TPP lainnya untuk segera terdaftar dan terdata ke dalam sistem e-monev serta diharapkan peningkatan dari status laik HSP untuk menjadi TPP yang sudah bersertifikat SLHS.

7. Realisasi capaian TPP Depot Air Minum di Jawa Timur

Depot Air Minum (DAM) adalah sebuah usaha yang melakukan proses pengolahan air baku menjadi air minum dalam bentuk curah dan dijual langsung kepada konsumen. SLHS menjadi sebuah bukti tertulis yang dikeluarkan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota atau Kantor Kesehatan Pelabuhan yang menyatakan bahwa DAM memenuhi standar baku mutu dan persyaratan kualitas air minum serta higiene sanitasi. Setelah mengajukan permohonan, akan dilakukan penilaian terhadap pemenuhan persyaratan teknis dan dilakukan pengujian sampel air minum yang dilakukan di laboratorium yang terakreditasi.



Grafik 7 Presentase Capaian TPP Depot Air Minum

Terdapat 4.419 TPP DAM yang dibina, 4.563 TPP DAM yang Laik HSP, dan 169 TPP Restoran Hotel yang sudah bersertifikat SLHS. Jika dibandingkan dengan banyaknya jumlah TPP DAM, sangat diperlukan peningkatan dalam hal pencapaian TPP yang bersertifikat SLHS.

4.2.4. Faktor yang Mempengaruhi Capaian SLHS

1. Faktor penghambat capaian SLHS

- a. Sulitnya pengawasan HSP di beberapa daerah karena adanya wabah pandemi Covid-19 yang membatasi pergerakan untuk melakukan pengawasan dan penerbitan SLHS
- b. Ketidaksiesuaian biaya operasional dalam melaksanakan pengawasan HSP di TPP yang menghambat realisasi pengawasan hingga bisa diterbitkannya SLHS
- c. Minimnya kuantitas serta kualitas petugas untuk melaksanakan kegiatan pembinaan dan pengawasan terkait dengan HSP dan SLHS di berbagai daerah

- d. Sistem pelaporan kegiatan berbasis elektronik masih yang masih belum optimal dikarenakan kendala berupa jaringan internet yang tidak stabil pada beberapa daerah

2. Faktor Pendukung Capaian SLHS

- a. Pelatihan e-monev HSP level nasional secara daring/luring ke berbagai daerah Kota/Kabupaten
- b. Pelatihan HSP kepada para petugas, penjamah, dan pelaku usaha TPP
- c. Pengawasan HSP secara rutin di berbagai daerah yang dilaksanakan secara daring dan luring
- d. Kesadaran para pelaku usaha untuk memperoleh SLHS

4.2.5. Langkah yang Dilakukan oleh Kementerian Kesehatan untuk Meningkatkan Capaian SLHS

1. Penyusunan Regulasi pada Bidang HSP

Penyusunan regulasi yang sudah *ter-update* untuk kemudian bisa memberikan pemahaman dan edukasi yang lebih menyeluruh untuk nantinya diberikan kepada petugas, penjamah, dan pelaku usaha TPP agar secara bersama bisa mewujudkan dan meningkatkan capaian SLHS di masing-masing daerahnya. Kementerian Kesehatan khususnya pada Direktorat Penyehatan Lingkungan sudah membuat beberapa pedoman di 2021 yang bertujuan untuk memberikan rujukan standar dan persyaratan kesehatan khususnya di bidang HSP seperti adanya pedoman Implementasi Sistem HACCP pada Pangan Siap Saji, buku Modul Pelatihan DAM, pedoman terkait kantin dan sentra pangan jajanan, pedoman pengawasan serta buku saku berbasis risiko, pedoman terminal, pedoman penggunaan HSP dan KLB keracunan pangan. Selain dalam bentuk buku dan pedoman, Kementerian Kesehatan juga membuat video tutorial berupa tutorial pengawasan berbasis risiko.

2. Koordinasi dan Sosialisasi

Koordinasi dan sosialisasi terkait dengan hal teknis yang akan disampaikan pada para petugas pelaksana pengawasan dan pembinaan HSP sesuai dengan Permenkes No 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko. Terdapat kegiatan sosialisasi sistem *Online Single Submission* (OSS), kegiatan sosialisasi logo SLHS, dan kegiatan sosialisasi pengawasan HSP berbasis risiko. Seluruh kegiatan koordinasi dan sosialisasi ini bertujuan agar para pihak yang bertugas dapat melaksanakan kegiatan pembinaan dan pengawasan secara lebih efektif dan efisien sesuai dengan peraturan yang berlaku.

3. Pengembangan Sistem *E-Monev*

Pengembangan sistem berbasis web yang bisa diakses oleh *user* untuk melihat hasil dari pengawasan TPP bertujuan untuk memberikan kemudahan bagi Dinas Kesehatan untuk melakukan pengawasan dan pembinaan yang sifatnya transparan karena bisa diakses juga secara *real time*. Sistem *e-monev* ini juga memberikan informasi kepada masyarakat terkait dengan TPP yang sudah memiliki SLHS karena masyarakat juga dapat mengaksesnya melalui link www.tpp.kemkes.go.id

4. Pelatihan SDM di Bidang HSP

Pelatihan SDM terkait HSP yang meliputi petugas kesehatan di level Provinsi, Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota, petugas yang berada di Puskesmas, pelaku usaha TPP, organisasi profesi, dan asosiasi di bidang HSP. Pelatihan ini merupakan pelatihan HSP khususnya bagi SDM yang bertugas sebagai penanggung jawab, penjamah, dan petugas kesehatan dalam rangkaian kegiatan pelatihan inspeksi HSP.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Direktorat Penyehatan Lingkungan berada dibawah Direkorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit merupakan bagian dari Kementerian Kesehatan RI yang berperan penting dalam berupaya meningkatkan derajat kesehatan masyarakat di Indonesia.
2. Poksi Penyehatan Pangan yang merupakan bagian dari Direktorat Penyehatan lingkungan melaksanakan tugasnya di bidang penyehatan pangan yang memiliki fokus pada peningkatan dan pengawasan higiene sanitasi pangan.
3. Salah satu program kegiatan dari Poksi Penyehatan Pangan adalah pembinaan dan pengawasan HSP di TPP yang dilakukan menggunakan aplikasi berbasis web yang dikelola oleh Kementerian Kesehatan RI namun bersifat transparan sehingga masyarakat juga bisa mengaksesnya. Target capaian TPP Nasional ditetapkan untuk menjamin dan meningkatkan kualitas pangan yang dihasilkan, disajikan, dan dijual tentunya sesuai dengan persyaratan kesehatan.
4. Jawa Timur menjadi salah satu Provinsi di Indonesia yang sudah melampaui target pemenuhan syarat HSP namun dilihat dari persentase capaian hasil TPP yang bersertifikat SLHS, Jawa Timur masih berada di bawah rata-rata capaian Nasional.
5. Kementerian Kesehatan RI khususnya pada Poksi Penyehatan Pangan melakukan beberapa upaya yang bertujuan untuk meningkatkan target capaian tersebut seperti menyusun berbagai regulasi yang dapat diakses oleh masyarakat, kegiatan koordinasi dan sosialisasi, dan pengembangan sistem pelaporan.

5.2. Saran

1. Diharapkan seluruh TPP khususnya di Provinsi Jawa Timur untuk segera memiliki kesadaran dalam pemenuhan persyaratan higiene sanitasi dan kewajiban memiliki SLHS dalam rangka bertanggung jawab atas keamanan pangan yang dihasilkan untuk nantinya dikonsumsi oleh konsumen.
2. Mengingat perkembangan jumlah TPP yang tidak sebanding dengan tenaga kesehatan dan tenaga pengawasan, maka Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota perlu mengidentifikasi pengawasan higiene sanitasi pangan berbasis risiko.
3. Kementerian Kesehatan RI khususnya pada Poksi Penyehatan perlu melakukan *update* dan juga *cross-check* terhadap data yang ada di website e-monev dikarenakan banyaknya data yang tidak selaras.

DAFTAR PUSTAKA

- Bupati Lumajang Provinsi Jawa Timur. 2018. *Peraturan Bupati Lumajang No 10 Tahun 2018 tentang Pembinaan dan Pengawasan Hygiene Sanitasi Usaha Rumah Makan, Restoran, dan Jasaboga*
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. 2021. *Profil Kesehatan Tahun 2020*. (Diakses melalui: www.dinkes.jatimprov.go.id)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1098 Tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. (Diakses melalui: www.pelayanan.jakarta.go.id)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan No 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. (Diakses melalui: www.pelayanan.jakarta.go.id)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. *Peraturan Menteri Kesehatan No 43 Tahun 2014 tentang Higiene Sanitasi Depot Air Minum*. (Diakses melalui: www.pelayanan.jakarta.go.id)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. *Panduan Operasional Aplikasi E-Monev HSP, GERMAS-PAS, dan E-Monev KLB Keracunan Pangan*. Jakarta: Direktorat Kesehatan Lingkungan Ditjen Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan RI
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Laporan Kinerja Kegiatan Kesehatan Lingkungan Tahun 2020*. Jakarta: Direktorat Kesehatan Lingkungan Ditjen Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan RI (diakses melalui: www.kesling.kesmas.kemkes.go.id)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2021. *Laporan Kinerja Kegiatan Kesehatan Lingkungan Tahun 2021*. Jakarta: Direktorat Kesehatan Lingkungan Ditjen Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan RI (diakses melalui: www.kesling.kesmas.kemkes.go.id)
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2021. *Pedoman Pengawasan Higiene Sanitasi Pangan Berbasis Risiko*. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Kementerian Kesehatan RI

LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Permohonan Izin Kegiatan Magang



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
Kampus C Mulyorejo Surabaya 60115 Telp. 031-5920948, 5920949 Fax. 031-5924618
Laman: <http://www.fkm.unair.ac.id> E-mail: info@fkm.unair.ac.id

Nomor : 7283/UN3.1.10/PK/2021
Perihal : Permohonan izin magang

2 Desember 2021

Yth. Direktorat Kesehatan Lingkungan
Ditjen Kesehatan Masyarakat Kemenkes RI
Jalan H.R. Rasuna Said Blok X.5 Kav. 4-9, Kota Jakarta Selatan

Sehubungan dengan pelaksanaan program magang bagi mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat Program Sarjana (S1) Tahun Akademik 2021/2022, dengan ini kami mohon Saudara mengizinkan mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga, atas nama :

No.	Nama Mahasiswa	NIM.	Peminatan	Pembimbing	Pelaksanaan
1.	Alvina Amanta Yudha	101811133216	Kesehatan Lingkungan	M. Farid Dimjati Lusno, dr., M.KL	Blended (Offline dan Online)
2.	Anggi Helena Elizabeth	101811133185			
3.	Tarra Zettira	101811133218			
4.	I Gde Raju Sathya Murti	101811133173			

Sebagai peserta magang di Direktorat Kesehatan Lingkungan Ditjen Kesehatan Masyarakat Kemenkes RI, mulai Februari - Maret 2022. Terlampir kami sampaikan pernyataan kesanggupan mematuhi protokol kesehatan dan hal lain yang dipersyaratkan dalam rangka menjaga kesehatan dalam kondisi pandemi COVID-19.

Atas perhatian dan kerjasama Saudara, kami sampaikan terima kasih.



an. Dekan
Wakil Dekan I,

Dr. Dyah Anita Damayanti, drg., M.S.
196202281989112001

Tembusan :

1. Dekan FKM UNAIR
2. Kadept. Kesehatan Lingkungan FKM UNAIR
3. Koordinator Magang Fakultas Kesehatan Masyarakat UNAIR
4. Koordinator Magang Departemen
5. Yang bersangkutan

Lampiran 2. Surat Balasan Penerimaan Magang



KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
DIREKTORAT JENDERAL
PENCEGAHAN DAN PENGENDALIAN PENYAKIT
Jalan H.R. Rasuna Said Blok X-5 Kavling 1-9 Jakarta 12950
Telepon (021) 4247608 (*Hotline*) Faksimile (021) 4207807



15 Februari 2022

Nomor : Kp.04-DE/51421/2022
Lampiran :
Hal : Izir Magang

Yth. Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Airlangga

Menindaklanjuti Surat dari Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Nomor : 7283/UNS.1.10/PK/2021 tentang permohonan izin magang, dengan ini kami sampaikan pada prinsipnya kami tidak keberatan dan memberi izin mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat untuk melaksanakan praktek kerja lapangan di Direktorat Penyehatan Lingkungan pada bulan Februari s.d Maret 2022.

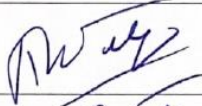
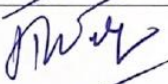


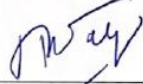
Demikian surat ini, atas perhatian dan kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Direktur Penyehatan Lingkungan

dr. Anas Ma'ruf, MKM

Lampiran 3. Lembar Catatan Kegiatan dan Absensi Magang**LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG**

NAMA MAHASISWA : ALVINA AMANTA YUDHA
 NIM : 101811133216
 TEMPAT MAGANG : KEMENTERIAN KESEHATAN RI, DIREKTORAT JENDERAL KESEHATAN MASYARAKAT, DIREKTORAT KESEHATAN LINGKUNGAN

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Minggu pertama		
Hari ke-1 Rabu, 2 Februari 2022	Perkenalan dengan Subdit Kesehatan Pangan, Persiapan launching buku, mengemudikan dan merangkum buku 1 FAO-WFO	
Hari ke-2 Kamis, 3 Februari 2022	Mengikuti pertemuan peluncuran NSPK Program kesehatan pangan, mengemudikan dan merangkum buku 1 FAO-WFO	
Hari ke-3 Jumat, 4 Februari 2022	Merangkum buku 7 FAO-WFO	
Hari ke-4 Senin, 7 Februari 2022	Merangkum buku 7 FAO dan membuat presentasi buku 7 FAO-WFO	
Hari ke-5 Selasa, 8 Februari 2022	Mengikuti rapat pembahasan skema sertifikasi bidang hygiene dan sanitasi pangan.	


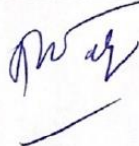



Keterangan:

Setiap pelaksanaan kegiatan magang harap disertai bukti dokumentasi

Jumlah hari kerja dalam seminggu mengikuti aturan yang diberlakukan di instansi tempat magang

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG

NAMA MAHASISWA : ALVINA AMANTA YUDHA
 NIM : 101811133216
 TEMPAT MAGANG : Subdit Penyehatan Pangan, Direktorat Kesehatan Lingkungan, Ditjen Kesehatan Masyarakat Kemenkes RI
 NAMA PEMBIMBING INSTANSI : Tutut Indra Wahyuni, SKM., M.Kes.

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Minggu kedua		
Hari ke-6 9 Februari 2022	mengikuti rapat pembahasan sidang ke-25 Codex Committee on food hygiene (CCFH) hari Pertama - WFH	
Hari ke-7 10 Februari 2022	Mengikuti rapat pembahasan sidang ke-25 Codex Committee on food hygiene (CFCH) hari kedua - WFO	
Hari ke-8 11 Februari 2022	Mengikuti rapat pembahasan sidang ke-25 Codex Committee on food hygiene (CCFH) Hari ketiga - WFH	
Hari ke-9 14 Februari 2022	Menyampaikan buku ke 5 FAO - FOOD FRAUD -WFO	
Hari ke-10 15 Februari 2022	Menyampaikan buku ke 5 FAO Food Fraud -WFH	






Keterangan:

Setiap pelaksanaan kegiatan magang harap disertai bukti dokumentasi

Jumlah hari kerja dalam seminggu mengikuti aturan yang diberlakukan di instansi tempat magang

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG

NAMA MAHASISWA : ALVINA AMANTA YUDHA
 NIM : 101811133216
 TEMPAT MAGANG : Subdit Penyehatan Pangan, Direktorat Kesehatan Lingkungan, Ditjen Kesehatan Masyarakat Kemenkes RI
 NAMA PEMBIMBING INSTANSI : Tutut Indra Wahyuni, SKM., M.Kes.






Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Minggu ketiga		
Hari ke-11 16 Februari 2022	Menyampaikan Buku ke 5 FAO Food Fraud -WFO	
Hari ke-12 17 Februari 2022	Menyampaikan format file keymakanan buku ke 5 FAO : food fraud -WFH	
Hari ke-13 18 Februari 2022	Mengikuti rapat Evaluasi KBLI 10710 Industri Produk Roti dan Kue -WFH	
Hari ke-14 21 Februari 2022	membuat outline laporan magang dan mempelajari laporan kegiatan sidang Codex oleh BPOM -WFO	
Hari ke-15 22 Februari 2022	Mempelajari data sertifikasi dan spesifikasi: Prov Jawa Timur -WFH	

Keterangan:

Setiap pelaksanaan kegiatan magang harap disertai bukti dokumentasi
 Jumlah hari kerja dalam seminggu mengikuti aturan yang diberlakukan di instansi tempat magang

LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG

NAMA MAHASISWA : ALVINA AMANTA YUDHA
 NIM : 101811133216
 TEMPAT MAGANG : Subdit Penyehatan Pangan, Direktorat Kesehatan Lingkungan, Ditjen Kesehatan Masyarakat Kemenkes RI
 NAMA PEMBIMBING INSTANSI : Tutut Indra Wahyuni, SKM., M.Kes.

Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Minggu keempat		
Hari ke-16 23 Februari 2022	membantu administrasi penyusunan untuk acara Sidang Codex Ice -52 dan diskusi terkait topik laporan magang dengan Bu Widi -WFO	
Hari ke-17 24 Februari 2022	mengikuti kegiatan pertemuan evaluasi kurikulum modul pelatihan penyelenggaraan hygiene Sanitasi Dept. Ht. mengenai koordinasi data sidang Codex -WFO	
Hari ke-18 25 Februari 2022	Menghasilkan laporan magang dan mempelajari data e-monev -WFH	
Hari ke-19 28 Februari 2022	Mengikuti Sidang CCFH -52 Hari Pertama -WFO	
Hari ke-20 1 Maret 2022	Mengikuti sidang CCFH -52 Hari Kedua -WFO	





Keterangan:

Setiap pelaksanaan kegiatan magang harap disertai bukti dokumentasi

Jumlah hari kerja dalam seminggu mengikuti aturan yang diberlakukan di instansi tempat magang



LEMBAR CATATAN KEGIATAN DAN ABSENSI MAGANG

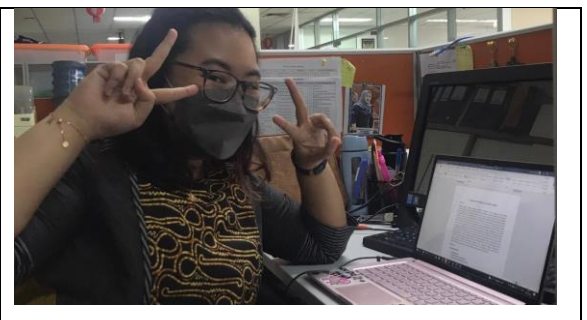
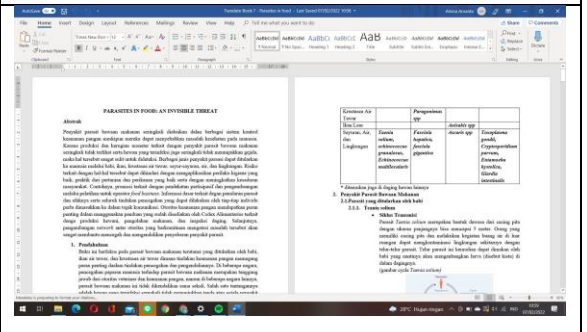
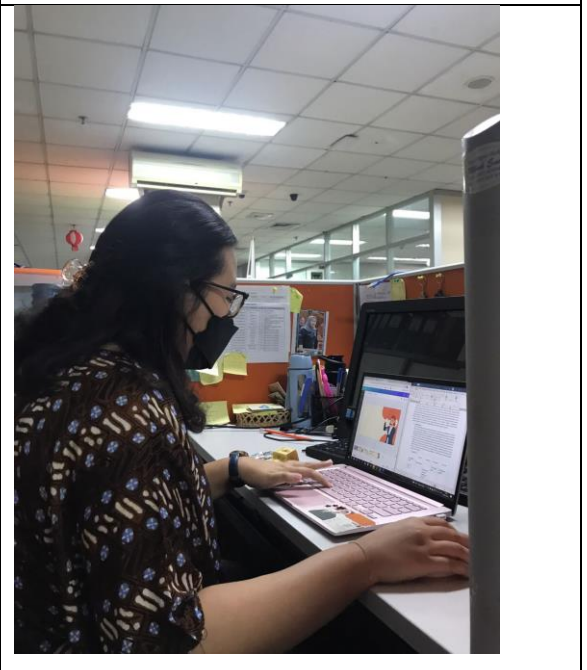
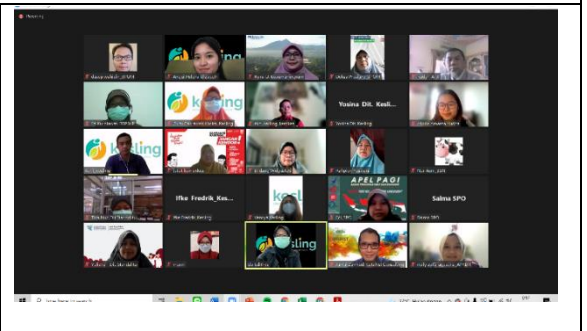
NAMA MAHASISWA : ALVINA AMANTA YUDHA
 NIM : 101811133216
 TEMPAT MAGANG : Subdit Penyehatan Pangan, Direktorat Kesehatan Lingkungan, Ditjen Kesehatan Masyarakat Kemenkes RI
 NAMA PEMBIMBING INSTANSI : Tutut Indra Wahyuni, SKM., M.Kes.

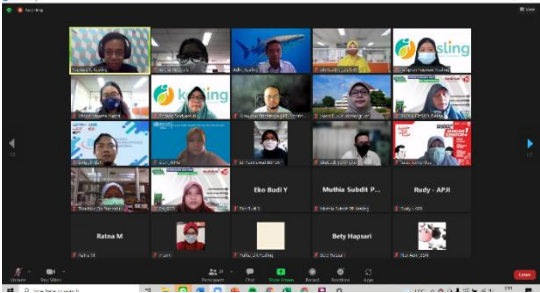
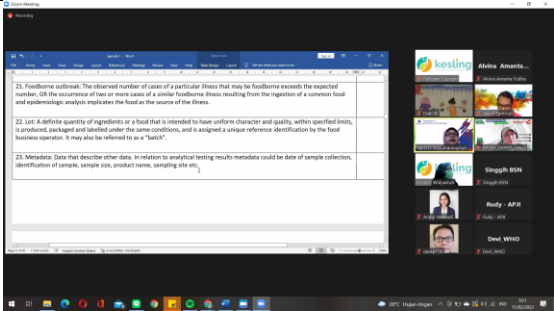
Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Instansi
Minggu kelima		
Hari ke-21 2 Maret 2022	Mengikuti sidang CCFH - 52 Hari Ketiga dan mengikuti rapat koordinasi NOROSP Nardahika -WFO	
Hari ke-22 3 Maret 2022	Mengikuti sidang CCFH - 52 Hari keempat -WFO	
Hari ke-23 4 Maret 2022	Mengikuti sidang CCFH - 52 Hari kelima -WFO	
Hari ke-24 7 Maret 2022	Mengajukan laporan narasumber Sidang CCFH - 52 -WFO	
Hari ke-25 8 Maret 2022		





Keterangan:
 Setiap pelaksanaan kegiatan magang harap disertai bukti dokumentasi
 Jumlah hari kerja dalam seminggu mengikuti aturan yang diberlakukan di instansi tempat magang

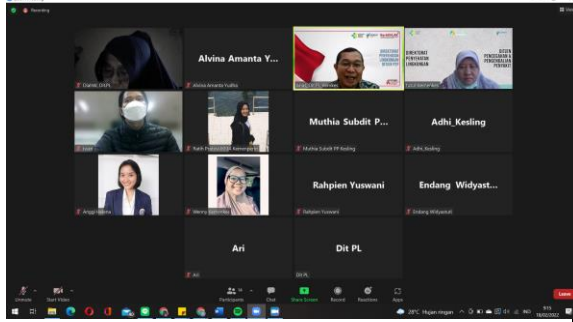
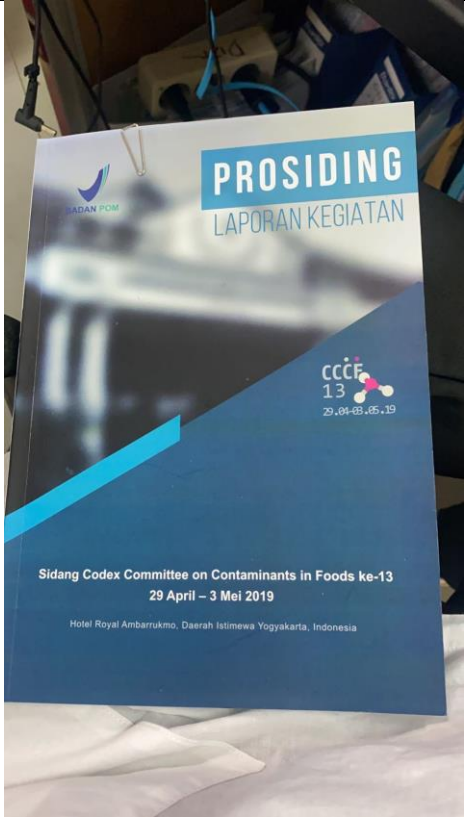
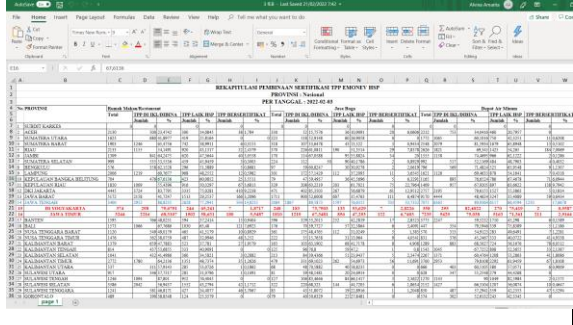
Lampiran 4. Dokumentasi Kegiatan Magang Harian

Tanggal	Kegiatan	Dokumentasi
Minggu Pertama		
Hari ke-1 Rabu, 2 Februari 2022	Perkenalan dengan SubBid Penyehatan Pangan, Persiapan <i>Launching</i> Buku, Menerjemahkan Buku 1 FAO (WFO)	
Hari ke-2 Kamis, 3 Februari 2022	Mengikuti pertemuan peluncuran NSPK Program Penyehatan Pangan, menerjemahkan buku 1 FAO (WFO)	

<p>Hari ke-3 Jum'at, 4 Februari 2022</p>	<p>Menerjemahkan buku 7 FAO (WFO)</p>	
<p>Hari ke-4 Senin, 7 Februari 2022</p>	<p>Menerjemahkan buku 7 FAO (WFH)</p>	
<p>Hari ke-5 Selasa, 8 Februari 2022</p>	<p>Mengikuti rapat pembahasan skema sertifikasi bidang hygiene dan sanitasi pangan (WFO)</p>	
<p>Minggu Kedua</p>		
<p>Hari ke-6 Rabu, 9 Februari 2022</p>	<p>Mengikuti rapat pembahasan persiapan sidang ke-52 Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) hari pertama</p>	



	(WFH)	
Hari ke-7 Kamis, 10 Februari 2022	Mengikuti rapat pembahasan persiapan sidang ke-52 Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) hari kedua	
	(WFO)	
Hari ke-8 Jum'at, 11 Februari 2022	Mengikuti rapat pembahasan persiapan sidang ke-52 Codex Committee on Food Hygiene (CCFH) hari ketiga	
	(WFO)	

<p>Hari ke-9 Senin, 7 Februari 2022</p>	<p>Menerjemahkan buku 5 FAO – Food Fraud (WFO)</p>	
<p>Hari ke-10 Selasa, 15 Februari 2022</p>	<p>Menerjemahkan buku 5 FAO – Food Fraud (WFH)</p>	
<p>Minggu Ketiga</p>		
<p>Hari ke-11 Rabu, 16 Februari 2022</p>	<p>Menerjemahkan buku 5 FAO – Food Fraud (WFO)</p>	
<p>Hari ke-12 Kamis, 17 Februari 2022</p>	<p>Merapihkan format file terjemahan buku 5 FAO-Food Fraud (WFH)</p>	

<p>Hari ke-13 Jum'at, 18 Februari 2022</p>	<p>Mengikuti rapat evaluasi KBLI 10710 Industri Produk Roti dan Kue</p> <p>(WFH)</p>	
<p>Hari ke-14 Senin, 21 Februari 2022</p>	<p>Membuat outline laporan magang dan mempelajari laporan kegiatan Sidang Codex oleh BPOM</p> <p>(WFO)</p>	
<p>Hari ke-15 Selasa, 22 Februari 2022</p>	<p>Mempelajari data sertifikasi dan stikerisasi Provinsi Jawa Timur</p> <p>(WFH)</p>	
<p>Minggu Keempat</p>		

<p>Hari ke-16 Rabu, 23 Februari 2022</p>	<p>Membantu administrasi penyuratan untuk acara Sidang Codex Ke-52 serta diskusi terkait topik laporan magang (WFO)</p>																																																																																																																																																																																																															
<p>Hari ke-17 Kamis, 24 Februari 2022</p>	<p>Mengikuti kegiatan pertemuan evaluasi kurikulum modul pelatihan penyelenggaraan higiene sanitasi Depot Air Minum dan Koordinasi Deltri Sidang Codex (WFO)</p>																																																																																																																																																																																																															
<p>Hari ke-18 Jum'at, 25 Februari 2022</p>	<p>Mempelajari data e-monev (WFH)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NO</th> <th rowspan="2">KABUPATEN</th> <th rowspan="2">IPP TERDAFTAR</th> <th colspan="2">IPP BELUM ILMU</th> <th colspan="2">TOTAL MEMENUHI SYARAT</th> <th colspan="2">IPP AKHIR ILMU</th> <th colspan="2">MEMENUHI SYARAT</th> </tr> <tr> <th>JUMLAH</th> <th>%</th> <th>JUMLAH</th> <th>%</th> <th>JUMLAH</th> <th>%</th> <th>JUMLAH</th> <th>%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>PALEMBANG</td> <td>800</td> <td>112</td> <td>14,01%</td> <td>487</td> <td>60,75%</td> <td>277</td> <td>34,50%</td> <td>21</td> <td>2,74%</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>PEKABARU</td> <td>300</td> <td>177</td> <td>59,00%</td> <td>8</td> <td>2,67%</td> <td>195</td> <td>64,67%</td> <td>52</td> <td>26,67%</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>PENGALINGGAR</td> <td>800</td> <td>199</td> <td>24,88%</td> <td>17</td> <td>2,13%</td> <td>200</td> <td>25,00%</td> <td>23</td> <td>2,88%</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>PANGKAJENE</td> <td>200</td> <td>18</td> <td>9,00%</td> <td>1</td> <td>0,50%</td> <td>202</td> <td>101,00%</td> <td>1</td> <td>0,50%</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>PEJABAR</td> <td>400</td> <td>188</td> <td>47,00%</td> <td>172</td> <td>43,00%</td> <td>360</td> <td>90,00%</td> <td>0</td> <td>0,00%</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>PERABU</td> <td>300</td> <td>171</td> <td>57,00%</td> <td>0</td> <td>0,00%</td> <td>400</td> <td>133,33%</td> <td>12</td> <td>3,00%</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>PELUANG</td> <td>700</td> <td>103</td> <td>14,71%</td> <td>0</td> <td>0,00%</td> <td>173</td> <td>24,71%</td> <td>0</td> <td>0,00%</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>LUMAJANG</td> <td>200</td> <td>126</td> <td>63,00%</td> <td>49</td> <td>24,50%</td> <td>147</td> <td>73,50%</td> <td>1</td> <td>0,50%</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>PANDEGLI</td> <td>270</td> <td>47</td> <td>17,41%</td> <td>1</td> <td>0,37%</td> <td>300</td> <td>111,11%</td> <td>1</td> <td>0,33%</td> </tr> <tr> <td>10</td> <td>BANJARWANGI</td> <td>470</td> <td>111</td> <td>23,62%</td> <td>28</td> <td>5,96%</td> <td>331</td> <td>70,43%</td> <td>1</td> <td>0,30%</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>BONDOWONE</td> <td>400</td> <td>16</td> <td>4,00%</td> <td>1</td> <td>0,25%</td> <td>383</td> <td>95,75%</td> <td>0</td> <td>0,00%</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>BOYALINDO</td> <td>300</td> <td>147</td> <td>49,00%</td> <td>49</td> <td>16,33%</td> <td>201</td> <td>67,00%</td> <td>28</td> <td>14,00%</td> </tr> <tr> <td>13</td> <td>BOJONEGARA</td> <td>220</td> <td>90</td> <td>40,91%</td> <td>17</td> <td>7,73%</td> <td>103</td> <td>46,82%</td> <td>0</td> <td>0,00%</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>PALEMBANG</td> <td>1200</td> <td>447</td> <td>37,25%</td> <td>52</td> <td>4,33%</td> <td>700</td> <td>58,33%</td> <td>3</td> <td>0,25%</td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>DEWASARI</td> <td>220</td> <td>143</td> <td>65,00%</td> <td>196</td> <td>89,09%</td> <td>133</td> <td>60,45%</td> <td>1</td> <td>0,45%</td> </tr> <tr> <td>16</td> <td>DEWASARI</td> <td>200</td> <td>170</td> <td>85,00%</td> <td>1</td> <td>0,50%</td> <td>170</td> <td>85,00%</td> <td>0</td> <td>0,00%</td> </tr> <tr> <td>17</td> <td>BOMBANG</td> <td>70</td> <td>110</td> <td>157,14%</td> <td>49</td> <td>70,00%</td> <td>157</td> <td>224,29%</td> <td>1</td> <td>1,57%</td> </tr> </tbody> </table>	NO	KABUPATEN	IPP TERDAFTAR	IPP BELUM ILMU		TOTAL MEMENUHI SYARAT		IPP AKHIR ILMU		MEMENUHI SYARAT		JUMLAH	%	JUMLAH	%	JUMLAH	%	JUMLAH	%	1	PALEMBANG	800	112	14,01%	487	60,75%	277	34,50%	21	2,74%	2	PEKABARU	300	177	59,00%	8	2,67%	195	64,67%	52	26,67%	3	PENGALINGGAR	800	199	24,88%	17	2,13%	200	25,00%	23	2,88%	4	PANGKAJENE	200	18	9,00%	1	0,50%	202	101,00%	1	0,50%	5	PEJABAR	400	188	47,00%	172	43,00%	360	90,00%	0	0,00%	6	PERABU	300	171	57,00%	0	0,00%	400	133,33%	12	3,00%	7	PELUANG	700	103	14,71%	0	0,00%	173	24,71%	0	0,00%	8	LUMAJANG	200	126	63,00%	49	24,50%	147	73,50%	1	0,50%	9	PANDEGLI	270	47	17,41%	1	0,37%	300	111,11%	1	0,33%	10	BANJARWANGI	470	111	23,62%	28	5,96%	331	70,43%	1	0,30%	11	BONDOWONE	400	16	4,00%	1	0,25%	383	95,75%	0	0,00%	12	BOYALINDO	300	147	49,00%	49	16,33%	201	67,00%	28	14,00%	13	BOJONEGARA	220	90	40,91%	17	7,73%	103	46,82%	0	0,00%	14	PALEMBANG	1200	447	37,25%	52	4,33%	700	58,33%	3	0,25%	15	DEWASARI	220	143	65,00%	196	89,09%	133	60,45%	1	0,45%	16	DEWASARI	200	170	85,00%	1	0,50%	170	85,00%	0	0,00%	17	BOMBANG	70	110	157,14%	49	70,00%	157	224,29%	1	1,57%
NO	KABUPATEN	IPP TERDAFTAR				IPP BELUM ILMU		TOTAL MEMENUHI SYARAT		IPP AKHIR ILMU		MEMENUHI SYARAT																																																																																																																																																																																																				
			JUMLAH	%	JUMLAH	%	JUMLAH	%	JUMLAH	%																																																																																																																																																																																																						
1	PALEMBANG	800	112	14,01%	487	60,75%	277	34,50%	21	2,74%																																																																																																																																																																																																						
2	PEKABARU	300	177	59,00%	8	2,67%	195	64,67%	52	26,67%																																																																																																																																																																																																						
3	PENGALINGGAR	800	199	24,88%	17	2,13%	200	25,00%	23	2,88%																																																																																																																																																																																																						
4	PANGKAJENE	200	18	9,00%	1	0,50%	202	101,00%	1	0,50%																																																																																																																																																																																																						
5	PEJABAR	400	188	47,00%	172	43,00%	360	90,00%	0	0,00%																																																																																																																																																																																																						
6	PERABU	300	171	57,00%	0	0,00%	400	133,33%	12	3,00%																																																																																																																																																																																																						
7	PELUANG	700	103	14,71%	0	0,00%	173	24,71%	0	0,00%																																																																																																																																																																																																						
8	LUMAJANG	200	126	63,00%	49	24,50%	147	73,50%	1	0,50%																																																																																																																																																																																																						
9	PANDEGLI	270	47	17,41%	1	0,37%	300	111,11%	1	0,33%																																																																																																																																																																																																						
10	BANJARWANGI	470	111	23,62%	28	5,96%	331	70,43%	1	0,30%																																																																																																																																																																																																						
11	BONDOWONE	400	16	4,00%	1	0,25%	383	95,75%	0	0,00%																																																																																																																																																																																																						
12	BOYALINDO	300	147	49,00%	49	16,33%	201	67,00%	28	14,00%																																																																																																																																																																																																						
13	BOJONEGARA	220	90	40,91%	17	7,73%	103	46,82%	0	0,00%																																																																																																																																																																																																						
14	PALEMBANG	1200	447	37,25%	52	4,33%	700	58,33%	3	0,25%																																																																																																																																																																																																						
15	DEWASARI	220	143	65,00%	196	89,09%	133	60,45%	1	0,45%																																																																																																																																																																																																						
16	DEWASARI	200	170	85,00%	1	0,50%	170	85,00%	0	0,00%																																																																																																																																																																																																						
17	BOMBANG	70	110	157,14%	49	70,00%	157	224,29%	1	1,57%																																																																																																																																																																																																						

<p>Hari ke-19 Senin, 28 Februari 2022</p>	<p>Mengikuti Sidang CCFH-52 Hari Pertama (WFO)</p>	
<p>Hari ke-20 Selasa, 1 Maret 2022</p>	<p>Mengikuti Sidang CCFH-52 Hari Kedua (WFO)</p>	
<p>Minggu Kelima</p>		
<p>Hari ke-16 Rabu, 23 Februari 2022</p>	<p>Mengikuti Sidang CCFH-52 Hari Ketiga (WFO)</p>	

<p>Hari ke-17 Kamis, 24 Februari 2022</p>	<p>Mengikuti Sidang CCFH-52 Hari Keempat (WFO)</p>	
<p>Hari ke-18 Jum'at, 25 Februari 2022</p>	<p>Mengikuti Sidang CCFH-52 Hari Kelima (WFO)</p>	
<p>Hari ke-19 Senin, 28 Februari 2022</p>	<p>Mengerjakan Laporan notulensi Sidang CCFH-52 (WFO)</p>	