

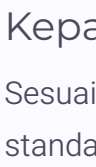
Pelatihan Implementasi HACCP untuk Ahli Gizi SPPG Program Makan Bergizi

Tingkatkan kompetensi tim SPPG Anda dalam menjamin keamanan pangan melalui pelatihan terstruktur berbasis regulasi nasional. Bergabunglah dengan ratusan Satuan Pelayanan Penyelenggara Gizi di seluruh Indonesia yang telah memperkuat sistem keamanan pangan mereka.

Daftar

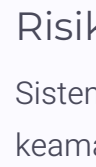
Unduh Brosur Lengkap

Mengapa SPPG Anda Memerlukan Pelatihan Ini?



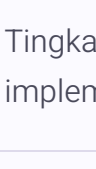
Kepatuhan Regulasi

Sesuai dengan Keputusan Kepala BGN No. 52.2 Tahun 2025 dan standar SNI terkini untuk jasa boga institusional



Risiko Terkendali

Sistem HACCP membantu mengidentifikasi dan mengendalikan bahaya keamanan pangan secara preventif dan sistematis



Standar Mutu Tinggi

Tingkatkan kredibilitas SPPG dengan sertifikasi kompetensi implementasi HACCP untuk seluruh tim Ahli Gizi



Dampak Luas

Lindungi kesehatan ribuan penerima manfaat Program Makan Bergizi melalui pengelolaan pangan yang aman dan bermutu



Program Pelatihan Komprehensif Selama 2 Hari

Pelatihan intensif 16 Jam Pelajaran yang menggabungkan teori, praktik, dan studi kasus nyata dari operasional SPPG di seluruh Indonesia.

Hari Pertama

Fondasi & Analisis Bahaya

- Kebijakan MBG dan peran strategis Ahli Gizi SPPG
- Higiene sanitasi berdasarkan SNI CXC 1-1969
- Program Prasyarat (PRP) untuk dapur institusional
- Pengenalan sistem HACCP dan 7 prinsip utamanya
- Praktik pembuatan diagram alir proses produksi
- Workshop analisis bahaya spesifik SPPG

Hari Kedua

Implementasi & Dokumentasi

- Penentuan Critical Control Points (CCP)
- Penetapan batas kritis dan prosedur monitoring
- Sistem tindakan koreksi dan verifikasi
- Praktik menyusun dokumentasi HACCP
- Integrasi standar gizi, mutu, dan keamanan pangan
- Penyusunan rencana aksi implementasi

Materi Pelatihan Berdasarkan Regulasi Terkini

1

Kebijakan Program MBG

Memahami kerangka regulasi nasional dan peran Ahli Gizi sebagai penanggung jawab teknis keamanan pangan di SPPG sesuai Keputusan Kepala BGN

2

Higiene Sanitasi & PRP

Penerapan praktis SNI CXC 1-1969 dan SNI 8475:2017 untuk membangun fondasi program prasyarat yang kuat di dapur institusional

3

Sistem HACCP

Pemahaman mendalam tentang 7 prinsip HACCP dan adaptasinya untuk operasional produksi pangan skala besar di SPPG

4

Analisis Bahaya

Teknik identifikasi bahaya biologis, kimia, dan fisik pada setiap tahap proses produksi makanan bergizi di lingkungan SPPG

5

CCP & Batas Kritis

Metode penentuan titik kendali kritis dan penetapan parameter batas kritis yang terukur dan dapat dimonitor

6

Monitoring & Verifikasi

Sistem pemantauan berkala, prosedur tindakan koreksi, dan mekanisme verifikasi efektivitas implementasi HACCP

7

Dokumentasi HACCP

Penyusunan dokumen HACCP sederhana, aplikatif, dan terintegrasi dengan sistem pelaporan Program Makan Bergizi

8

Integrasi Sistem

Menghubungkan standar gizi, mutu pangan, dan keamanan pangan dalam satu sistem manajemen terintegrasi SPPG

Metode Pembelajaran Interaktif

Paparan Materi

Ceramah interaktif oleh narasumber berpengalaman dengan studi kasus aktual dari implementasi HACCP di berbagai SPPG

Diskusi Kelompok

Sesi tanya jawab dan diskusi untuk membahas tantangan spesifik yang dihadapi SPPG dalam penerapan sistem keamanan pangan

Praktik Langsung

Workshop penyusunan dokumen HACCP menggunakan data dan proses nyata dari SPPG peserta untuk hasil yang aplikatif

Siapa yang Harus Mengikuti Pelatihan Ini?



Peserta Ideal

Pelatihan ini dirancang khusus untuk **Ahli Gizi yang bertugas di Satuan Pelayanan Penyelenggara Gizi (SPPG)** Program Makan Bergizi, meliputi:

- **Penanggung Jawab Teknis SPPG** yang bertanggung jawab atas sistem manajemen mutu dan keamanan pangan
- **Koordinator Produksi** yang mengawasi proses pengolahan makanan harian
- **Ahli Gizi Pelaksana** yang terlibat dalam operasional dapur dan pengendalian mutu
- **Supervisor Keamanan Pangan** yang mengelola program higiene sanitasi

☒ **Kapasitas Terbatas:** Setiap angkatan hanya menerima maksimal 30 peserta untuk memastikan pembelajaran optimal dan praktik yang intensif

Evaluasi & Sertifikasi Resmi

01

Pre-Test Awal

Mengukur pemahaman dasar peserta tentang konsep keamanan pangan dan HACCP sebelum pelatihan dimulai

02

Penilaian Partisipasi

Evaluasi keaktifan dalam diskusi, kerja kelompok, dan kontribusi selama sesi pembelajaran berlangsung

03

Praktik Dokumentasi

Penilaian hasil penyusunan dokumen HACCP yang dibuat peserta berdasarkan kasus SPPG masing-masing

04

Post-Test Akhir

Tes komprehensif untuk mengukur peningkatan kompetensi dan pemahaman materi pelatihan secara keseluruhan

05

Sertifikat Resmi

Peserta yang memenuhi kriteria kelulusan menerima sertifikat pelatihan sebagai bukti kompetensi implementasi HACCP

Dampak Nyata Pelatihan HACCP

Investasi dalam pelatihan ini memberikan manfaat jangka panjang bagi SPPG Anda dan ribuan penerima manfaat Program Makan Bergizi.

100%

Kepatuhan Regulasi

Sistem keamanan pangan sesuai standar nasional dan kebijakan BGN

85%

Reduksi Risiko

Penurunan potensi insiden keamanan pangan melalui kontrol preventif

16JP

Pembelajaran Intensif

Jam pelatihan terstruktur dengan kombinasi teori dan praktik aplikatif

30

Kapasitas Terbatas

Peserta per angkatan untuk memastikan kualitas pembelajaran optimal

Landasan Hukum & Standar Acuan

SNI CXC 1-1969

General Principles of Food Hygiene termasuk sistem HACCP dan pedoman penerapannya untuk memastikan keamanan pangan di seluruh rantai produksi

SNI 8475:2017

Standar nasional untuk Jasa Boga Institusi yang mengatur persyaratan penyelenggaraan pangan skala besar dan institusional

Keputusan Kepala BGN No. 52.2/2025

Pedoman Penyelenggaraan Satuan Pelayanan Penyelenggara Gizi Program Makan Bergizi yang menjadi acuan operasional SPPG

Peraturan Terkait Lainnya

Ketentuan perundang-undangan relevan di bidang keamanan pangan, pelayanan gizi, dan perlindungan konsumen

Rencana Tindak Lanjut Pasca Pelatihan

Pelatihan ini bukan akhir, tetapi awal dari implementasi sistem HACCP yang efektif di SPPG Anda. Setiap peserta akan membawa pulang:

- **Dokumen HACCP Draft**
Rancangan sistem HACCP yang telah disesuaikan dengan kondisi dan proses produksi spesifik SPPG masing-masing
- **Rencana Aksi Implementasi**
Roadmap bertahap untuk menerapkan sistem HACCP dengan target waktu dan indikator capaian yang jelas
- **Template Dokumentasi**
Format standar untuk formulir monitoring, checklist, dan laporan HACCP yang siap digunakan
- **Jaringan Peer Support**
Koneksi dengan sesama Ahli Gizi SPPG untuk berbagi pengalaman dan solusi implementasi

☒ **Dukungan Berkelanjutan**

Peserta mendapatkan akses ke grup konsultasi online untuk mendiskusikan tantangan implementasi dengan narasumber dan sesama alumni pelatihan



Pendaftaran & Informasi Lebih Lanjut

Segera Daftarkan SPPG Anda

Pelatihan Implementasi HACCP dilaksanakan secara reguler di berbagai wilayah Indonesia untuk memudahkan akses SPPG di seluruh nusantara. **Kuota terbatas** untuk memastikan kualitas pembelajaran yang optimal.

Paket Pendaftaran Tersedia:

- **Pendaftaran Individu** – untuk 1 Ahli Gizi SPPG
- **Paket Tim (3 orang)** – dapatkan harga spesial untuk 3 peserta dari SPPG yang sama
- **Paket Kelompok Regional** – untuk koordinasi pendaftaran SPPG dalam satu wilayah

"Investasi terbaik untuk masa depan Program Makan Bergizi adalah memastikan keamanan pangan melalui kompetensi SDM yang terlatih dan tersertifikasi."

Hubungi Kami

Tim Pelatihan HACCP

Disi Training Center

Email: training.center@gmail.com
WhatsApp: 0812-8457-4848 or 081212-011-385
Telp: (021) 8912-7956

Senin - Jumat
08:00 - 16:00 WIB

Formulir Pendaftaran Online

Download Brosur PDF

JADWAL TERBARU

CUSTOMIZE

INFO BIAJA

Komitmen Kami untuk Keamanan Pangan Nasional

Badan Gizi Nasional berkomitmen untuk mendukung seluruh SPPG di Indonesia dalam menyelenggarakan Program Makan Bergizi yang tidak hanya bergizi, tetapi juga **aman, bermutu, dan berkelanjutan**. Pelatihan Implementasi HACCP ini adalah bagian dari upaya sistematis untuk membangun kapasitas nasional dalam pengelolaan keamanan pangan institusional.

Visi Kami

Setiap SPPG Program Makan Bergizi menerapkan sistem keamanan pangan yang terstandar dan tersertifikasi

Misi Kami

Melatih dan mensertifikasi seluruh Ahli Gizi SPPG dalam implementasi HACCP sesuai regulasi nasional

Target Kami

100% SPPG aktif memiliki minimal 1 Ahli Gizi tersertifikasi HACCP pada tahun 2026

"Pelatihan HACCP ini memberikan panduan praktis yang sangat aplikatif untuk operasional dapur SPPG kami. Dokumentasi yang diajarkan mudah diterapkan dan sesuai dengan kebutuhan pelaporan MBG."

– Ibu Siti Rahma, Ahli Gizi SPPG Surabaya

"Materi pelatihan sangat lengkap dan instruktornya berpengalaman. Sekarang tim kami lebih percaya diri dalam mengelola keamanan pangan dan patuh terhadap regulasi BGN."

– Bapak Ahmad Fauzi, Koordinator SPPG Bandung

Bergabunglah dengan Jaringan SPPG Bersertifikat HACCP

Jadilah bagian dari gerakan nasional untuk meningkatkan standar keamanan pangan Program Makan Bergizi di seluruh Indonesia

Daftar Sekarang – Kuota Terbatas

Konsultasi Gratis dengan Tim Kami