



BADAN POM

**Pedoman
Penyelenggaraan**

**Pelatihan
Registration Officer
Pangan Olahan**

**Badan Pengawas Obat dan Makanan RI
2023**

PEDOMAN
PELATIHAN *REGISTRATION OFFICER* PANGAN OLAHAN

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI
TAHUN 2023

PEDOMAN

PELATIHAN *REGISTRATION OFFICER* PANGAN OLAHAN

Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2023

111 Halaman : 14.4 cm x 21 cm

ISBN : 978-602-415-124-9 (Cetak)

978-602-415-123-2 (PDF)

Hak cipta dilindungi undang-undang.

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku dalam bentuk elektronik, mekanik, fotokopi, rekaman atau cara apapun tanpa izin tertulis sebelumnya dari Badan POM RI.

Diterbitkan oleh:

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN RI

Jalan Percetakan Negara No. 23, Jakarta Pusat – 10560

Telepon : (62-21) 31151951

Subsite : registrasipangan.pom.go.id

E-mail : penilaianpangan@pom.go.id

KATA SAMBUTAN



Assalamualaikum wr wb. Salam Sejahtera Untuk Kita Semua, Om Swastiastu, Namu Buddhaya, Salam Kebajikan.

Alhamdulillah, kita panjatkan rasa syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas karunia-Nya sehingga kita tetap semangat dan bersinergi dalam melakukan pengawasan guna menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan beredar.

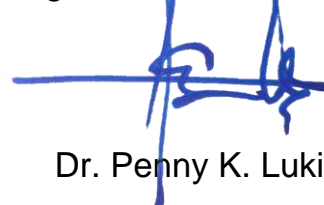
Sistem pengawasan keamanan pangan olahan merupakan sinergi antara pemerintah, pelaku usaha dan konsumen masyarakat. Pelaku usaha pangan olahan berperan penting dan bertanggung jawab terhadap kebenaran dan keabsahan dokumen dalam proses registrasi pangan olahan. Namun pemahaman pelaku usaha terhadap peraturan, persyaratan dan prosedur registrasi pangan olahan masih rendah.

Peluncuran program pelatihan yang ditandai dengan terbitnya Pedoman Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan merupakan inovasi Badan POM untuk meningkatkan pemahaman, kompetensi dan tanggung jawab pelaku usaha dalam proses registrasi pangan olahan. Program ini sejalan dengan Peraturan Pemerintah No.5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, dimana pelayanan registrasi pangan olahan telah menerapkan kategorisasi risiko.

Badan POM terus bekerja dan sangat terbuka untuk bersinergi dengan pelaku usaha terutama UMKM dalam meningkatkan kapasitas dan kompetensi *Registration Officer* pangan olahan.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Jakarta, Februari 2023
Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan



Dr. Penny K. Lukito, MCP

KATA PENGANTAR



Dengan penuh rasa syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, Program Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan yang ditandai dengan terbitnya Pedoman Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan telah diluncurkan.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah No. 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, registrasi pangan olahan telah menerapkan kategorisasi risiko sehingga pelaku usaha dituntut agar lebih mandiri dan bertanggungjawab terhadap dokumen pangan olahan yang didaftarkan. Untuk itu pemahaman *Registration Officer* terhadap persyaratan dan prosedur registrasi perlu ditingkatkan.

Saya menyambut baik adanya Program Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan yang terdiri dari Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Junior, Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 1 dan Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 2. Saya juga mengapresiasi terbitnya buku Pedoman Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan ini. Semoga pelatihan ini dapat dimanfaatkan sebaik-baiknya oleh pelaku usaha.

Dalam kesempatan ini juga, saya menyampaikan penghargaan dan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah terlibat dan berperan aktif dalam program dan penyusunan pedoman pelatihan ini.

Jakarta, Februari 2023
Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan



Dra. Rita Endang, Apt., M.Kes

TIM PENYUSUN

Pengarah	:	Dra. Rita Endang, Apt., M.Kes. (Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan)
Penanggung Jawab	:	Ema Setyawati, S.Si, Apt, ME. (Direktur Registrasi Pangan Olahan)
Ketua Tim Penyusun	:	Emitha Thamrin STP, M.Si
Penyusun	:	1. Wia Nurmayasari, ST. 2. Dra. Siti Elyani, Apt.,MKM. 3. Adrianti, S.Si, Apt 4. Yeni Oktaviyani, STP., MP 5. Anisa Dian Safitri, STP 6. Rosemerry Fatmawati, STP 7. Dea Amelia Anggita, S.T 8. Kardono, S.Si

DAFTAR ISI

KATA SAMBUTAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
TIM PENYUSUN	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Sasaran	3
1.4 Ruang Lingkup	3
BAB II ISTILAH DAN DEFINISI	4
BAB III PENYELENGGARA DAN PESERTA PELATIHAN	7
3.1 Penyelenggara Pelatihan	7
3.2 Peserta Pelatihan	7
3.2.1 Persyaratan Umum	7
3.2.2 Persyaratan Khusus	7
3.3 Seleksi peserta	8
BAB IV TAHAPAN PENYELENGGARAAN PELATIHAN	10
4.1 Perencanaan	10
4.1.1 Jadwal Pelatihan	10
4.1.2 Tenaga Pelatihan	10
4.1.3 Sarana dan Prasarana	11
4.2 Pelaksanaan	11
4.3. Penilaian Kelulusan	11
BAB V KURIKULUM PELATIHAN	13
5.1 Kompetensi dan Pokok Bahasan	13
5.2. Kurikulum	14
A. Kurikulum Pelatihan Registration Officer Pangan Olahan Junior	15
B. Kurikulum Pelatihan Registration Officer Pangan Olahan Senior 1	32
C. Kurikulum Pelatihan Registration Officer Pangan Olahan Senior 2	50
BAB VI EVALUASI DAN PELAPORAN	68
6.1 Evaluasi Pelatihan	68
6.1.1 Evaluasi Level 1	68
6.1.2 Evaluasi Level 2	69
6.2 Pelaporan	70
6.3 Penjaminan Mutu Pelatihan	70
BAB VII PENUTUP	71
DAFTAR PUSTAKA	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kriteria Peserta pada Setiap Jenis Pelatihan	8
Tabel 2. Kompetensi dan Pokok Bahasan	13

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumen Persyaratan Peserta	73
Lampiran 2. Format Surat Keterangan Hasil Seleksi Peserta	74
Lampiran 3. Format Lembar Konfirmasi Kehadiran	75
Lampiran 4. Format Lembar Komitmen Peserta Pelatihan	76
Lampiran 5. Jadwal Pelatihan	77
Lampiran 6. Sarana dan Prasana Pelatihan	79
Lampiran 7. Format Rekapitulasi Nilai Akhir Peserta Pelatihan	80
Lampiran 8. Sertifikat Kelulusan	82
Lampiran 9. Format Surat Keterangan Telah Mengikuti Pelatihan	84
Lampiran 10. Format Evaluasi Penyelenggaraan Pelatihan	85
Lampiran 11. Format Evaluasi Tenaga Pengajar	87

Bab I

Pendahuluan



PEDOMAN PENYELENGGARAAN PELATIHAN *REGISTRATION OFFICER* PANGAN OLAHAN

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sesuai dengan UU nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan dan PP nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, setiap pangan olahan yang diproduksi di dalam negeri atau yang diimpor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran sebelum diedarkan wajib memiliki Izin Edar. Penerbitan Izin Edar berdasarkan hasil penilaian keamanan, mutu, dan gizi pangan olahan termasuk kesesuaian label dari pangan olahan sebelum beredar (*pre-market*) melalui mekanisme registrasi pangan olahan.

Berdasarkan Peraturan Badan POM nomor 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan, proses penilaian keamanan, mutu dan gizi pangan olahan sebelum beredar dilakukan berdasarkan kajian risiko. Sejalan dengan itu, berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko, pelayanan registrasi pangan olahan telah menerapkan kategorisasi risiko. Perizinan Berusaha Berbasis Risiko adalah perizinan berusaha berdasarkan tingkat risiko kegiatan usaha yang dipetakan sesuai bidang usaha atau KBLI (Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia). Dengan diluncurkannya Sistem *Online Single Submission Risk Based Approach* (OSS RBA), sistem *E-registration* pangan olahan telah terintegrasi dengan OSS sejak tahun 2022. Dalam sistem E-reg RBA, registrasi pangan olahan dibedakan menjadi tingkat risiko menengah rendah, risiko menengah tinggi dan risiko tinggi.

Sistem pengawasan keamanan pangan olahan merupakan sinergi antara pemerintah, produsen dan konsumen masyarakat guna menjamin keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan beredar. Dalam hal ini produsen/importir

memiliki peranan sangat penting sebagai pihak yang memproduksi/mengimpor, mendaftarkan dan mendistribusikan pangan olahan. Produsen bertanggung jawab terhadap kelengkapan dan keabsahan data yang disampaikan kepada BPOM. Untuk melakukan registrasi di BPOM, produsen/importir menunjuk seorang *Registration Officer* (RO) sebagai perwakilan yang bertugas menyiapkan dokumen, melakukan proses registrasi menindak lanjuti sehingga terbit izin edar.

Berdasarkan hasil riset pemahaman pelaku usaha terhadap proses registrasi pangan olahan yang diselenggarakan oleh Pusat Riset dan Kajian Obat dan Makanan- BPOM tahun 2020, terdapat 3 klaster pelaku usaha yaitu 14% dengan tingkat pemahaman tinggi dan tingkat keberhasilan tinggi, 76% memiliki tingkat pemahaman sedang dan tingkat keberhasilan rendah dan 10% memiliki tingkat pemahaman rendah dan keberhasilan rendah. Riset juga menunjukkan bahwa unsur yang paling dominan membentuk tingkat pemahaman pelaku usaha adalah kemudahan dalam memahami dan memenuhi peraturan, persyaratan dan prosedur registrasi.

Untuk meningkatkan pemahaman pelaku usaha terhadap proses registrasi dan meningkatkan kompetensi seorang *Registration Officer* dalam melakukan proses registrasi pangan olahan maka diselenggarakan Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan bagi pelaku usaha baik produsen atau pun importir pangan olahan di wilayah Indonesia.

Setelah mengikuti pelatihan maka seorang *Registration Officer* diharapkan mampu menyiapkan dan mengevaluasi secara mandiri dokumen yang didaftarkan dengan baik dan benar. *Registration Officer* juga diharapkan memiliki sikap teliti, jujur dan komunikatif selama proses registrasi. Sehingga proses registrasi pangan olahan akan lebih mudah, keberhasilan proses registrasi meningkat dan perizinan berusaha lebih cepat diterbitkan.

Sebagai panduan pelaksanaan pelatihan maka disusunlah Pedoman Penyelenggaraan Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan.

1.2 Tujuan

Pedoman Penyelenggaraan Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan disusun sebagai acuan dan petunjuk teknis bagi penyelenggara pelatihan dalam merencanakan, melaksanakan, memonitoring dan mengevaluasi kegiatan pelatihan. Pedoman juga sebagai acuan bagi peserta dalam mengikuti Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan.

1.3 Sasaran

Pedoman pelatihan ini diharapkan dapat bermanfaat bagi :

1. Penyelenggara pelatihan
2. Peserta Pelatihan (*Registration Officer*)
3. Perusahaan pangan olahan

1.4 Ruang Lingkup

Pedoman ini meliputi istilah dan definisi, penyelenggara dan peserta pelatihan, tahapan penyelenggaraan pelatihan, evaluasi dan pelaporan pelatihan.

Bab II

Istilah dan Definisi

BAB II

ISTILAH DAN DEFINISI

Istilah dan definisi yang digunakan dalam Pedoman Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan ini adalah sebagai berikut:

1. Registrasi Pangan Olahan yang selanjutnya disebut Registrasi adalah prosedur pendaftaran Pangan Olahan termasuk bahan tambahan pangan dengan tujuan mendapatkan perizinan berusaha untuk menunjang kegiatan usaha dalam rangka peredaran pangan.
2. Pangan Olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan, termasuk Pangan Olahan tertentu, Bahan Tambahan Pangan, Pangan Produk Rekayasa Genetik dan Pangan iradiasi.
3. Produsen adalah perorangan dan/atau badan usaha yang membuat, mengolah, mengubah bentuk, mengawetkan, dan/atau mengemas kembali Pangan Olahan untuk diedarkan.
4. Importir adalah perorangan dan/atau badan usaha yang memasukkan Pangan Olahan ke dalam wilayah Indonesia.
5. *Registration Officer* (RO) adalah personil yang ditunjuk oleh perusahaan dan memiliki tanggung jawab untuk menyiapkan dokumen, melakukan proses registrasi, menindaklanjuti, menerima hasil registrasi dan melaporkannya.
6. Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan yang selanjutnya disebut Pelatihan adalah pelatihan yang ditujukan bagi *Registration Officer* dari kalangan pelaku usaha pangan olahan.
7. Pedoman Penyelenggaraan Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan yang selanjutnya disebut sebagai Pedoman adalah acuan bagi penyelenggara pelatihan dalam merencanakan, melaksanakan, memonitoring dan mengevaluasi kegiatan pelatihan; dan acuan bagi peserta dalam mengikuti pelatihan *Registration Officer*.

8. Penyelenggara Pelatihan adalah pihak yang menyelenggarakan Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan dalam hal ini adalah Direktorat Registrasi Pangan Olahan, Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan, BPOM.
9. Peserta pelatihan adalah personil yang ditunjuk oleh perusahaan dan memenuhi kriteria untuk mengikuti Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan.
10. Tenaga pelatihan adalah widyaiswara/narasumber/fasilitator pelatihan dan pengelola pelatihan/panitia.
11. Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Junior adalah pelatihan untuk jenjang jabatan RO Junior yang bertujuan untuk melatih RO agar mampu menyiapkan dokumen, melakukan evaluasi mandiri dan melakukan proses registrasi Tingkat Kesulitan I dengan baik dan benar.
12. Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 1 adalah pelatihan untuk jenjang jabatan RO Senior 1 yang bertujuan untuk melatih RO agar mampu menyiapkan dokumen, melakukan evaluasi mandiri dan melakukan proses registrasi Tingkat Kesulitan II dengan baik dan benar.
13. Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 2 adalah pelatihan untuk jenjang jabatan RO Senior 2 yang bertujuan untuk melatih RO agar mampu menyiapkan dokumen, melakukan evaluasi mandiri dan melakukan proses registrasi Tingkat Kesulitan III dengan baik dan benar.
14. Kurikulum adalah serangkaian kegiatan perencanaan Pelatihan *Registration Officer* untuk merumuskan tujuan, materi, metode, dan evaluasi pelatihan.
15. Kompetensi adalah pengetahuan, keterampilan, dan sikap/perilaku yang dapat diamati, diukur, dan dikembangkan dalam melaksanakan tugas jabatannya.
16. Registrasi tingkat kesulitan I merupakan registrasi pangan olahan untuk risiko Menengah Rendah (MR), registrasi pangan olahan risiko Menengah Tinggi (MT), dan beberapa registrasi pangan olahan risiko tinggi (pangan olahan dengan BTP yang memiliki batas maksimum, pangan olahan

dengan bahan baku yang memiliki batas maksimum, pangan dengan proses pembekuan/ penyimpanan beku tanpa proses pemasakan lebih lanjut, sediaan BTP tunggal dan minuman beralkohol).

17. Registrasi tingkat kesulitan II merupakan registrasi pangan olahan untuk risiko tinggi, meliputi pangan organik, pangan iradiasi, pangan sterilisasi/UHT/LACF/pasteurisasi, pangan produk rekayasa genetik, pangan berklaim (klaim gizi/non gizi : klaim kandungan gizi/non gizi, klaim tanpa penambahan gula, klaim tanpa penambahan garam, klaim laktosa, klaim gluten; klaim lainnya klaim isotonik, klaim vegan), sediaan BTP campuran.
18. Registrasi tingkat kesulitan III merupakan registrasi pangan olahan untuk risiko tinggi, meliputi pangan dengan teknologi baru, pangan berklaim (klaim gizi/non gizi : klaim perbandingan; klaim kesehatan : klaim fungsi, klaim penurunan risiko penyakit, klaim glikemik; klaim lainnya terkait mikroorganisme), dan pangan keperluan gizi khusus.

Bab III

Penyelenggara dan Peserta Pelatihan



BAB III

PENYELENGGARA DAN PESERTA PELATIHAN

3.1 Penyelenggara Pelatihan

Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan diselenggarakan oleh Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan c.q. Direktorat Registrasi Pangan Olahan dan berkoordinasi dengan Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia Pengawasan Obat dan Makanan, BPOM selaku unit penyelenggara pendidikan dan pelatihan sumber daya manusia.

Sebagai penyelenggara pelatihan, Direktorat Registrasi Pangan Olahan memiliki atau mengundang widyaiswara/narasumber/fasilitator pelatihan yang berasal dari internal maupun eksternal BPOM yang memiliki keahlian sesuai dengan bidang yang dibutuhkan, dibuktikan dengan biodata atau *curriculum vitae* dan data dukung lain yang relevan.

3.2 Peserta Pelatihan

3.2.1 Persyaratan Umum

- Peserta Pelatihan adalah *Registration Officer* (RO) yang ditunjuk dan mewakili satu perusahaan pangan olahan baik produsen atau importir untuk melakukan registrasi di BPOM (*Registration Officer*)
- Satu *Registration Officer* mewakili satu perusahaan yang dibuktikan dengan surat keterangan bekerja dari perusahaan

3.2.2 Persyaratan Khusus

- Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan terdiri dari tiga (3) jenis pelatihan : Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Junior, Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 1 dan Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 2
- Kriteria peserta pada setiap jenis pelatihan ada pada Tabel 1.

Tabel 1. Kriteria Peserta pada Setiap Jenis Pelatihan

No	Jenis Pelatihan	Kriteria Peserta
1	Pelatihan RO Pangan Olahan Junior	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pendidikan minimal DII atau SMA/ sederajat dengan pengalaman bekerja di bidang pangan olahan untuk Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan I, minimal 2 tahun, dan ✓ Lulus dalam seleksi awal Materi Dasar Registrasi Pangan Olahan (Informasi pada Aplikasi Si-RiPO)
2	Pelatihan RO Pangan Olahan Senior 1	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pendidikan minimal DII atau SMA/ sederajat dengan pengalaman bekerja di bidang pangan olahan untuk Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan II, dan lulus dalam seleksi awal Materi Junior atau ✓ Pendidikan minimal D III dengan pengalaman sebagai RO minimal 2 tahun, atau ✓ Memiliki sertifikat kelulusan RO Junior dengan pengalaman sebagai RO minimal 1 tahun
3	Pelatihan RO Pangan Olahan Senior 2	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pendidikan minimal DII atau SMA/ sederajat dengan pengalaman bekerja di bidang pangan olahan untuk Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan III, minimal 7 tahun dan lulus dalam seleksi awal Materi Junior dan Materi Senior 1, atau ✓ Pendidikan minimal D IV/S1 dengan pengalaman sebagai RO minimal 2 tahun, atau ✓ Memiliki sertifikat kelulusan RO Junior dengan pengalaman sebagai RO minimal 2 tahun, atau ✓ Memiliki sertifikat kelulusan RO Senior 1 dengan pengalaman sebagai RO minimal 1 tahun

3.3 Seleksi peserta

- Calon peserta pelatihan mendaftar ke penyelenggara pelatihan dengan melengkapi dokumen persyaratan sebagaimana dalam **Lampiran 1**.
- Penyelenggara pelatihan melakukan seleksi terhadap calon peserta pelatihan.
- Seleksi dilakukan dengan menjawab soal quiz yang disediakan secara *online*

- Berdasarkan hasil seleksi, penyelenggara pelatihan menetapkan peserta pelatihan. Format Surat keterangan hasil seleksi peserta terdapat pada **Lampiran 2**.
- Peserta yang lulus seleksi mengirimkan lembar konfirmasi kehadiran dengan format pada **Lampiran 3**. dan lembar komitmen sebagai peserta pelatihan dengan format pada **Lampiran 4**.

Bab IV

Tahapan Penyelenggaraan Pelatihan



BAB IV

TAHAPAN PENYELENGGARAAN PELATIHAN

Penyelenggaraan Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan dilaksanakan melalui tahapan: perencanaan; pelaksanaan, dan evaluasi dan pelaporan.

4.1 Perencanaan

Penyelenggara pelatihan merencanakan penyelenggaraan pelatihan yang meliputi jadwal pelatihan, tenaga pelatihan, dan sarana dan prasarana pelatihan.

4.1.1 Jadwal Pelatihan

Jadwal pelatihan dilaksanakan sesuai dengan Kurikulum dan diberikan materi tambahan yang diperlukan di luar Kurikulum. Jadwal Pelatihan dapat dilihat pada **Lampiran 5**.

4.1.2 Tenaga Pelatihan

- Tenaga pelatihan meliputi widyaiswara/narasumber/fasilitator pelatihan dan pengelola pelatihan/panitia.
- Widyaiswara/narasumber dapat berasal dari internal maupun eksternal BPOM.
- Fasilitator pelatihan berasal dari internal Direktorat Registrasi Pangan Olahan
- Widyaiswara/narasumber/fasilitator pelatihan harus memiliki pengetahuan, keahlian, dan keterampilan sesuai dengan bidang yang dibutuhkan, dibuktikan dengan *curriculum vitae* dan data dukung lain yang relevan.
- Pengelola pelatihan harus memiliki kemampuan dalam mengelola dan menyelenggarakan pelatihan.

4.1.3 Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana pelatihan terlampir dalam **Lampiran 6**.

4.2 Pelaksanaan

1. Pelatihan *Registration Officer* dilaksanakan minimal 25 (dua puluh lima) jam pelajaran (JP)
2. Pelatihan *Registration Officer* dilaksanakan secara klasikal dengan menggunakan metode tatap muka baik dilakukan dalam jaringan (daring) ataupun luar jaringan (luring)
3. Jumlah peserta Pelatihan *Registration Officer* paling sedikit 30 (tiga puluh) orang setiap kelas.

4.3. Penilaian Kelulusan

- Kelulusan peserta ditentukan oleh pengetahuan, keterampilan dan sikap selama pelatihan.
- Penilaian akhir Pelatihan dihitung dari jumlah nilai terhadap :
 - a. capaian akademik hasil pembelajaran; dan
 - b. sikap perilaku selama pelatihan.
- Capaian akademik hasil pembelajaran memiliki bobot 80 % (delapan puluh persen) dengan penilaian terhadap indikator sebagai berikut :
 - Nilai post test dinilai dari ujian setelah pembelajaran dengan bobot 20% (dua puluh persen)
 - Nilai kuis dinilai dari kuis selama pembelajaran non klasikal /e learning dengan bobot 20% (dua puluh persen)
 - Nilai tugas dinilai dari kelengkapan hasil penugasan selama pelatihan dengan bobot 40% (empat puluh persen)
- Sikap perilaku selama pelatihan memiliki bobot 20% (dua puluh persen) dengan penilaian terhadap indikator sebagai berikut:
 - integritas yang dinilai dari kejujuran dalam melaksanakan tugas dengan bobot 5 % (lima persen); dan

- kedisiplinan yang dinilai dari ketepatan hadir dalam setiap kegiatan pelatihan dan mengumpulkan tugas selama pelatihan dengan bobot 5 % (lima persen).
- Prakarsa dinilai dari inisiatif selama pelatihan dengan bobot 5% (lima persen)
- Etika dinilai dari sikap dalam berinteraksi dan berkomunikasi selama pelatihan dengan bobot 5% (lima persen)
- Nilai akhir peserta pelatihan dari angka 0 s.d. 100 dengan predikat kelulusan.
- Peserta pelatihan dinyatakan lulus apabila memperoleh nilai akhir paling rendah 75 (tujuh puluh lima).
- Predikat kelulusan peserta pelatihan ditetapkan berdasarkan kriteria sebagai berikut:
 - a. sangat memuaskan dengan nilai akhir 95 (sembilan puluh lima) sampai dengan 100 (seratus);
 - b. memuaskan dengan nilai akhir 90 (sembilan puluh) sampai dengan 94,9 (sembilan puluh empat koma sembilan);
 - c. baik dengan nilai akhir 85 (delapan puluh lima) sampai dengan 89,9 (delapan puluh sembilan koma sembilan); dan
 - d. cukup dengan nilai akhir 75 (tujuh puluh lima) sampai dengan 84,9 (delapan puluh empat koma sembilan).
- Rekapitulasi nilai kelulusan terdapat pada **Lampiran 7**.
- Peserta yang lulus pelatihan akan mendapatkan sertifikat kelulusan. Format sertifikat kelulusan terdapat pada **Lampiran 8**.
- Peserta yang tidak lulus pelatihan akan mendapatkan surat keterangan telah mengikuti pelatihan. Format surat keterangan telah mengikuti pelatihan terdapat pada **Lampiran 9**.
- Sertifikat kelulusan dan surat keterangan telah mengikuti pelatihan dikeluarkan oleh penyelenggara pelatihan.

Bab V

Kurikulum Pelatihan

BAB V

KURIKULUM PELATIHAN

5.1 Kompetensi dan Pokok Bahasan

- Pelatihan *Registration Officer* dilaksanakan sesuai dengan kurikulum pelatihan
- Kurikulum disusun berdasarkan jenis pelatihan.
 1. Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Junior bertujuan agar peserta mampu melakukan Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan I untuk jenjang jabatan RO Junior
 2. Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 1 bertujuan agar peserta mampu melakukan Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan II untuk jenjang jabatan RO Senior 1
 3. Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 2 bertujuan agar peserta mampu melakukan Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan III untuk dengan jenjang jabatan RO Senior 2
- Uraian kompetensi dan pokok bahasan setiap jenis pelatihan terdapat pada tabel di bawah ini.

Tabel 2. Kompetensi dan Pokok Bahasan

No	Jenis Pelatihan	Kompetensi	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan
1	Pelatihan RO Pangan Olahan Junior	Melakukan Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan I	<ul style="list-style-type: none">• Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah (MR)<ul style="list-style-type: none">• Pangan Olahan Tanpa Klaim• Pangan Olahan Tanpa Peruntukan• Pangan Olahan Tanpa Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP)• Pangan Olahan dengan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) Tanpa ADI atau BTP Tanpa Batas Maksimum (CPPB)• Pangan Olahan Tanpa Bahan Baku yang Memiliki Batas Maksimum Penggunaan• Pangan Olahan dengan atau Tanpa Penyimpanan Beku yang sudah mengalami pemasakan

No	Jenis Pelatihan	Kompetensi	Pokok Bahasan dan Sub Pokok Bahasan
			<p>b. Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Tinggi (MT)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pangan wajib SNI <p>c. Registrasi Pangan Olahan Risiko Tinggi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pangan Olahan dengan BTP yang Memiliki Batas Maksimum • Pangan Olahan dengan bahan baku yang memiliki batas maksimum • Pangan dengan Proses Pembekuan/ Penyimpanan Beku Tanpa Proses Pemasakan Lebih Lanjut • Sediaan BTP Tunggal • Minuman beralkohol
2	Pelatihan RO Pangan Olahan Senior 1	Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan II	<p>Registrasi Pangan Olahan Risiko Tinggi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pangan Organik • Pangan Iradiasi • Pangan Sterilisasi/UHT/LACF/ Pasteurisasi • Pangan Produk Rekayasa Genetik • Pangan berklaim (klaim zat gizi/non gizi : klaim kandungan zat gizi/non gizi, klaim tanpa penambahan gula, klaim tanpa penambahan garam, klaim laktosa, klaim gluten; klaim lainnya : isotonik, vegan) • Sediaan BTP Campuran
3	Pelatihan RO Pangan Olahan Senior 2	Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan III	<p>Registrasi Pangan Olahan Risiko Tinggi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pangan dengan Teknologi Baru • Pangan Berklaim (klaim gizi/non gizi : klaim perbandingan; klaim kesehatan : klaim fungsi zat gizi/non gizi, klaim penurunan risiko penyakit, klaim glikemik; klaim lainnya terkait mikroorganisme) • Pangan Keperluan Gizi Khusus

5.2. Kurikulum

Kurikulum pelatihan terdiri dari :

- A. Kurikulum Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Junior,
- B. Kurikulum Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 1,
- C. Kurikulum Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 2

Kurikulum pelatihan dapat dilihat pada bagian di bawah ini.

A. Kurikulum Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Junior

Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Junior

I. Tujuan Kurikuler Umum (TKU)

Setelah mengikuti Pelatihan *Registration Officer* (RO) Pangan Olahan Junior peserta diharapkan mampu melakukan Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan I dengan baik dan benar

II. Tujuan Kurikuler Khusus (TKK)

Setelah mengikuti Pelatihan ini peserta diharapkan memiliki kemampuan dan karakteristik yang dimiliki berupa pengetahuan, keterampilan dan sikap perilaku yang diperlukan sebagai *Registration Officer* (RO) Junior terhadap proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I

Sesuai dengan tugas, wewenang dan tanggung jawab, maka kompetensi yang perlu dimiliki adalah kemampuan:

1. Menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I
2. Menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I
3. Melakukan proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I
4. Memahami kode etik *Registration Officer* pangan olahan

III. Deskripsi Singkat

Pelatihan *Registration Officer* (RO) Pangan Olahan Junior dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam menjelaskan konsep dasar registrasi, mengidentifikasi, menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen, melakukan proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I dan memahami kode etik sebagai *Registration Officer* guna terpenuhinya persyaratan keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan, melalui pembelajaran : konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen, penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen, proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I dan kode etik *Registration Officer* (RO).

Dengan menggunakan berbagai metoda pembelajaran seperti: *E-learning*, ceramah interaktif, diskusi/tanya jawab, demonstrasi, simulasi/uji coba, studi kasus, dan praktek

IV. Rancang Bangun Program Pelatihan

Kompetensi lulusan/ (TKU)	Kompetensi kerja (TKK)	Metode	Materi Pokok/ Sub Materi Pokok	Waktu (JP)			Penilaian
				E	T	P	
Setelah mengikuti Pelatihan <i>Registration Officer</i> (RO) Pangan Olahan Junior peserta diharapkan mampu melakukan Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan I dengan baik dan benar	Mampu :						
	1. Menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I	<i>E-learning</i> Ceramah interaktif, Diskusi/ tanya jawab, Demonstrasi	1.1 Konsep dasar registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA	1	2	0	Test-Objectif Benar Salah Pilihan Ganda
			1.2 Identifikasi dokumen registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA				
			1.3 Konsep dasar registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I dalam sistem E-reg OSS-RBA	1	2	0	
			1.4 Identifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I dalam sistem E-reg OSS-RBA				
	2. Menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi serta melakukan proses Registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I	<i>E-learning</i> Ceramah interaktif, Diskusi/ tanya jawab Simulasi Praktek	2.1 Pemahaman peraturan registrasi registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I	2	4	2	Test-Objectif Benar Salah Pilihan Ganda
			2.2 Penyiapan dokumen dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I	0	1	5	
	3. Melakukan proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I pada sistem Ereg RBA	Simulasi Praktek	3.1 Ujicoba registrasi akun perusahaan dan tahapan tindak lanjut proses registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA	0	1	1	Non Test- Unjuk Kerja
3.2 Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I dan tahapan			0	1	1	Non Test- Unjuk Kerja	

Kompetensi lulusan/ (TKU)	Kompetensi kerja (TKK)	Metode	Materi Pokok/ Sub Materi Pokok	Waktu (JP)			Penilaian
				E	T	P	
			tindak lanjut proses registrasi produk pada sistem Ereg RBA				
	4. Memahami kode etik <i>Registration Officer</i> (RO)	Ceramah interaktif, Diskusi/ tanya jawab	4.1 Penjelasan kode etik <i>Registration Officer</i> (RO)	0	1	0	Test-Objectif Benar Salah Pilihan Ganda
Jumlah Jam Pelajaran				4	12	9	
Jumlah Total Jam Pelajaran (JP)				25			

V. Mata Pelatihan

1. Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I
2. Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I
3. Proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I
4. Kode etik *Registration Officer* (RO)

VI. Kurikulum Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Junior

No	Kelompok Mata Pelatihan	Mata Pelatihan	Jumlah JP	Bobot
1	Pengembangan Wawasan	Penjelasan Program Kode etik <i>Registration Officer</i> (RO)	1	4%
2	Kemampuan Inti	Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I	6	60 %
		Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I	7	
		Proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I	2	
3	Aktualisasi/penerapan	Praktek (Penyiapan, evaluasi mandiri dan proses registrasi)	9	36 %
		Jumlah	25	100 %

VII. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP) -1

1	Nama pelatihan	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Junior
2	Mata Pelatihan	:	Konsep Dasar Registrasi dan Identifikasi Dokumen Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan I
3	Alokasi Waktu	:	6 JP (270 menit)
4	Deskripsi Singkat	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Junior dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam melakukan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I guna menjamin mutu, keamanan dan kemanfaatan produk yang akan beredar melalui pembelajaran : Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi akun perusahaan dan konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I dalam sistem E-reg OSS-RBA Dengan menggunakan berbagai metoda pembelajaran seperti: <i>E-learning</i> , ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab dan demonstrasi
5	Tujuan Pembelajaran		
	a. Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Mata Pelatihan Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I peserta diharapkan mampu menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi akun perusahaan; menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I dalam sistem E-reg OSS-RBA dengan baik dan benar
	b. Indikator Hasil Belajar	:	<p>Peserta dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan konsep dasar registrasi akun perusahaan 2. Mengidentifikasi dokumen registrasi akun perusahaan 3. Menjelaskan konsep dasar registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I 4. Mengidentifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
	Peserta dapat :						
1	Menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi akun perusahaan; menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I dalam sistem E-reg OSS-RBA	<ol style="list-style-type: none"> Konsep dasar registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA Identifikasi dokumen registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA 	<ol style="list-style-type: none"> Penjelasan Sistem Registrasi Pangan Olahan E-reg OSS RBA Penjelasan dan pemilihan KBLI Penjelasan persyaratan dan prosedur registrasi akun perusahaan Identifikasi jenis dan keabsahan dokumen registrasi akun perusahaan : NPWP, NIB versi OSS-RBA dengan dokumen tambahan (Sertifikat Standar, Sertifikat Standar telah terverifikasi, Izin), sertifikat izin penerapan CPPOB versi OSS RBA dan versi Badan POM, sertifikat Pemenuhan SMKPO, surat penunjukan (LOA), sertifikat GMP/HACCP/ ISO 2200/sertifikat serupa yang diterbitkan 	<ul style="list-style-type: none"> E-learning Ceramah interaktif Diskusi/ tanya jawab Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> LCD Flipchart Komputer / LapTop Jaringan/ Wifi Bahan Tayang Video pendek Aplikasi Si-RiPO Link Materi 	3 JP (E-learning 1, Teori 2)	<ul style="list-style-type: none"> UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan PP No. 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan PP Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Per BPOM No 10 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan Perka BPOM No. 27 Tahun 2017 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			Lembaga berwenang/ terakreditasi atau hasil audit pemerintah setempat)				<ul style="list-style-type: none"> • PerBPOM No 7 Tahun 2021 Perubahan Atas Perka BPOM No. 27 Tahun 2017 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan • PerBPOM No. 22 Tahun 2021 Tentang Konsep dasar Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik • Per BPOM No 21 Tahun 2021 Tentang Penerapan Sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran.
		<p>3. Konsep dasar registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I dalam sistem E-reg OSS RBA</p> <p>4. Identifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I dalam sistem E-reg OSS-RBA</p>	<p>1. Penjelasan pohon kategorisasi risiko registrasi pangan olahan;</p> <p>2. Penjelasan persyaratan dan prosedur registrasi produk pada registrasi baru, variasi dan ulang</p> <p>3. Identifikasi jenis dan keabsahan dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I : komposisi, proses produksi, kode produksi, keterangan masa simpan, spesifikasi bahan baku dan BTP, hasil analisa cemaran (logam berat, mikroba, kimia), hasil analisa zat gizi, hasil analisa BTP, rancangan label, terjemahan label, <i>Health certificate/free</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>E-learning</i> • Ceramah interaktif, • Diskusi/ tanya jawab • Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • <i>Flipchart</i> • Komputer/ LapTop • Jaringan/Wifi • Bahan Tayang • Video pendek • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi 	3 JP (E-learning 1, Teori 2)	

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			<i>sale certificate</i> dan data dukung lainnya (sertifikat SNI, sertifikat Halal, sertifikat GMP/ISO 22000, sertifikat NKV, sertifikasi Ekolabel, perhitungan BTP untuk siap konsumsi, hasil kajian Direktorat Standardisasi Pangan Olahan)				
Jumlah Jam Pelajaran						6 JP (270 menit)	

VIII. Penilaian Pembelajaran - 1

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
1	<ol style="list-style-type: none"> 1. Konsep dasar registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA 2. Identifikasi dokumen registrasi akun perusahaan dalam sistem 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjelasan Sistem Registrasi Pangan Olahan E-reg OSS RBA 2. Penjelasan dan pemilihan KBLI 3. Penjelasan persyaratan dan prosedur registrasi akun perusahaan 4. Identifikasi jenis dan keabsahan dokumen registrasi akun perusahaan dokumen registrasi akun perusahaan termasuk lembaga yang mengeluarkan : NPWP, NIB versi OSS-RBA dengan dokumen tambahan (Sertifikat Standar, Sertifikat Standar telah terverifikasi, Izin), sertifikat izin penerapan CPPOB versi OSS RBA dan versi Badan POM, sertifikat Pemenuhan SMKPO, surat penunjukan (LOA), sertifikat GMP/HACCP/ ISO 2200/sertifikat serupa yang diterbitkan Lembaga berwenang/ terakreditasi atau hasil audit pemerintah setempat 	<p>Test Objectif</p> <ul style="list-style-type: none"> - Benar Salah - Pilihan Ganda <p>Studi Kasus</p>

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
	<p>3. Konsep dasar registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I dalam sistem E-reg OSS-RBA</p> <p>4. Identifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I dalam sistem E-reg OSS-RBA</p>	<p>1. Penjelasan pohon kategorisasi risiko registrasi pangan olahan;</p> <p>2. Penjelasan persyaratan dan prosedur registrasi produk pada registrasi baru, variasi dan ulang</p> <p>3. Identifikasi jenis dan keabsahan dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I: komposisi, proses produksi, kode produksi, keterangan masa simpan, spesifikasi bahan baku dan BTP, hasil analisa cemaran (mikroba, logam berat, kimia), hasil analisa zat gizi, hasil analisa BTP, rancangan label, terjemahan label, <i>Health certificate/free sale certificate</i> dan data dukung lainnya (sertifikat SNI, sertifikat Halal, sertifikat GMP/ISO 22000, sertifikat NKV, sertifikasi Ekolabel, perhitungan BTP untuk siap konsumsi hasil kajian Direktorat Standardisasi Pangan Olahan).</p>	

IX. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP) - 2

1	Nama pelatihan	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Junior
2	Mata Pelatihan	:	Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I
3	Alokasi Waktu	:	14 JP (630 menit)
4	Deskripsi Singkat	:	<p>Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Junior I dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam melakukan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I guna menjamin mutu, keamanan dan kemanfaatan produk yang akan beredar melalui pembelajaran: peraturan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I; penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I</p> <p>Dengan menggunakan berbagai metoda pembelajaran seperti: <i>E-learning</i>, ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab, demonstrasi, simulasi dan praktek.</p>
5	Tujuan Pembelajaran	:	
	a. Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Mata Pelatihan Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I peserta diharapkan mampu menjelaskan peraturan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I; menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I dengan baik dan benar.
	b. Indikator Hasil Belajar	:	<p>Peserta dapat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan peraturan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I

2. Menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
	Peserta dapat:						
2	Menjelaskan konsep dasar dan peraturan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I; menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I dengan baik dan benar	1. Peraturan terkait registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I	1. Pemahaman peraturan terkait Registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan I ✓ Kategori Pangan ✓ Cemaran Logam Berat ✓ Cemaran Mikroba ✓ Cemaran Kimia ✓ BTP ✓ Informasi Nilai Gizi ✓ Label Pangan Olahan	<i>E-learning</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Komputer/ LapTop • Wifi • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi/ peraturan 	2 JP (<i>E-learning</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • PerBPOM No 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan • PerBPOM No 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan. • PerBPOM No 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan. • PerBPOM No Nomor 8 Tahun 2018 Tentang Batas Maksimum Cemaran Kimia Dalam Pangan Olahan • PerBPOM No 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
				24			<ul style="list-style-type: none"> • PerBPOM No13 Tahun 2020 Tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa • PerBPOM No 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan • PerBPOM No 16 Tahun 2020 Tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi Untuk Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil. • KepKa BPOM RI No.HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021 tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, dan Takaran Saji Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
							yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi • PerBPOM No 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan. • PerBPOM No 20 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas PerBPOM No Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan
		2.Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I	1. Pengetahuan tentang pangan (salah satu materi pilihan) ✓ Teknologi pengolahan dan pengawetan pangan I ✓ Pengenalan bahan baku pangan dan BTP ✓ Sistem keamanan dan mutu pangan ✓ Prinsip penentuan masa kadaluarsa produk pangan	• Ceramah interaktif, • Diskusi/ tanya jawab	• LCD • <i>Flipchart</i> • Komputer/ LapTop • Wifi • Bahan Tayang • Video pendek	2 JP (Teori)	
			2. Penjelasan ketentuan pada peraturan untuk penyiapan dokumen	• Ceramah interaktif, • Diskusi/	• LCD • <i>Flipchart</i>	4 JP (Teori 2, Praktek 2)	Merujuk pada Daftar Pustaka Materi Pokok 1

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	26 METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan I : a. PerBPOM tentang Kategori Pangan (Dokumen Komposisi, Spesifikasi, Proses Produksi, Masa Simpan, Kode Produksi); PerBPOM tentang Cemar Logam Berat, PerBPOM tentang Cemar Kimia, PerBPOM tentang Cemar Mikroba, PerBPOM tentang BTP, PerBPOM tentang BTP Perisa (Dokumen hasil Analisa) b. PerBPOM tentang ING dan ING untuk UKM (Dokumen hasil Analisa dan Rancangan label); PerBPOM tentang Label Pangan Olahan (Rancangan label)	<ul style="list-style-type: none"> • tanya jawab • Demonstrasi • Simulasi 	<ul style="list-style-type: none"> • Komputer/ LapTop • Wifi • Bahan Tayang • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi/ peraturan 		

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			3. Penjelasan cara dan praktek penyiapan dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I : Daftar Komposisi, Spesifikasi, Proses Produksi, Masa Simpan, Kode Produksi, Hasil Analisa, Rancangan Label dan data dukung (sertifikat SNI, sertifikat Halal, sertifikat GMP/ISO 22000, sertifikat NKV, sertifikasi Ekolabel, perhitungan BTP untuk siap konsumsi, hasil kajian Direktorat Standardisasi Pangan Olahan)	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah interaktif • Praktek dengan fasilitator 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • Komputer/ LapTop • Wifi • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi/ peraturan 	4 JP (Teori 1, Praktek 3)	
			4. Evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I	<ul style="list-style-type: none"> • Studi Kasus • Praktek dengan fasilitator 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • Komputer/ LapTop • Wifi • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi/ peraturan 	2 JP (Praktek)	

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
Jumlah Jam Pelajaran						14 JP (540 menit)	

X. Penilaian Pembelajaran - 2

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
1	Konsep dasar dan peraturan pada registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I	1. Pemahaman Peraturan terkait Registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan I <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kategori Pangan ✓ Cemaran Logam Berat ✓ Cemaran Mikroba ✓ BTP ✓ Informasi Nilai Gizi ✓ Label Pangan Olahan 	Test Objectif <ul style="list-style-type: none"> - Benar Salah - Pilihan Ganda Non Test <ul style="list-style-type: none"> - Unjuk Kerja (Praktek Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi) - Studi kasus
2	Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I	1. Pengetahuan tentang pangan (salah satu materi pilihan) <ul style="list-style-type: none"> ✓ Teknologi pengolahan dan pengawetan pangan I ✓ Pengenalan bahan dan produk pangan ✓ Sistem keamanan dan mutu pangan ✓ Prinsip penentuan masa kadaluarsa produk pangan 2. Penjelasan ketentuan pada Peraturan untuk penyiapan dokumen registrasi Registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan I : <ul style="list-style-type: none"> a. PerBPOM tentang Kategori Pangan (Dokumen Komposisi, Spesifikasi, Proses Produksi, Masa Simpan, Kode Produksi); PerBPOM tentang Cemaran Logam Berat, PerBPOM tentang Cemaran Kimia, PerBPOM tentang Cemaran Mikroba, PerBPOM tentang BTP, PerBPOM tentang BTP Perisa (Dokumen hasil Analisa) b. PerBPOM tentang ING dan ING untuk UKM (Dokumen hasil Analisa dan Rancangan label); PerBPOM tentang Label Pangan Olahan (Rancangan label) 	

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
		3. Penjelasan cara dan praktek penyiapan dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I : Daftar Komposisi, Spesifikasi, Proses Produksi, Masa Simpan, Kode Produksi, Hasil Analisa, Rancangan Label dan data dukung (sertifikat SNI, sertifikat Halal, sertifikat GMP/ISO 22000, sertifikat NKV, sertifikasi Ekolabel, perhitungan BTP untuk siap konsumsi, hasil kajian Direktorat Standardisasi Pangan Olahan) 4. Evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I	

XI. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP) - 3

1	Nama pelatihan	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Junior
2	Mata Pelatihan	:	Proses Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan I
3	Alokasi Waktu	:	4 JP (180 menit)
4	Deskripsi Singkat	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Junior dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam melakukan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I guna menjamin mutu, keamanan dan kemanfaatan produk yang akan beredar melalui pembelajaran : Ujicoba registrasi akun perusahaan dan Uji coba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I pada sistem Ereg RBA Dengan menggunakan berbagai metoda pembelajaran seperti: <i>E-learning</i> , ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab, demonstrasi, simulasi dan praktek
5	Tujuan Pembelajaran		
	a. Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Mata Pelatihan Proses Registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I peserta diharapkan mampu melakukan proses registrasi akun perusahaan dan registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I dengan baik dan benar
	b. Indikator Hasil Belajar	:	Peserta dapat : 1. Melakukan registrasi akun perusahaan 2. Melakukan registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
----	------------------------	--------------	------------------	--------	-------------------	------------	----------------

Peserta dapat :							
3	Melakukan proses registrasi akun perusahaan dan melakukan proses registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I pada sistem Ereg RBA	1. Ujicoba registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA	1. Penjelasan tata cara registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA 2. Ujicoba registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA dan tahapan tindak lanjut serta pengenalan hasil registrasi akun berupa : user ID dan password	• Ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab • Simulasi • Praktek dengan fasilitator	• LCD • Komputer/ LapTop • Wifi	2 JP (Praktek)	Link Subsite (Aplikasi Si-RiPO)
		2. Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I pada sistem Ereg RBA	1. Penjelasan tata cara registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I pada sistem Ereg RBA 2. Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I pada sistem Ereg RBA dan tahapan tindak lanjut serta pengenalan hasil registrasi produk berupa : Sertifikat Pemenuhan Komitmen /Sertifikat Persetujuan/ Izin Edar)	• Ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab • Simulasi • Praktek dengan fasilitator	• LCD • Komputer/ LapTop • Wifi	2 JP (Praktek)	Link Subsite (Aplikasi Si-RiPO)
Jumlah Jam Pelajaran						4 JP (180 menit)	

XII. Penilaian Pembelajaran - 3

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
1	Ujicoba registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA	1. Penjelasan tata cara registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA 2. Ujicoba registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA dan tahapan tindak lanjut serta pengenalan hasil registrasi akun berupa : user ID dan password	Test Objectif - Benar Salah - Pilihan Ganda Non Test

2	Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I pada sistem Ereg RBA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Penjelasan tata cara registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I pada sistem Ereg RBA 2. Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I pada sistem Ereg RBA dan tahapan tindak lanjut serta pengenalan hasil registrasi produk berupa: Sertifikat Pemenuhan Komitmen /Sertifikat Persetujuan/ Izin Edar) 	Unjuk Kerja (Praktek Registrasi)
---	--	--	----------------------------------

XIII. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP) - 4

1	Nama pelatihan	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Junior
2	Mata Pelatihan	:	Kode etik <i>Registration Officer</i> (RO)
3	Alokasi Waktu	:	1 JP (45 menit)
4	Deskripsi Singkat	:	<p>Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Junior dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam melakukan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I guna menjamin mutu, keamanan dan kemanfaatan produk yang akan beredar melalui pembelajaran : kode etik <i>Registration Officer</i></p> <p>Dengan menggunakan metoda pembelajaran seperti: Ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab.</p>
5	Tujuan Pembelajaran		
	a. Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Mata Pelatihan Kode etik <i>Registration Officer</i> (RO) peserta diharapkan memahami kode etik <i>Registration Officer</i>
	b. Indikator Hasil Belajar	:	Peserta dapat : Memahami kode etik sebagai <i>Registration Officer</i>

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
	Peserta dapat :						

4	Memahami kode etik <i>Registration Officer</i>	Kode etik <i>Registration Officer</i>	Kode etik <i>Registration Officer</i> (tanggung jawab, kejujuran, integritas, komunikatif)	Ceramah Interaktif Diskusi/tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • Komputer/ LapTop • <i>Flipchart</i> 	1 JP (Teori)	
Jam Pelajaran						1 JP (45 menit)	

XIV. Penilaian Pembelajaran - 4

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
1	Kode etik <i>Registration Officer</i>	Kode etik <i>Registration Officer</i> (tanggung jawab, kejujuran, integritas, komunikatif)	Test Objectif - Benar Salah - Pilihan Ganda

B. Kurikulum Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 1

Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 1

I. Tujuan Kurikuler Umum (TKU)

Setelah mengikuti Pelatihan *Registration Officer* (RO) Pangan Olahan Senior 1 peserta diharapkan mampu melakukan Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan II dengan baik dan benar

II. Tujuan Kurikuler Khusus (TKK)

Setelah mengikuti Pelatihan ini peserta diharapkan memiliki kemampuan dan karakteristik yang dimiliki berupa pengetahuan, keterampilan dan sikap perilaku yang diperlukan sebagai *Registration Officer* (RO) Senior 1 terhadap proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II

Sesuai dengan tugas, wewenang dan tanggung jawab, maka kompetensi yang perlu dimiliki adalah kemampuan :

- a. Menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II
- b. Menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II
- c. Melakukan proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II
- d. Memahami kode etik *Registration Officer* pangan olahan

III. Deskripsi Singkat

Pelatihan *Registration Officer* (RO) Pangan Olahan Senior 1 dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam menjelaskan konsep dasar registrasi, mengidentifikasi, menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen, melakukan proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II dan memahami kode etik sebagai *Registration Officer* guna terpenuhinya persyaratan keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan, melalui pembelajaran : konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen, penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen, proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II dan kode etik *Registration Officer* (RO).

Dengan menggunakan berbagai metoda pembelajaran seperti: *E-learning*, ceramah interaktif, diskusi/tanya jawab, demonstrasi, simulasi/uji coba, studi kasus, dan praktek

IV. Rancang Bangun Program Pelatihan

Kompetensi lulusan/ (TKU)	Kompetensi kerja (TKK)	Metode	Materi Pokok/ Sub Materi Pokok	Waktu (JP)			Penilaian
				E	T	P	
	Mampu :						

Kompetensi lulusan/ (TKU)	Kompetensi kerja (TKK)	Metode	Materi Pokok/ Sub Materi Pokok	Waktu (JP)			Penilaian
				E	T	P	
Setelah mengikuti Pelatihan <i>Registration Officer</i> (RO) Pangan Olahan Senior 1 peserta diharapkan mampu melakukan Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan II dengan baik dan benar	1. Menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II	<i>E-learning</i> Ceramah interaktif, Diskusi/ tanya jawab, Demonstrasi	1.1 Konsep dasar registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA	0	2	0	Test-Objectif Benar Salah Pilihan Ganda
			1.2 Identifikasi dokumen registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA				
			1.3 Konsep dasar registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II dalam sistem E-reg OSS-RBA				
			1.4 Identifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II dalam sistem E-reg OSS-RBA	0	2	0	
	2. Menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi serta melakukan proses Registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II	<i>E-learning</i> Ceramah interaktif, Diskusi/ tanya jawab Simulasi Praktek	2.1 Pemahaman peraturan registrasi registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II	2	4	2	Test-Objectif Benar Salah Pilihan Ganda
			2.2 Penyiapan dokumen dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II	0	2	6	
	3. Melakukan proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II pada sistem Ereg RBA	Simulasi Praktek	3.1 Ujicoba registrasi akun perusahaan dan tahapan tindak lanjut proses registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA	0	1	1	Non Test- Unjuk Kerja
			3.2 Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II dan tahapan tindak lanjut proses registrasi produk pada sistem Ereg RBA	0	1	1	Non Test- Unjuk Kerja

Kompetensi lulusan/ (TKU)	Kompetensi kerja (TKK)	Metode	Materi Pokok/ Sub Materi Pokok	Waktu (JP)			Penilaian
				E	T	P	
	4. Memahami kode etik <i>Registration Officer</i> (RO)	Ceramah interaktif, Diskusi/ tanya jawab	4.1 Penjelasan kode etik <i>Registration Officer</i> (RO)	0	1	0	Test-Objectif Benar Salah Pilihan Ganda
Jumlah Jam Pelajaran				2	13	10	
Jumlah Total Jam Pelajaran (JP)				25			

V. Mata Pelatihan

- a. Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II
- b. Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II
- c. Proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II
- d. Kode etik *Registration Officer* (RO)

VI. Kurikulum Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 1

No	Kelompok Mata Pelatihan	Mata Pelatihan	Jumlah JP	Bobot
1	Pengembangan Wawasan	Penjelasan Program	1	4%
		Kode etik <i>Registration Officer</i> (RO)		
2	Kemampuan Inti	Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II	4	56 %
		Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II	8	
		Proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II	2	
3	Aktualisasi/penerapan	Praktek (Penyiapan, evaluasi mandiri dan proses registrasi)	10	40 %
Jumlah			25	100 %

VII. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP) -1

1	Nama pelatihan	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 1
2	Mata Pelatihan	:	Konsep Dasar Registrasi dan Identifikasi Dokumen Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan II
3	Alokasi Waktu	:	4 JP (180 menit)

4	Deskripsi Singkat	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 1 dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam melakukan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II guna menjamin mutu, keamanan dan kemanfaatan produk yang akan beredar melalui pembelajaran : Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi akun perusahaan dan konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II dalam sistem E-reg OSS-RBA Dengan menggunakan berbagai metoda pembelajaran seperti: <i>E-learning</i> mandiri, ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab dan demonstrasi
5	Tujuan Pembelajaran		
	a. Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Mata Pelatihan Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II peserta diharapkan mampu menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi akun perusahaan; menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II dalam sistem E-reg OSS-RBA dengan baik dan benar
	b. Indikator Hasil Belajar	:	Peserta dapat : <ol style="list-style-type: none">1. Menjelaskan konsep dasar registrasi akun perusahaan2. Mengidentifikasi dokumen registrasi akun perusahaan3. Menjelaskan konsep dasar registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II4. Mengidentifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
	Peserta dapat :						
1	Menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi akun perusahaan; menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II dalam sistem E-reg OSS-RBA	<ol style="list-style-type: none"> Konsep dasar registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA Identifikasi dokumen registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA 	<ol style="list-style-type: none"> Penjelasan Sistem Registrasi Pangan Olahan E-reg OSS RBA Penjelasan dan pemilihan KBLI Penjelasan persyaratan dan prosedur registrasi akun perusahaan Identifikasi jenis dan keabsahan dokumen registrasi akun perusahaan : NPWP, NIB versi OSS-RBA dengan dokumen tambahan (Sertifikat Standar, Sertifikat Standar telah terverifikasi, Izin), sertifikat izin penerapan CPPOB versi OSS RBA dan versi Badan POM, sertifikat Pemenuhan SMKPO, surat penunjukan (LOA), sertifikat GMP/HACCP/ ISO 2200/sertifikat serupa 	<ul style="list-style-type: none"> E-learning mandiri Ceramah interaktif Diskusi/ tanya jawab Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> LCD Flipchart Komputer/ LapTop Wifi Bahan Tayang Video pendek Aplikasi Si-RiPO Link Materi 	2JP (Teori 2)	<ul style="list-style-type: none"> UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan PP No. 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan PP Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Peraturan BPOM No 10 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan Perka BPOM No. 27 Tahun 2017 Tentang

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			yang diterbitkan Lembaga berwenang/ terakreditasi atau hasil audit pemerintah setempat)				Pendaftaran Pangan Olahan • Per BPOM No 7 Tahun 2021 Perubahan Atas Perka BPOM No. 27 Tahun 2017 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan • PerBPOM No. 22 Tahun 2021 Tentang Konsep dasar Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik • Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2021 Tentang Penerapan Sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran.
		3. Konsep dasar registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II dalam sistem E-reg OSS RBA 4. Identifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II dalam sistem E-reg OSS-RBA	1. Penjelasan pohon kategorisasi risiko registrasi pangan olahan; 2. Penjelasan persyaratan dan prosedur registrasi produk pada registrasi baru, variasi dan ulang 3. Identifikasi jenis dan keabsahan dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II : komposisi, proses produksi, kode produksi, keterangan masa simpan, spesifikasi bahan baku dan BTP, hasil analisa cemaran (logam berat, mikroba, kimia), hasil analisa (zat gizi, DNA GMO, DNA animal, gluten, osmolaritas) , hasil analisa BTP, rancangan label,	• <i>E-learning</i> mandiri • Ceramah interaktif, • Diskusi/tanya jawab • Demonstrasi	• LCD • <i>Flipchart</i> • Komputer/ LapTop • Jaringan/Wifi • Bahan Tayang • Video pendek • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi	2 JP (Teori 2)	

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			terjemahan label, <i>Health certificate/free sale certificate</i> dan data dukung lainnya (Sertifikat Organik/Jaminan Integritas Produk Organik (JIPO), Izin Peredaran Pangan Komoditas Produk Rekayasa Genetik (PRG), Keterangan GMO untuk bahan baku kentang, kedelai, jagung, tomat, dan tebu, Keterangan Iradiasi Pangan, Informasi Nilai F0, perhitungan klaim, perhitungan toleransi zat gizi, hasil kajian Direktorat Standardisasi Pangan Olahan)* *prioritas penjelasan dokumen yang ditebalkan				
Jumlah Jam Pelajaran						4 JP (180 menit)	

VIII. Penilaian Pembelajaran - 1

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
1	<ol style="list-style-type: none"> Konsep dasar registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA Identifikasi dokumen registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA 	<ol style="list-style-type: none"> Penjelasan Sistem Registrasi Pangan Olahan E-reg OSS RBA Penjelasan dan pemilihan KBLI Penjelasan persyaratan dan prosedur registrasi akun perusahaan Identifikasi jenis dan keabsahan dokumen registrasi akun perusahaan dokumen registrasi akun perusahaan termasuk lembaga yang mengeluarkan : NPWP, NIB versi OSS-RBA dengan dokumen tambahan (Sertifikat Standar, Sertifikat Standar telah terverifikasi, Izin), sertifikat izin penerapan CPPOB versi OSS RBA dan versi Badan POM, sertifikat Pemenuhan SMKPO, surat penunjukan (LOA), sertifikat GMP/HACCP/ ISO 2200/sertifikat serupa yang diterbitkan Lembaga berwenang/ terakreditasi atau hasil audit pemerintah setempat 	Test Objectif - Benar Salah - Pilihan Ganda Studi Kasus
	<ol style="list-style-type: none"> Konsep dasar registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II dalam sistem E-reg OSS-RBA Identifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II dalam sistem E-reg OSS-RBA 	<ol style="list-style-type: none"> Penjelasan pohon kategorisasi risiko registrasi pangan olahan; Penjelasan persyaratan dan prosedur registrasi produk pada registrasi baru, variasi dan ulang Identifikasi jenis dan keabsahan dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II : komposisi, proses produksi, kode produksi, keterangan masa simpan, spesifikasi bahan baku dan BTP, hasil analisa cemaran (mikroba, logam berat, kimia), hasil analisa (zat gizi, DNA GMO, DNA animal, gluten, osmolaritas), hasil analisa BTP, rancangan label, terjemahan label, <i>Health certificate/free sale certificate</i> dan data dukung lainnya (Sertifikat Organik/Jaminan Integritas Produk Organik (JIPO), Izin Peredaran Pangan Komoditas Produk Rekayasa Genetik (PRG), Keterangan GMO untuk bahan baku kentang, kedelai, jagung, tomat, dan tebu, Keterangan Iradiasi Pangan, Informasi Nilai F0, perhitungan klaim, perhitungan toleransi zat gizi, hasil kajian Direktorat Standardisasi Pangan Olahan)* *prioritas penjelasan dokumen yang ditekankan 	

IX. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP) - 2

1	Nama pelatihan	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 1
2	Mata Pelatihan	:	Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II
3	Alokasi Waktu	:	16 JP (720 menit)

4	Deskripsi Singkat	:	<p>Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 1 dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam melakukan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II guna menjamin mutu, keamanan dan kemanfaatan produk yang akan beredar melalui pembelajaran : peraturan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II; penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II</p> <p>Dengan menggunakan berbagai metode pembelajaran seperti: <i>E-learning</i>, ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab, demonstrasi, simulasi dan praktek</p>
5	Tujuan Pembelajaran		
	a. Hasil Belajar	:	<p>Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Mata Pelatihan Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II peserta diharapkan mampu menjelaskan peraturan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II; menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II dengan baik dan benar</p>
	b. Indikator Hasil Belajar	:	<p>Peserta dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan peraturan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II 2. Menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
							Peserta dapat :
2	Menjelaskan konsep dasar dan peraturan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II; menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen	1. Peraturan terkait registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II	<p>1. Pemahaman peraturan terkait Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan II</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pangan Organik ✓ Pangan Produk Rekayasa Genetik ✓ Pangan Iradiasi ✓ Pangan Sterilisasi Komersil 	• <i>E-learning</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Komputer / LapTop • Wifi • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi/ peraturan 	2 JP (<i>E-learning</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • Perka BPOM NO Nomor 1 Tahun 2017 Tentang Pengawasan Pangan Olahan Organik • PerBPOM No 6 Tahun 2018 Tentang Pengawasan

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
	registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II dengan baik dan benar		<ul style="list-style-type: none"> ✓ BTP Campuran ✓ Informasi Nilai Gizi ✓ Klaim pada Label Pangan ✓ Label Pangan Olahan 				Pangan Produk Rekayasa Genetik <ul style="list-style-type: none"> • PerBPOM No 3 Tahun 2018 Tentang Pangan Iradiasi • Perka BPOM No 24 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Pangan Steril Komersial • PerBPOM No 1 Tahun Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan • Perka BPOM No 8 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Bahan Tambahan Pangan Campuran • PerBPOM No 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			42				Gizi Pada Label Pangan Olahan • PerBPOM No 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan • PerBPOM No 20 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Per BPOM No 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan
		2.Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II	1. Pengetahuan tentang pangan (salah satu materi pilihan) ✓ Teknologi pengolahan dan pengawetan pangan II ✓ Proses Termal dalam Pengolahan Pangan ✓ Pangan Berklaim	• Ceramah interaktif, • Diskusi/ tanya jawab	• LCD • <i>Flipchart</i> • Komputer / LapTop • Wifi • Bahan Tayang • Video pendek	2 JP (Teori)	
			2. Penjelasan ketentuan pada peraturan untuk penyiapan dokumen registrasi Registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan II : a. Perka BPOM tentang Pangan Organik, PerBPOM tentang Pangan Produk Rekayasa	• Ceramah interaktif, • Diskusi/ tanya jawab • Demonstrasi • Simulasi	• LCD • <i>Flipchart</i> • Komputer/ LapTop • Wifi • Bahan Tayang	4 JP (Teori 2, Praktek 2)	Merujuk pada Daftar Pustaka Materi Pokok 1

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			<p>Genetik, PerBPOM tentang Pangan Iradiasi, Perka BPOM tentang Pangan Steril Komersil (Dokumen komposisi, dokumen data dukung : Sertifikat Organik/Jaminan Integritas Produk Organik (JIPO), Izin Peredaran Pangan Komoditas Produk Rekayasa Genetik (PRG), Keterangan GMO kentang, kedelai, jagung, tomat, dan tebu, Keterangan Iradiasi Pangan, Informasi Nilai F0); Perka BPOM tentang BTP campuran (Produk BTP Campuran)</p> <p>b. PerBPOM tentang ING dan PerBPOM tentang Klaim pada Label Pangan Olahan, PerBPOM tentang Label Pangan Olahan (Dokumen hasil analisa, perhitungan klaim, perhitungan toleransi zat gizi dan rancangan label pangan registrasi tingkat kesulitan II)</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi/ peraturan 		

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			3. Penjelasan cara dan praktek penyiapan dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II : Daftar Komposisi, Spesifikasi, Proses Produksi, Masa Simpan, Kode Produksi, Hasil Analisa, Rancangan Label dan data dukung (Sertifikat Organik/Jaminan Integritas Produk Organik (JIPO), Izin Peredaran Pangan Komoditas Produk Rekayasa Genetik (PRG), Keterangan GMO untuk bahan baku kentang, kedelai, jagung, tomat, dan tebu, Keterangan Iradiasi Pangan, Informasi Nilai F0, perhitungan klaim, perhitungan toleransi zat gizi, hasil kajian Direktorat Standardisasi Pangan Olahan)	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah interaktif • Praktek dengan fasilitator 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • Komputer/ LapTop • Wifi • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi/ peraturan 	6 JP (Teori 2, Praktek 4)	
			4. Evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II	<ul style="list-style-type: none"> • Studi Kasus • Praktek dengan fasilitator 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD, • Komputer/ LapTop, Wifi • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi 	2 JP (Praktek)	
Jumlah Jam Pelajaran						16 JP (720 menit)	

X. Penilaian Pembelajaran - 2

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
1	Konsep dasar dan peraturan pada registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II	1. Pemahaman Peraturan terkait Registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan II <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pangan Organik ✓ Pangan Produk Rekayasa Genetik ✓ Pangan Iradiasi ✓ Pangan Sterilisasi Komersil ✓ BTP Campuran ✓ Informasi Nilai Gizi ✓ Klaim pada Label Pangan ✓ Label Pangan Olahan 	Test Objectif - Benar Salah - Pilihan Ganda Non Test - Unjuk Kerja (Praktek Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi - Studi kasus
2	Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II	1. Pengetahuan tentang pangan (salah satu materi pilihan) <ul style="list-style-type: none"> ✓ Teknologi pengolahan dan pengawetan pangan II ✓ Proses Termal dalam Pengolahan Pangan ✓ Pangan Berklaim 2. Penjelasan ketentuan pada Peraturan untuk penyiapan dokumen registrasi Registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan II : <ul style="list-style-type: none"> a. Perka BPOM tentang Pangan Organik, PerBPOM tentang Pangan Produk Rekayasa Genetik, PerBPOM tentang Pangan Iradiasi, Perka BPOM tentang Pangan Steril Komersil (Dokumen komposisi, dokumen data dukung : Sertifikat Organik/Jaminan Integritas Produk Organik (JIPO), Izin Peredaran Pangan Komoditas Produk Rekayasa Genetik (PRG), Keterangan GMO kentang, kedelai, jagung, tomat, dan tebu, Keterangan Iradiasi Pangan, Informasi Nilai F0); Perka BPOM tentang BTP campuran (Produk BTP Campuran) b. PerBPOM tentang ING dan PerBPOM tentang Klaim pada Label Pangan Olahan, PerBPOM tentang Label Pangan Olahan (Dokumen hasil analisa, perhitungan klaim, perhitungan toleransi zat gizi dan rancangan label)Penjelasan cara dan praktek penyiapan dokumen 	

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
		<p>registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II : Daftar Komposisi, Spesifikasi, Proses Produksi, Masa Simpan, Kode Produksi, Hasil Analisa, Rancangan Label dan data dukung</p> <p>3. Penjelasan cara dan praktek penyiapan dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II : Daftar Komposisi, Spesifikasi, Proses Produksi, Masa Simpan, Kode Produksi, Hasil Analisa, Rancangan Label dan data dukung (Sertifikat Organik/Jaminan Integritas Produk Organik (JIPO), Izin Peredaran Pangan Komoditas Produk Rekayasa Genetik (PRG), Keterangan GMO untuk bahan baku kentang, kedelai, jagung, tomat, dan tebu, Keterangan Iradiasi Pangan, Informasi Nilai F0, perhitungan klaim, perhitungan toleransi zat gizi, hasil kajian Direktorat Standardisasi Pangan Olahan)</p> <p>4. Evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II</p>	

46

XI. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP) - 3

45

1	Nama pelatihan	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 1
2	Mata Pelatihan	:	Proses Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan II
3	Alokasi Waktu	:	4 JP (180 menit)
4	Deskripsi Singkat	:	<p>Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 1 dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam melakukan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II guna menjamin mutu, keamanan dan kemanfaatan produk yang akan beredar melalui pembelajaran : Ujicoba registrasi akun perusahaan dan Uji coba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II pada sistem Ereg RBA</p> <p>Dengan menggunakan berbagai metoda pembelajaran seperti: <i>E-learning</i>, ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab, demonstrasi, simulasi dan praktek</p>
5	Tujuan Pembelajaran		
	a. Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Mata Pelatihan Proses Registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II peserta diharapkan mampu melakukan proses registrasi akun perusahaan dan registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II dengan baik dan benar
	b. Indikator Hasil Belajar	:	<p>Peserta dapat :</p> <p>Melakukan registrasi akun perusahaan</p>

		Melakukan registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II
--	--	--

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
	Peserta dapat :						
3	Melakukan proses registrasi akun perusahaan dan melakukan proses registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II pada sistem Ereg RBA	1. Ujicoba registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA	1. Penjelasan tata cara registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA 2. Ujicoba registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA dan tahapan tindak lanjut serta pengenalan hasil registrasi akun berupa : user ID dan password	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab • Simulasi • Praktek dengan fasilitator 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • Komputer/ LapTop • Wifi 	2 JP (Praktek)	Link Subsite (Aplikasi Si-RiPO)
		2. Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II pada sistem Ereg RBA	1. Penjelasan tata cara registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II pada sistem Ereg RBA 2. Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab • Simulasi 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • Komputer/ LapTop • Wifi 	2 JP (Praktek)	Link Subsite (Aplikasi Si-RiPO)

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			kesulitan II pada sistem Ereg RBA dan tahapan tindak lanjut serta pengenalan hasil registrasi produk berupa : Izin Edar)	• Praktek dengan fasilitator			
Jumlah Jam Pelajaran						4 JP (180 menit)	

XII. Penilaian Pembelajaran - 3

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
1	Ujicoba registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA	1. Penjelasan tata cara registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA 2. Ujicoba registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA dan tahapan tindak lanjut serta pengenalan hasil registrasi akun berupa : user ID dan password	Test Objectif - Benar Salah - Pilihan Ganda Non Test Unjuk Kerja (Praktek Registrasi)
2	Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II pada sistem Ereg RBA	1. Penjelasan tata cara registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II pada sistem Ereg RBA 2. Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan II pada sistem Ereg RBA dan tahapan tindak lanjut serta pengenalan hasil registrasi produk berupa : Izin Edar)	

XIII. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP) – 4

1	Nama pelatihan	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 1
2	Mata Pelatihan	:	Kode etik <i>Registration Officer</i> (RO)
3	Alokasi Waktu	:	1 JP (45 menit)
4	Deskripsi Singkat	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 1 dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam melakukan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan II guna menjamin mutu, keamanan dan kemanfaatan produk yang akan beredar melalui pembelajaran : kode etik

			<i>Registration Officer</i> Dengan menggunakan metoda pembelajaran seperti: Ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab.
5	Tujuan Pembelajaran		
	a. Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Mata Pelatihan Kode etik <i>Registration Officer</i> (RO) peserta diharapkan memahami kode etik <i>Registration Officer</i>
	b. Indikator Hasil Belajar	:	Peserta dapat : Memahami kode etik sebagai <i>Registration Officer</i>

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
	Peserta dapat :						
4	Memahami kode etik <i>Registration Officer</i>	Kode etik <i>Registration Officer</i>	Kode etik <i>Registration Officer</i> (tanggung jawab, kejujuran, integritas, komunikatif)	Ceramah Interaktif Diskusi/tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • Komputer / LapTop • <i>Flipchart</i> 	1 JP (Teori)	
Jam Pelajaran						1 JP (45 menit)	

XIV. Penilaian Pembelajaran - 4

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
1	Kode etik <i>Registration Officer</i>	Kode etik <i>Registration Officer</i> (tanggung jawab, kejujuran, integritas, komunikatif)	Test Objectif - Benar Salah - Pilihan Ganda

C. Kurikulum Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 2

Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 2

I. Tujuan Kurikuler Umum (TKU)

Setelah mengikuti Pelatihan *Registration Officer* (RO) Pangan Olahan Senior 2 peserta diharapkan mampu melakukan Registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan III dengan baik dan benar

II. Tujuan Kurikuler Khusus (TKK)

Setelah mengikuti Pelatihan ini peserta diharapkan memiliki kemampuan dan karakteristik yang dimiliki berupa pengetahuan, keterampilan dan sikap perilaku yang diperlukan sebagai *Registration Officer* (RO) Senior 2 terhadap proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III

Sesuai dengan tugas, wewenang dan tanggung jawab, maka kompetensi yang perlu dimiliki adalah kemampuan :

- a. Menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III
- b. Menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III
- c. Melakukan proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III

d. Memahami kode etik *Registration Officer* pangan olahan

III. Deskripsi Singkat

Pelatihan *Registration Officer* (RO) Pangan Olahan Senior 2 dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam menjelaskan konsep dasar registrasi, mengidentifikasi, menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen, melakukan proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III dan memahami kode etik sebagai *Registration Officer* guna terpenuhinya persyaratan keamanan, mutu, gizi dan label pangan olahan, melalui pembelajaran : konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen, penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen, proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III dan kode etik *Registration Officer* (RO). Dengan menggunakan berbagai metoda pembelajaran seperti: *E-learning*, ceramah interaktif, diskusi/tanya jawab, demonstrasi, simulasi/uji coba, studi kasus, dan praktek

IV. Rancang Bangun Program Pelatihan

Kompetensi lulusan/ (TKU)	Kompetensi kerja (TKK)	Metode	Materi Pokok/ Sub Materi Pokok	Waktu (JP)			Penilaian
				E	T	P	
Setelah mengikuti Pelatihan <i>Registration Officer</i> (RO) Pangan Olahan Senior 2 peserta diharapkan mampu melakukan Registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan III dengan baik dan benar	Mampu :						
	1. Menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III	<i>E-learning</i> Ceramah interaktif, Diskusi/ tanya jawab, Demonstrasi	1.1 Konsep dasar registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA	0	2	0	Test-Objectif Benar Salah Pilihan Ganda
			1.2 Identifikasi dokumen registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA				
			1.3 Konsep dasar registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III dalam sistem E-reg OSS-RBA	0	2	0	
	1.4 Identifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III						

Kompetensi lulusan/ (TKU)	Kompetensi kerja (TKK)	Metode	Materi Pokok/ Sub Materi Pokok	Waktu (JP)			Penilaian
				E	T	P	
				dalam sistem E-reg OSS-RBA			
	2. Menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi serta melakukan proses Registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III	<i>E-learning</i> Ceramah interaktif, Diskusi/ tanya jawab Simulasi Praktek	52 2.1 Pemahaman peraturan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III	2	4	2	Test-Objectif Benar Salah Pilihan Ganda
			2.2 Penyiapan dokumen dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III	0	2	6	Non Test- Unjuk Kerja
	3. Melakukan proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III pada sistem Ereg RBA	Simulasi Praktek	51 3.1 Ujicoba registrasi akun perusahaan dan tahapan tindak lanjut proses registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA	0	1	1	Non Test- Unjuk Kerja
			3.2 Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III dan tahapan tindak lanjut proses registrasi produk pada sistem Ereg RBA	0	1	1	Non Test- Unjuk Kerja
4. Memahami kode etik <i>Registration Officer</i> (RO)	Ceramah interaktif, Diskusi/ tanya jawab	4.1 Penjelasan kode etik <i>Registration Officer</i> (RO)	0	1	0	Test-Objectif Benar Salah Pilihan Ganda	
Jumlah Jam Pelajaran				2	13	10	
Jumlah Total Jam Pelajaran				25			

V. Mata Pelatihan

- a. Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III
- b. Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III
- c. Proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III
- d. Kode etik *Registration Officer* (RO)

VI. Kurikulum Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Senior 2

No	Kelompok Mata Pelatihan	Mata Pelatihan	Jumlah JP	Bobot
1	Pengembangan Wawasan	Penjelasan Program	1	4%
		Kode etik <i>Registration Officer</i> (RO)		
2	Kemampuan Inti	Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III	4	56 %
		Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III	8	
		Proses registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III	2	
3	Aktualisasi/penerapan	Praktek (Penyiapan, evaluasi mandiri dan proses registrasi)	10	40 %
Jumlah			25	100 %

VII. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP) -1

1	Nama pelatihan	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 2
2	Mata Pelatihan	:	Konsep Dasar Registrasi dan Identifikasi Dokumen Registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan III
3	Alokasi Waktu	:	4 JP (180 menit)
4	Deskripsi Singkat	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 2 dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam melakukan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III guna menjamin mutu, keamanan dan kemanfaatan produk yang akan beredar melalui pembelajaran : Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi akun perusahaan dan konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III dalam sistem E-reg OSS-RBA Dengan menggunakan berbagai metoda pembelajaran seperti: <i>E-learning</i> mandiri, ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab dan demonstrasi
5	Tujuan Pembelajaran	:	
	a. Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Mata Pelatihan Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III peserta diharapkan mampu menjelaskan konsep

			dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi akun perusahaan; menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III dalam sistem E-reg OSS-RBA dengan baik dan benar
	b. Indikator Hasil Belajar	:	Peserta dapat : a. Menjelaskan konsep dasar registrasi akun perusahaan b. Mengidentifikasi dokumen registrasi akun perusahaan c. Menjelaskan konsep dasar registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III d. Mengidentifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III

54

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
	Peserta dapat :						
1	Menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi akun perusahaan; menjelaskan konsep dasar registrasi dan mengidentifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III dalam sistem E-reg OSS-RBA	1. Konsep dasar registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA 2. Identifikasi dokumen registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA	1. Penjelasan Sistem Registrasi Pangan Olahan E-reg OSS RBA 2. Penjelasan dan pemilihan KBLI 3. Penjelasan persyaratan dan prosedur registrasi akun perusahaan 4. Identifikasi jenis dan keabsahan dokumen registrasi akun perusahaan : NPWP, NIB versi OSS-RBA dengan dokumen tambahan (Sertifikat Standar, Sertifikat Standar telah terverifikasi, Izin), sertifikat izin	<ul style="list-style-type: none"> • <i>E-learning</i> mandiri • Ceramah interaktif • Diskusi/ tanya jawab • Demonstrasi 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • <i>Flipchart</i> • Komputer/ LapTop • Wifi • Bahan Tayang • Video pendek • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi 	2JP (Teori 2)	<ul style="list-style-type: none"> • UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan • PP No. 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan • PP Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko • Peraturan BPOM No 10 Tahun 2021 Tentang

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			penerapan CPPOB versi OSS RBA dan versi Badan POM, sertifikat Pemenuhan SMKPO, surat penunjukan (LOA), sertifikat GMP/HACCP/ ISO 2200/sertifikat serupa yang diterbitkan Lembaga berwenang/ terakreditasi atau hasil audit pemerintah setempat)				Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan • Perka BPOM No. 27 Tahun 2017 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan
		3. Konsep dasar registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III dalam sistem E-reg OSS RBA 4. Identifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III dalam sistem E-reg OSS-RBA	1. Penjelasan pohon kategorisasi risiko registrasi pangan olahan; 2. Penjelasan persyaratan dan prosedur registrasi produk pada registrasi baru, variasi dan ulang 3. Identifikasi jenis dan keabsahan dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III : komposisi, proses produksi, kode	• <i>E-learning</i> mandiri • Ceramah interaktif, • Diskusi/tanya jawab • Demonstrasi	• LCD • <i>Flipchart</i> • Komputer/ LapTop • Jaringan/Wifi • Bahan Tayang • Video pendek • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi	2 JP (Teori 2)	• Per BPOM No 7 Tahun 2021 Perubahan Atas Perka BPOM No. 27 Tahun 2017 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan • PerBPOM No. 22 Tahun 2021 Tentang Konsep dasar Penerbitan Izin

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			produksi, keterangan masa simpan, spesifikasi bahan baku dan BTP, hasil analisa cemaran (logam berat, mikroba, kimia), hasil analisa (zat gizi, osmolaritas, densitas) , hasil analisa BTP, rancangan label, terjemahan label, <i>Health certificate/free sale certificate</i> dan data dukung lainnya (Sertifikat HACCP/GMP, Sertifikat PMR, perhitungan persyaratan zat gizi, perhitungan toleransi zat gizi, perhitungan klaim perbandingan, perhitungan perbandingan zat gizi, perhitungan BTP untuk siap konsumsi, hasil kajian Direktorat Standardisasi				Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik <ul style="list-style-type: none"> • PerBPOM No 21 Tahun 2021 Tentang Penerapan Sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran.

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			Pangan Olahan)* *prioritas penjelasan dokumen yang ditebalkan				
Jumlah Jam Pelajaran						4 JP (180 menit)	

VIII. Penilaian Pembelajaran - 1

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
1	<ol style="list-style-type: none"> Konsep dasar registrasi akun perusahaan dalam sistem E-reg OSS-RBA Identifikasi dokumen registrasi akun perusahaan dalam sistem OSS-RBA 	<ol style="list-style-type: none"> Penjelasan Sistem Registrasi Pangan Olahan E-reg OSS RBA Penjelasan dan pemilihan KBLI Penjelasan persyaratan dan prosedur registrasi akun perusahaan Identifikasi jenis dan keabsahan dokumen registrasi akun perusahaan dokumen registrasi akun perusahaan termasuk lembaga yang mengeluarkan : NPWP, NIB versi OSS-RBA dengan dokumen tambahan (Sertifikat Standar, Sertifikat Standar telah terverifikasi, Izin), sertifikat izin penerapan CPPOB versi OSS RBA dan versi Badan POM, sertifikat Pemenuhan SMKPO, surat penunjukan (LOA), sertifikat GMP/HACCP/ ISO 2200/sertifikat serupa yang diterbitkan Lembaga berwenang/ terakreditasi atau hasil audit pemerintah setempat 	Test Objectif - Benar Salah - Pilihan Ganda Studi Kasus
	<ol style="list-style-type: none"> Konsep dasar registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III dalam sistem E-reg OSS-RBA Identifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III 	<ol style="list-style-type: none"> Penjelasan pohon kategorisasi risiko registrasi pangan olahan; Penjelasan persyaratan dan prosedur registrasi produk pada registrasi baru, variasi dan ulang Identifikasi jenis dan keabsahan dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III : komposisi, proses produksi, kode 	

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
	dalam sistem E-reg OSS-RBA	produksi, keterangan masa simpan, spesifikasi bahan baku dan BTP, hasil analisa cemaran (mikroba, logam berat, kimia), hasil analisa (zat gizi, osmolaritas, densitas) , hasil analisa BTP, rancangan label, terjemahan label, <i>Health certificate/free sale certificate</i> dan data dukung lainnya (Sertifikat HACCP/GMP, Sertifikat PMR, perhitungan persyaratan zat gizi, perhitungan toleransi zat gizi, perhitungan klaim perbandingan, perhitungan perbandingan zat gizi, perhitungan BTP untuk siap konsumsi , hasil kajian Direktorat Standardisasi Pangan Olahan)* *prioritas penjelasan dokumen yang dibalkan	

58

IX. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP) - 2

1	Nama pelatihan	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 2
2	Mata Pelatihan	:	Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III
3	Alokasi Waktu	:	16 JP (720 menit)
4	Deskripsi Singkat	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 2 I dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam melakukan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III guna menjamin mutu, keamanan dan kemanfaatan produk yang akan beredar melalui pembelajaran : peraturan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III; penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III Dengan menggunakan berbagai metoda pembelajaran seperti: <i>E-learning</i> , ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab, demonstrasi, simulasi dan praktek.
5	Tujuan Pembelajaran		

57

a. Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Mata Pelatihan Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III peserta diharapkan mampu menjelaskan peraturan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III; menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III dengan baik dan benar.
b. Indikator Hasil Belajar	:	<p>Peserta dapat :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Menjelaskan peraturan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III 2. Menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
	Peserta dapat :						
2	Menjelaskan konsep dasar dan peraturan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III; menyiapkan dan melakukan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III dengan baik dan benar	1. Peraturan terkait registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III	<p>1. Pemahaman peraturan terkait Registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan III</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Kategori Pangan (KP.13) ✓ Pangan Kebutuhan Gizi Khusus ✓ Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan Di Industri Pangan ✓ Klaim pada Label Pangan ✓ Informasi Nilai Gizi ✓ Label Pangan Olahan 	• <i>E-learning</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Komputer/ LapTop • Wifi • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi/ peraturan 	2 JP (<i>E-learning</i>)	<ul style="list-style-type: none"> • PerBPOM No 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan • PerBPOM No 1 Tahun 2018 Tentang Pengawasan Pangan Olahan Untuk Keperluan Gizi Khusus • PerBPOM No 24 Tahun 2019 Tentang Perubahan Atas PerBPOM No 1 Tahun 2018 Tentang Pengawasan Pangan Olahan

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
							<p>Untuk Keperluan Gizi Khusus</p> <ul style="list-style-type: none">• PerBPOM No Nomor 21 Tahun 2019 Tentang Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan Di Industri Pangan• PerBPOM No 1 Tahun Tentang Pengawasan Klaim Pada Label Dan Iklan Pangan Olahan• PerBPOM No 26 Tahun 2021 Tentang Informasi Nilai Gizi Pada Label Pangan Olahan• PerBPOM No 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan• PerBPOM No 20 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Per BPOM No 31 Tahun 2018

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
							Tentang Label Pangan Olahan
		2.Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III	1. Pengetahuan tentang pangan (salah satu materi pilihan) <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pengetahuan Gizi untuk Pangan Diet Khusus ✓ Pengetahuan Gizi untuk Pangan Medis Khusus ✓ Prinsip pengolahan pangan diet khusus dan medis khusus (titik kritisnya) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah interaktif, • Diskusi/ tanya jawab 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • <i>Flipchart</i> • Komputer/ LapTop • Wifi • Bahan Tayang • Video pendek 	2 JP (Teori)	
			2. Penjelasan ketentuan pada peraturan untuk penyiapan dokumen registrasi Registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan III : a. Perka BPOM tentang Kategori Pangan (KP 13) (Dokumen komposisi, proses produksi); PerBPOM tentang PKGK (dokumen komposisi, hasil analisa, perhitungan persyaratan zat gizi, perhitungan perbandingan zat gizi,	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah interaktif, • Diskusi/ tanya jawab • Demonstrasi • Simulasi 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • <i>Flipchart</i> • Komputer/ LapTop • Wifi • Bahan Tayang • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi/ peraturan 	4 JP (Teori 2, Praktek 2)	Merujuk Daftar Pustaka pada Materi Pokok 1

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			<p>perhitungan BTP untuk siap konsumsi, kajian Direktorat Standardisasi Pangan Olahan); PerBPOM tentang Label Pangan Olahan (Rancangan label)</p> <p>b. PerBPOM tentang ING dan PerBPOM tentang Klaim pada Label Pangan Olahan, (Dokumen hasil analisa, perhitungan klaim perbandingan, perhitungan toleransi zat gizi); PerBPOM tentang Label Pangan Olahan (Rancangan label pangan berklaim dan pangan PKGK)</p>				
			<p>3. Penjelasan cara dan praktek penyiapan dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III : Daftar Komposisi, Spesifikasi, Proses Produksi, Masa Simpan, Kode Produksi, Hasil Analisa, Rancangan Label dan data dukung (Sertifikat HACCP/GMP, Sertifikat PMR, perhitungan persyaratan zat gizi, perhitungan toleransi zat</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah interaktif • Praktek dengan fasilitator 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • Komputer/ LapTop • Wifi • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi/ peraturan 	<p>6 JP (Teori 2, Praktek 4)</p>	

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
			gizi, perhitungan klaim perbandingan, perhitungan perbandingan zat gizi, perhitungan BTP untuk siap konsumsi, hasil kajian Direktorat Standardisasi Pangan Olahan)				
			4. Evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III	<ul style="list-style-type: none"> • Studi Kasus • Praktek dengan fasilitator 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • Komputer/ LapTop • Wifi • Aplikasi Si-RiPO • Link Materi 	2 JP (Praktek)	
Jumlah Jam Pelajaran						16 JP (720 mnt)	

X. Penilaian Pembelajaran - 2

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
1	Konsep dasar dan peraturan pada registrasi pangan olahan	1. Pemahaman Peraturan terkait Registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan III ✓ Kategori Pangan (KP.13)	Test Objectif - Benar Salah

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
	tingkat kesulitan III	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pangan Kebutuhan Gizi Khusus ✓ Informasi Nilai Gizi ✓ Klaim pada Label Pangan ✓ Label Pangan Olahan ✓ Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan Di Industri Pangan 	- Pilihan Ganda Non Test - Unjuk Kerja (Praktek)
2	Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan tentang pangan (salah satu materi pilihan) <ul style="list-style-type: none"> ✓ Pengetahuan Gizi untuk Pangan Diet Khusus ✓ Pengetahuan Gizi untuk Pangan Medis Khusus ✓ Prinsip pengolahan pangan diet khusus dan medis khusus (titik kritisnya). 2. Penjelasan ketentuan pada Peraturan untuk penyiapan dokumen registrasi Registrasi Pangan Olahan Tingkat kesulitan III : <ol style="list-style-type: none"> a. Perka BPOM tentang Kategori Pangan (KP 13) (Dokumen komposisi, proses produksi); PerBPOM tentang PKGK (dokumen komposisi, hasil analisa, perhitungan persyaratan zat gizi, perhitungan perbandingan zat gizi, perhitungan BTP untuk siap konsumsi, kajian Direktorat Standardisasi Pangan Olahan); PerBPOM tentang Label Pangan Olahan (Rancangan label) b. PerBPOM tentang ING dan PerBPOM tentang Klaim pada Label Pangan Olahan, (Dokumen hasil analisa, perhitungan klaim perbandingan, perhitungan toleransi zat gizi); PerBPOM tentang Label Pangan Olahan (Rancangan label pangan berklaim dan pangan PKGK) 3. Penjelasan cara dan praktek penyiapan dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III : Daftar Komposisi, Spesifikasi, Proses Produksi, Masa Simpan, Kode Produksi, Hasil Analisa, Rancangan Label dan data dukung (Sertifikat HACCP/GMP, Sertifikat PMR, perhitungan persyaratan zat gizi, perhitungan toleransi zat gizi, perhitungan klaim perbandingan, perhitungan perbandingan zat gizi, perhitungan BTP untuk siap konsumsi, hasil kajian Direktorat Standardisasi Pangan Olahan) 4. Evaluasi mandiri dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III 	Penyiapan dan evaluasi mandiri dokumen registrasi - Studi kasus

XI. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP) - 3

1	Nama pelatihan	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 2
2	Mata Pelatihan	:	Proses Registrasi Pangan Olahan Tingkat Kesulitan III
3	Alokasi Waktu	:	4 JP (180 menit)
4	Deskripsi Singkat	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 2 dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam melakukan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III guna menjamin mutu, keamanan dan kemanfaatan produk yang akan beredar melalui pembelajaran : Ujicoba registrasi akun perusahaan dan Uji coba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III pada sistem Ereg RBA Dengan menggunakan berbagai metoda pembelajaran seperti: <i>E-learning</i> , ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab, demonstrasi, simulasi dan praktek
5	Tujuan Pembelajaran		
	a. Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Mata Pelatihan Proses Registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III peserta diharapkan mampu melakukan proses registrasi akun perusahaan dan registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III dengan baik dan benar
	b. Indikator Hasil Belajar	:	Peserta dapat : 1. Melakukan registrasi akun perusahaan 2. Melakukan registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
	Peserta dapat :						

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
3	Melakukan proses registrasi akun perusahaan dan melakukan proses registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III pada sistem Ereg RBA	1. Ujicoba registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA	1. Penjelasan tata cara registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA 2. Ujicoba registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA dan tahapan tindak lanjut serta pengenalan hasil registrasi akun berupa : user ID dan password	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab • Simulasi • Praktek dengan fasilitator 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • Komputer/ LapTop • Wifi 	2 JP (Praktek)	Link Subsite (Aplikasi Si-RiPO)
		3. Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III pada sistem Ereg RBA	1. Penjelasan tata cara registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III pada sistem Ereg RBA 2. Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III pada sistem Ereg RBA dan tahapan tindak lanjut serta pengenalan hasil registrasi produk berupa : Izin Edar)	<ul style="list-style-type: none"> • Ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab • Simulasi • Praktek dengan fasilitator 	<ul style="list-style-type: none"> • LCD • Komputer/ LapTop • Wifi 	2 JP (Praktek)	Link Subsite (Aplikasi Si-RiPO)
Jumlah Jam Pelajaran						4 JP (180 menit)	

XII. Penilaian Pembelajaran - 3

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
1	Ujicoba registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA	1. Penjelasan tata cara registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA 2. Ujicoba registrasi akun perusahaan pada sistem Ereg RBA dan	Test Objectif - Benar Salah - Pilihan Ganda

		tahapan tindak lanjut serta pengenalan hasil registrasi akun berupa : user ID dan password	Non Test Unjuk Kerja (Praktek Registrasi)
2	Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III pada sistem Ereg RBA	1. Penjelasan tata cara registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III pada sistem Ereg RBA 2. Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan III pada sistem Ereg RBA dan tahapan tindak lanjut serta pengenalan hasil registrasi produk berupa : Izin Edar)	

XIII. Rancang Bangun Pembelajaran Mata Pelatihan (RBPMP) - 4

1	Nama pelatihan	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 2
2	Mata Pelatihan	:	Kode etik <i>Registration Officer</i> (RO)
3	Alokasi Waktu	:	2 JP (45 menit)
4	Deskripsi Singkat	:	Pelatihan <i>Registration Officer</i> Pangan Olahan Senior 2 dimaksudkan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap dalam melakukan registrasi pangan olahan tingkat kesulitan III guna menjamin mutu, keamanan dan kemanfaatan produk yang akan beredar melalui pembelajaran : kode etik <i>Registration Officer</i> Dengan menggunakan metoda pembelajaran seperti: Ceramah interaktif, diskusi/ tanya jawab.
5	Tujuan Pembelajaran		
	a. Hasil Belajar	:	Setelah mengikuti seluruh rangkaian pembelajaran Mata Pelatihan Kode etik <i>Registration Officer</i> (RO) peserta diharapkan memahami kode etik <i>Registration Officer</i>
	b. Indikator Hasil Belajar	:	Peserta dapat : Memahami kode etik sebagai <i>Registration Officer</i>

NO	INDIKATOR KEBERHASILAN	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	METODE	MEDIA/ ALAT BANTU	WAKTU (JP)	DAFTAR PUSTAKA
	Peserta dapat :						
4	Memahami kode etik <i>Registration Officer</i>	Kode etik <i>Registration Officer</i>	Kode etik <i>Registration Officer</i> (tanggung jawab, kejujuran, integritas, komunikatif)	Ceramah Interaktif Diskusi/tanya jawab	<ul style="list-style-type: none"> LCD Komputer/ LapTop Flipchart 	1 JP (Teori)	
Jam Pelajaran						1 JP (45 menit)	

XIV. Penilaian Pembelajaran - 4

NO	MATERI POKOK	SUB MATERI POKOK	BENTUK PENILAIAN
1	Kode etik <i>Registration Officer</i>	Kode etik <i>Registration Officer</i> (tanggung jawab, kejujuran, integritas, komunikatif)	Test Objectif - Benar Salah - Pilihan Ganda

Bab VI

Evaluasi dan Pelaporan



BAB VI

EVALUASI DAN PELAPORAN

6.1 Evaluasi Pelatihan

Evaluasi pelatihan dilakukan dalam 2 level, yaitu evaluasi level 1 dan evaluasi level 2.

6.1.1 Evaluasi Level 1

Evaluasi level 1 yaitu evaluasi terhadap persepsi peserta pelatihan terhadap kualitas penyelenggaraan pelatihan, meliputi penyelenggara pelatihan dan tenaga pengajar.

a. Evaluasi terhadap penyelenggara pelatihan mencakup pelaksanaan, sarana, dan prasarana. Format evaluasi penyelenggaraan pelatihan dapat dilihat pada **Lampiran 10**. Evaluasi dilakukan, antara lain terhadap:

- 1) Kesesuaian pelaksanaan dengan tujuan pelatihan.
- 2) Kesiapan dan ketersediaan sarana dan prasarana fasilitas pelatihan.
- 3) Ketepatan waktu pelaksanaan pelatihan.
- 4) Kebersihan dan kerapihan tempat pelatihan.
- 5) Lingkungan dan suasana lingkungan dalam mendukung proses pembelajaran dalam pelatihan.
- 6) Pelayanan dan respon yang diberikan panitia pelatihan kepada peserta.
- 7) Kejelasan informasi yang diberikan panitia pelatihan kepada peserta.
- 8) Konsumsi peserta selama pelaksanaan pelatihan (dalam hal pelatihan dilakukan secara luring).

b. Evaluasi terhadap widyaiswara/narasumber/fasilitator pelatihan

Evaluasi dilakukan terhadap kualitas tenaga pengajar dalam memberikan materi dan/atau memfasilitasi proses pembelajaran dalam pelaksanaan pelatihan. Format evaluasi terhadap widyaiswara/narasumber/fasilitator pelatihan dapat dilihat pada **Lampiran 11**.

Evaluasi dilakukan, antara lain terhadap:

- 1) Kehadiran, ketepatan, dan kemampuan pengelolaan waktu dalam memberikan materi
- 2) Penguasaan dan pemahaman materi yang disampaikan kepada peserta pelatihan.
- 3) Kualitas interaksi dengan peserta pelatihan dan pemberian motivasi kepada peserta pelatihan.
- 4) Kemampuan dalam membangun suasana pembelajaran yang mendukung proses pembelajaran selama kegiatan penyampaian materi.
- 5) Penggunaan media/alat peraga pembelajaran.
- 6) Penggunaan bahasa dalam menyampaikan materi, disesuaikan dengan audien/peserta pelatihan.
- 7) Kesesuaian/relevansi materi yang diberikan dengan kebutuhan dan pekerjaan peserta pelatihan.
- 8) Kebermanfaatan materi yang diberikan bagi peserta pelatihan dalam meningkatkan ilmu pengetahuan peserta
- 9) Kebaruan materi yang diberikan dalam pelatihan.

6.1.2 Evaluasi Level 2

Evaluasi level 2 yaitu evaluasi terhadap hasil pembelajaran dan capaian terhadap proses pembelajaran dengan indikator keberhasilan adalah terjadinya transfer pengetahuan (*transfer of learning*) dalam proses pembelajaran dan peningkatan pengetahuan peserta selama mengikuti pelatihan sehingga tujuan pembelajaran dapat tercapai. Capaian akademik pelatihan, atau evaluasi level 2 bertujuan untuk mengukur capaian proses pembelajaran yang meliputi pengetahuan (kognitif), keterampilan, dan/atau sikap sebelum dan sesudah pelatihan. Evaluasi level 2 dilakukan dalam bentuk Test Objectif (Kuis, Post Test) dan dalam bentuk Non Test (Studi Kasus, Praktek).

6.2 Pelaporan

- Laporan Pelatihan disusun oleh Penyelenggara Pelatihan disampaikan kepada Instansi asal peserta dan BPOM c.q. Kepala Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia Pengawasan Obat dan Makanan dengan tembusan kepada Instansi asal peserta.
- Isi laporan sekurang-kurangnya memuat hal-hal sebagai berikut:
 1. Pendahuluan
 2. Persiapan pelatihan
 3. Pelaksanaan pelatihan
 4. Evaluasi pelatihan
 5. Kesimpulan dan saran
 6. Penutup
 7. Lampiran, terdiri dari:
 - a. Daftar peserta pelatihan
 - b. Rekapitulasi Nilai Peserta Pelatihan (Kelulusan)
 - c. Dokumentasi Pelatihan

6.3 Penjaminan Mutu Pelatihan

- Penjaminan mutu pelatihan bertujuan agar pelatihan dilaksanakan sesuai dengan pedoman yang telah ditetapkan.
- Penjaminan mutu dilaksanakan oleh Tim Penjamin Mutu yang bertugas :
 - a. Menganalisis pelaksanaan pelatihan yang sesuai dengan manajemen mutu pelaksanaan pelatihan
 - b. Membuat laporan penjamin mutu pelatihan.
 - c. Membuat laporan tindak lanjut penjaminan mutu pelatihan
- Tim Penjamin Mutu yang dimaksud adalah Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia Pengawasan Obat dan Makanan

Bab VII

Penutup



BAB VII

PENUTUP

1. Penyelenggara pelatihan bertanggung jawab terhadap perencanaan dan pelaksanaan, serta melakukan monitoring dan evaluasi terhadap pelaksanaan Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan.
2. Evaluasi terhadap pelaksanaan pelatihan dilakukan dalam rangka:
 - a. Mengetahui efektifitas pelaksanaan pelatihan
 - b. Evaluasi terhadap keberhasilan pelatihan dalam mencapai tujuan
 - c. Bahan masukan dalam rangka perbaikan serta pelaksanaan pelatihan untuk masa yang akan datang.
3. Agar penyelenggara pelatihan dan peserta pelatihan mengacu kepada pedoman ini dalam melaksanakan pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5360)
2. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 249, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6442)
3. Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021 tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Lembaran negara Tahun 2021 Nomor 15, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 6617)
4. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 27 Tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2017 Nomor 23) sebagaimana telah diubah dengan Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan makanan Nomor 27 tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan (Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2021 Nomor 166)

Lampiran 1. Dokumen Persyaratan Peserta

DOKUMEN PERSYARATAN PESERTA PELATIHAN *REGISTRATION OFFICER* PANGAN OLAHAN

Kelengkapan Dokumen	Pelatihan RO Junior	Pelatihan RO Senior 1	Pelatihan RO Senior 2
Biodata/ <i>Curriculum Vitae</i> (CV)	√	√	√
Ijazah terakhir	√	√	√
Surat keterangan lama bekerja dari perusahaan	√	√	√
Tanda lulus seleksi awal sebagai peserta	√	√	√
Sertifikat kelulusan RO pada jenjang sebelumnya (bagi yang mengikuti)	-	√	√

Lampiran 2. Format Surat Keterangan Hasil Seleksi Peserta

FORMAT SURAT KETERANGAN SELEKSI PESERTA PELATIHAN *REGISTRATION OFFICER* PANGAN OLAHAN

SURAT KETERANGAN HASIL SELEKSI PESERTA NO.

Menerangkan bahwa

Nama :
Usia :
Jabatan :
Asal Perusahaan :

Telah mengikuti Seleksi sebagai peserta pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Junior/Senior 1/Senior 2* yang diselenggarakan pada tanggal bulan tahun dengan jumlah nilaipoin.

Dengan ini yang bersangkutan memenuhi syarat/tidak memenuhi syarat** untuk mengikuti Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Junior/Senior 1/Senior 2* pada tanggal... bulan ... tahun

Demikian surat keterangan ini dibuat dan dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya.

..... ,

Pejabat Penyelenggara
Pelatihan

(Nama lengkap)
NIP.

*, **) coret yang tidak perlu

Lampiran 3. Format Lembar Konfirmasi Kehadiran

LEMBAR KONFIRMASI KEHADIRAN
PELATIHAN *REGISTRATION OFFICER* PANGAN OLAHAN
TAHUN

Nama (Lengkap beserta Gelar) :
Jabatan :
No. Hp (No WA) :
Alamat Email :
Asal Perusahaan :
Alamat Perusahaan :
No. Telepon Perusahaan :
Jenis pangan olahan :
Hari/ Tanggal Pelatihan :
Menyatakan* :
Hadir Tidak Hadir

.....

Nama :
Jabatan:

*)pilih salah satu

Lampiran 4. Format Lembar Komitmen Peserta Pelatihan

LEMBAR KOMITMEN PESERTA PELATIHAN *REGISTRATION OFFICER* PANGAN OLAHAN TAHUN

Yang bertanda tangan dibawah ini;

Nama :
Asal Perusahaan :
Jabatan :
No. Hp :
Alamat Email :

Dengan ini berkomitmen untuk:

1. Mengikuti seluruh tahapan Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan Junior/Senior 1/Senior 2* dengan metode klasikal dan non klasikal yang diselenggarakan pada tanggal s.d bertempat di
2. Mengikuti seluruh ketentuan dan tata tertib Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan.
3. Mengikuti ketentuan kode etik sebagai *Registration Officer* Pangan Olahan.

.....

Mengetahui,
Pimpinan Perusahaan/Atasan
(yang menugaskan)

Yang membuat pernyataan

Nama :
Jabatan :

Nama :
Jabatan :

Lampiran 5. Jadwal Pelatihan

JADWAL PELATIHAN *REGISTRATION OFFICER* PANGAN OLAHAN

Hari	Mata Pelatihan	Junior (JP)			Senior 1 (JP)			Senior 2 (JP)		
		E	T	P	E	T	P	E	T	P
Hari ke -1	Pre Test									
	Penjelasan Program Pelatihan Penjelasan Kode Etik RO	0	1	0	0	1	0	0	1	0
	Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen akun perusahaan	1	2	0	0	2	0	0	2	0
	Konsep dasar registrasi dan identifikasi dokumen registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I/II/III*	1	2	0	0	2	0	0	2	0
	Peraturan terkait registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I/II/III*	2	0	0	2	0	0	2	0	0
Hari ke -2	Pengetahuan tentang pangan	0	2	0	0	2	0	0	2	0
	Penjelasan ketentuan pada Peraturan (Peraturan terkait Pangan tingkat kesulitan I/II/III*)	0	1	1	0	1	1	0	1	1
	Penjelasan ketentuan pada Peraturan (Peraturan ING dan Label)	0	1	1	0	1	1	0	1	1
	Penjelasan cara dan praktek penyiapan dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I/II/III*	0	1	1	0	2	0	0	2	0
Hari ke-3	Penyiapan dokumen registrasi pangan olahan tingkat kesulitan I/II/III* (Lanjutan)	0	0	2	0	0	4	0	0	4
	Evaluasi mandiri dokumen registrasi Pangan olahan tingkat kesulitan I/II/III*	0	0	2	0	0	2	0	0	2
	Ujicoba registrasi akun perusahaan	0	1	1	0	1	1	0	1	1
	Ujicoba registrasi produk pangan olahan tingkat kesulitan I/II/III*	0	1	1	0	1	1	0	1	1

	Post Test									
	Penutupan									
	Jumlah sub total	4	12	9	2	13	10	2	13	10
	Jumlah total jam pelajaran (JP)	25		25		25		25		

Keterangan tabel :

E = *E-learning*/non klasikal

T = Teori/klasikal

P = Praktek

(*) Tingkat kesulitan I/II/III sesuai jenis pelatihan

Lampiran 6. Sarana dan Prasana Pelatihan

SARANA DAN PRASARANA PELATIHAN

A. Sarana Pelatihan

Penyelenggaraan pelatihan secara daring menggunakan sarana:

1. PC/Laptop yang dilengkapi kamera depan dan mikrofon
2. Jaringan/paket data internet yang memadai/wifi
3. Alat tulis
4. Kabel rol
5. *Software*/Aplikasi meeting online
6. Printer

Penyelenggaraan pelatihan secara luring menggunakan sarana:

1. PC/Laptop
2. Jaringan/Paket data internet yang memadai
3. Alat tulis
4. LCD Proyektor
5. *Sound systems*
6. Layar
7. Perekam audio/visual
8. Papan Tulis/*Flipchart (white board/pine board/marker)*
9. Printer
10. Kabel rol

B. Prasarana Pelatihan

Prasarana yang diperlukan dalam pelatihan secara luring meliputi minimal :

1. Ruang kelas
2. Tempat ibadah

Agar proses internalisasi pengetahuan dapat berlangsung dengan mudah pada saat pembelajaran, maka layout atau tata letak ruangan kelas berbentuk *classroom* (ruang kelas) dengan *standing flipchart* di sudut depan kelas. Pada saat praktek dengan fasilitator, posisi duduk peserta dan fasilitator dalam bentuk *round table* / berkelompok.

Lampiran 7. Format Rekapitulasi Nilai Akhir Peserta Pelatihan

REKAPITULASI NILAI AKHIR PESERTA PELATIHAN

Penyelenggara Pelatihan :
Tempat Pelaksanaan :
Waktu Pelaksanaan :
Jumlah Peserta :

No	Nama Peserta	Asal Perusahaan	Nilai Post Test/Kuis/ Penugasan*				Nilai rata-rata	Nilai Capaian Akademik (80%)	Nilai Sikap Perilaku (20%)				Nilai akhir	Lulus / Tidak Lulus	Peringkat
			T1	T2	T3	T4			Integritas (5%)	Disiplin (5%)	Prakarsa (5%)	Etika (5%)			
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)

Keterangan:

- Kolom 1 diisi dengan nomor urut sampai dengan jumlah maksimal peserta yang telah ditetapkan.
- Kolom 2 diisi dengan nama peserta pelatihan.
- Kolom 3 diisi dengan asal perusahaan peserta pelatihan.
- Kolom 4 s.d. 7 (T1-T4) diisi dengan nilai capaian akademik dengan rentang nilai 0-100.

T1: nilai post test (pilihan ganda)

T2: kuis (pilihan ganda)

T3: studi kasus (uraian)

T4: praktek menyiapkan dokumen (penugasan)

*Kolom nilai post test/*quiz*/penugasan bisa bertambah sesuai kebutuhan

- e. Kolom 8 diisi dengan nilai rata-rata kolom 4 s.d. 7(T1 s.d T4)
- f. Kolom 9 diisi dengan nilai capaian akademik yaitu nilai rata-rata pada kolom 8 dikalikan bobot 80%.
- g. Kolom 10 diisi dengan nilai integritas selama proses pelatihan (0-100) dikalikan bobot 5%
- h. Kolom 11 diisi dengan nilai kedisiplinan selama proses pembelajaran (0-100) dikalikan bobot 5%
- i. Kolom 12 diisi dengan nilai prakarsa selama proses pembelajaran (0-100) dikalikan bobot 5%
- j. Kolom 13 diisi dengan nilai etika selama proses pembelajaran (0-100) dikalikan bobot 5%
- k. Kolom 14 diisi dengan nilai akhir yaitu jumlah nilai pada kolom 9, 10, 11, 12, 13
- l. Kolom 15 diisi dengan keterangan Lulus (jumlah nilai ≥ 75) atau Tidak Lulus (jumlah nilai < 75)
- m. Kolom 16 diisi dengan predikat kelulusan berdasarkan nilai akhir pada kolom 14. Predikat kelulusan adalah sebagai berikut :
 - sangat memuaskan (nilai akhir $\geq 95 - 100$)
 - memuaskan (nilai akhir $\geq 90 - 94.9$)
 - baik (nilai akhir $\geq 85 - 89.9$)
 - cukup (nilai akhir $\geq 75 - 84.9$)

Lampiran 8. Sertifikat Kelulusan

LEMBAR DEPAN

BADAN POM

SERTIFIKAT

No:

Diberikan kepada:
XXX
yang telah lulus pada
PELATIHAN REGISTRATION OFFICER PANGAN OLAHAN JUNIOR*
dengan predikat

Pelatihan dilaksanakan pada tanggal (TGL) (BULAN) (TAHUN) selama (XX) Jam Pelajaran (JP).
(KOTA), (TGL) (BULAN) (TAHUN)
Penyelenggara Pelatihan

(NAMA TERANG)

*Junior / Senior 1 / Senior 2



LEMBAR BELAKANG

LOGO
PENYELENGGARA

No.	Materi Pelatihan	Jumlah JP
1		
2		
3		
4		
5		
Total		

Lampiran 9. Format Surat Keterangan Telah Mengikuti Pelatihan

SURAT KETERANGAN TELAH MENGIKUTI PELATIHAN *REGISTRATION OFFICER* PANGAN OLAHAN



SURAT KETERANGAN

NO.

Menerangkan bahwa Nama :

Jabatan :

Asal Perusahaan :

Telah mengikuti Pelatihan *Registration Officer* Pangan Olahan yang diselenggarakan pada tanggal bulan.....tahun..... selamaJP secara daring/luring.

Demikian surat keterangan ini dibuat dan dapat dipergunakan dengan sebagaimana mestinya.

.....,
Penyelenggara Pelatihan

(Nama lengkap)

Lampiran 10. Format Evaluasi Penyelenggaraan Pelatihan

EVALUASI PENYELENGGARAAN PELATIHAN

Lembar Evaluasi Penyelenggaraan dan Fasilitas Pelatihan

Identitas Peserta Nama : _____ Perusahaan : _____

Kuisisioner evaluasi ini digunakan dalam kegiatan Pelatihan ... (diisi dengan nama kegiatan pelatihan) pada tanggal ... di ... (diisi tanggal dan tempat pelaksanaan kegiatan). Evaluasi ini akan menjadi bahan masukan dalam rangka penyempurnaan program Pelatihan di masa yang akan datang. Mohon waktu sejenak untuk mengisi setiap pernyataan di bawah ini sesuai dengan persepsi/pendapat Bapak/Ibu. Isilah dengan memberi tanda *checklist* (√) pada kotak tanggapan yang tersedia dengan kategori penilaian :

- | |
|---|
| 5 :Sangat Baik
4 :Baik
3 :Netral
2 :Kurang
1 :Sangat Kurang |
|---|

No	Pernyataan Evaluasi	Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Kesiapan dan ketersediaan sarana dan prasarana fasilitas pelatihan					
2	Kebersihan dan kerapihan tempat pelatihan					
3	Lingkungan dan suasana lingkungan dalam mendukung proses pembelajaran dalam pelatihan					
4	Ketepatan waktu pelaksanaan pelatihan					
5	Kesesuaian pelaksanaan dengan tujuan pelatihan					
6	Pelayanan yang diberikan panitia pelatihan terhadap peserta					
7	Kualitas materi pelatihan dari awal sampai dengan akhir					
8	Konsumsi peserta selama pelaksanaan pelatihan					

No	Pernyataan Evaluasi	Penilaian				
		1	2	3	4	5
	<p>Menurut Bapak/Ibu apakah pelatihan ini bermanfaat?</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>Apabila pelatihan ini diselenggarakan lagi, apakah ada usulan terkait topik dan narasumber? (ada/tidak)</p> <p>Jika ada, mohon dapat mengisi usulan topik dan narasumber berikut:</p> <p>Topik :</p> <p>Widyaiswara/Narasumber /Fasilitator :</p> <p>Adakah masukan terkait pelatihan yang sudah dilakukan? (Ya/Tidak)</p> <p>Jika Ya, tuliskan masukan Bapak/Ibu di bawah ini !</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>					

Lampiran 11. Format Evaluasi Tenaga Pengajar

EVALUASI WIDYAIKWARA/NARASUMBER/FASILITATOR PELATIHAN

Lembar Evaluasi Kualitas Widyaiswara/Narasumber/Fasilitator Pelatihan

		Identitas Peserta
Nama	:	
Perusahaan	:	
		Widyaiswara/Narasumber /Fasilitator Pelatihan yang dievaluasi
Nama	:	
Judul Materi	:	

Evaluasi ini akan menjadi bahan masukan dalam rangka penyempurnaan program Pelatihan di masa yang akan datang. Mohon waktu sejenak untuk mengisi setiap pernyataan di bawah ini sesuai dengan persepsi/pendapat Bapak/Ibu. Isilah dengan memberi tanda *checklist* (√) pada kotak tanggapan yang tersedia dengan

- | |
|--|
| 5 :SangatBaik
4 :Baik
3 :Netral
2 :Kurang
1 :Sangat Kurang |
|--|

Kategori Penilaian :

No	Evaluasi	Penilaian				
		1	2	3	4	5
1	Kehadiran dan ketepatan waktu widyaiswara/narasumber/fasilitator pelatihan					
2	Penguasaan widyaiswara/fasilitator terhadap materi yang disampaikan dalam pelatihan					
3	Cara penyajian materi oleh widyaiswara/narasumber/fasilitator dalam pelatihan					
4	Interaksi widyaiswara/narasumber/fasilitator dengan peserta pelatihan					
5	Suasana pembelajaran yang diciptakan oleh widyaiswara/narasumber/fasilitator pelatihan selama penyampaian materi					
6	Penggunaan media/alat peraga pembelajaran oleh widyaiswara/narasumber/fasilitator pelatihan					
7	Penggunaan bahasa oleh widyaiswara/narasumber/fasilitator pelatihan dalam penyampaian materi					

No	Evaluasi	Penilaian				
		1	2	3	4	5
8	Kesesuaian dan kebermanfaatan materi yang diberikan oleh widyaiswara/narasumber/fasilitator pelatihan					
9	Pemberian motivasi oleh widyaiswara/narasumber/fasilitator pelatihan kepada peserta pelatihan					
<p>1. Adakah saran/masukan terkait widyaiswara/narasumber/fasilitator selama pelaksanaan Pelatihan? (Ya/Tidak)</p> <p>2. Jika Ya, tuliskan masukan Bapak/Ibu di bawah ini !</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>						



Follow me on Instagram
@registraripangon.id



Follow me on Youtube
Regisriasi Pangan Online



Find me on Facebook
Direktorat Registrasi Pangan Online



Follow me on Twitter
@Reg_pangan



Follow me on TikTok
@registraripangan_id



**Badan Pengawas Obat dan Makanan RI
2023**