



BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Peningkatan kebutuhan/konsumsi masyarakat terhadap makanan yang disediakan ataupun yang telah diolah di luar rumah semakin tinggi, dengan begitu semakin meningkat pula produk atau usaha makanan yang disediakan oleh perorangan ataupun perusahaan. Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) yang merupakan usaha pengolahan makanan yang meliputi; rumah makan dan restoran, jasaboga atau catering, depot air minum, kantin dan makanan jajanan. Rumah makan dan restoran sebagai salah satu tempat pengelolaan makanan yang dimanfaatkan oleh masyarakat haruslah terjamin kesehatan dan kebersihannya. Berdasarkan pada Keputusan Menteri Kesehatan No. 1098/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran yang dimaksud dengan rumah makan adalah setiap tempat usaha yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman pada tempat usahanya. Sedangkan yang dimaksud dengan restoran yaitu salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan proses pengelolaan makanan bagi tempat usahanya :

- (1) Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang dibutuhkan setiap saat dan memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh. Keamanan makanan sangat dibutuhkan karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penularan penyakit maupun gangguan kesehatan lainnya. Menurut Thaheer (2005) banyak hal yang menyebabkan suatu makanan dapat menjadi tidak aman, salah satu diantaranya karena terkontaminasi. Peluang terjadinya kontaminasi makanan dapat terjadi pada setiap tahap pengelolaan makanan yaitu pada pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan dan penyajian makanan.



- (2) Higiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lainnya karena erat kaitannya. Penerapan higiene dan sanitasi makanan dilakukan dalam setiap tahap pengelolaan makanan baik yang dilakukan pada tahap pemilahan bahan baku yang digunakan, pada proses pengolahan, sampai pada proses penyajian, termasuk didalamnya penjamah makanan dan lingkungan proses pengolahan.
- (3) Guna mencegah jangan sampai terjadi penularan penyakit sebagai akibat dari penjamah makanan maka perlu diadakan pengawasan kesehatan dari penjamah makanan antara lain: penjamah makanan harus memperhatikan Kesehatan perseorangan, memiliki dasar-dasar pengetahuan tentang higiene dan sanitasi makanan.
- (4) Upaya higiene sanitasi makanan lebih menitikberatkan kepada pengetahuan, sikap dan perilaku seseorang dalam menangani proses pengolahan makanan, sedangkan upaya keamanan makanan adalah menitik beratkan kepada semua komposisi makanan yang terdapat dalam makanan yang siap di konsumsi, akan terjamin aman berbagai gangguan penyakit dan keracunan makanan.
- (5) Higiene perorangan mencakup semua higiene yang menjadi tanggung jawab individu dan semua pengelola makanan. Pengetahuan dasar tentang higiene harus dipunyai oleh individu dari pengelola makanan supaya tidak terjadi hal-hal yang tidak diinginkan.
- (6) Menurut teori Lawrence Green bahwa menganalisis perilaku manusia dari tingkat kesehatan. Perilaku itu sendiri ditentukan oleh faktor predisposisi (predisposing faktor), faktor pendukung (enabling faktor), dan faktor pendorong (reinforcing faktor).
- (7) Resiko besar dari kontaminasi makanan terdapat pada penjamah makanan, terutama pada tahap pengolahan makanan. Penjamah makanan dapat memindahkan kuman patogen dalam makanan dengan berbagai cara, salah satu yang harus diperhatikan yaitu perilaku penjamah makanan saat mengolah makanan. Penyebaran kuman patogen pada tenaga penjamah bisa disebabkan juga oleh tangan penjamah makanan yang terluka, mungkin terdapat kuman patogen yang akan berpindah pada makanan yang



akan disajikan dan memegang langsung makanannya. Kuman patogen dapat pindah ke makanan melalui tangan penjamah makanan yang tidak bersih sebelum mengolah makanan.

- (8) Penjamah makanan adalah tenaga/orang yang secara langsung berhubungan dengan tahap pemilihan bahan baku dan bahan makanan, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan sampai dengan penyajian makanan. Penjamah makanan memiliki peranan penting dalam melindungi makanan yang akan dikonsumsi dari kontaminasi makanan yang disebabkan oleh perilaku penjamah yang tidak baik. Kebiasaan hidup bersih serta bekerja bersih sangat penting dalam mengolah makanan, agar dapat melindungi keamanan makanan.
- (9) Menurut World Health Organization (WHO), salah satu penyakit yang dapat disebabkan oleh foodborne dan waterborne disease yaitu diare yang menyebabkan korban sedikitnya 2 juta jiwa. Berdasarkan data WHO diperkirakan 1/3 negara maju mengalami keracunan pangan setiap tahunnya, bahkan di Eropa keracunan pada makanan merupakan penyebab kematian terbanyak setelah Infeksi Saluran Pernapasan Atas (ISPA). Di Indonesia penyakit yang ditularkan melalui makanan tergolong cukup besar, terlihat dari tingginya angka penyakit infeksi seperti typhus,

B. MAKSUD DAN TUJUAN

Tujuan dari Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) bagi koperasi peningkatan kapasitas koperasi dan usaha kecil dan menengah dana alokasi khusus (DAK) Non Fisik di Kabupaten Bulungan tahun 2022 adalah untuk meningkatkan kualitas umkm - umkm lebih baik dalam hal manfaat yang besar apabila secara rutin melakukan produksi dalam usaha umkm yang sedang berjalan.

Secara rinci tujuan dari kegiatan pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) ini adalah :

- a. Untuk mengetahui aspek hygiene dan sanitasi makanan melalui pengolahan makanan.



- b. Untuk mengetahui aspek hygiene dan sanitasi makanan melalui penyimpanan makanan.
- c. Untuk mengetahui aspek hygiene dan sanitasi makanan melalui penyajian makanan.

C. SASARAN

Mengetahui tentang faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi makanan pada tahap pengolahan di rumah makan.

D. PROSES PELAKSANAAN

1. Persiapan dan Koordinasi

Tahap awal yang dilaksanakan sebelum pelatihan yaitu persiapan administrasi dan teknis. Administrasi meliputi berkas yang nantinya akan digunakan sebagai Surat pertanggung jawaban kegiatan dan teknis acara. Koordinasi dan konsultasi dengan Kementerian dan Kabupaten/Kota atau balai terkait juga dilaksanakan untuk mendapatkan instruktur atau narasumber yang nanti mengisi materi Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan), Dana Alokasi Khusus (DAK) Peningkatn Kapasitas Koperasi dan UKM Provinsi Kalimantan Utara Tahun 2022.

2. Bentuk Kegiatan

Kegiatan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan), bagi koperasi peningkatan kapasitas koperasi dan usaha kecil dan menengah dana alokasi khusus (DAK) Non Fisik di Kabupaten Bulungan tahun 2022.

Kegiatan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah Makanan) peningkatan kapasitas koperasi usaha kecil dan menengah (PK2UKM) di Kabupaten Bulungan yang dilaksanakan dalam bentuk pelatihan Klasikal, yaitu pelatihan yang dilaksanakan didalam kelas dengan sajian materi Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II



(Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) Dana Alokasi Khusus (DAK) Peningkatan Kapasitas Koperasi dan UKM Provinsi Kalimantan Utara Tahun 2022.

3. Tema

Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) Dana Alokasi Khusus (DAK) Peningkatan Kapasitas Koperasi dan UKM Provinsi Kalimantan Utara Tahun 2022.

4. Peserta

Adapun peserta Peserta

Adapun Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) bagi UKM peningkatan kapasitas koperasi dan usaha kecil dan menengah dana alokasi khusus (DAK) Non Fisik di Kabupaten Bulungan tahun 2022 dengan jumlah peserta sebanyak 35 orang tetapi yang hadir dalam Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) hanya 35 orang peserta. bagi UKM peningkatan kapasitas koperasi dan usaha kecil dan menengah dana alokasi khusus (DAK) Non Fisik di Kabupaten Bulungan tahun 2022 dengan jumlah peserta sebanyak 35 orang.

1. Narasumber

Untuk Pemateri Konsultan Pembiayaan Dari CIS – PLUT KUMKM Kabupaten Bulungan Bapak Dedy Kurniawan, S.pd

Pemateri Juga ada dari Dinas Kesehatan Kabupaten Bulungan, Bapak Rustam Iwandi Dan Ibu Hasrianti.

2. Panitia

Panitia dalam kegiatan Pelatihan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) bagi UKM peningkatan kapasitas koperasi dan usaha kecil dan menengah dana alokasi khusus (DAK) Non Fisik di Kabupaten Bulungan tahun 2022 berjumlah 7 orang yang berasal dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan



UKM Provinsi Kalimantan Utara dan bekerjasama dengan Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM Kabupaten bulungan.

3. Lokasi Kegiatan

Tempat pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) dilaksanakan di Kabupaten Bulungan. Kegiatan ini dilaksanakan di Hotel Pangeran Khar Jl. Katamso Tanjung Selor, waktu pelaksanaan kegiatan dilaksanakan selama 3 (Tiga) hari mulai 15 -17 Juni 2022.

4. Output

Adapun output dari kegiatan ini adalah:

- a. Pelaksaaan kegiatan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) peningkatan kapasitas koperasi usaha kecil dan menengah (PK2UKM) sebanyak 35 Orang di Kabupaten Bulungan.
- b. Laporan Pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) Dana Alokasi Khusus (DAK) peningkatan kapasitas koperasi usaha kecil dan menengah (PK2UKM) di Kabupaten Bulungan Provinsi Kalimantan Utara Tahun 2022.

5. Outcome

Meningkatkan kualitas UKM yang bisa berjalan dengan lancar dan berkembang jika dikelola dengan baik salah satunya adalah Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan).

E. SUMBER DANA

Adapun biaya pelaksanaan kegiatan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) ini dibebankan pada Dana Alokasi Khusus (DAK) Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah melalui Daftar Pelaksanaan Anggaran (DPA) Program dan sub kegiatan Produksi dan Pengolahan, Pemasaran, Sumber Daya Manusia, serta Desain dan Teknologi pada Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM Provinsi Kalimantan Utara Tahun Anggaran 2022.



F. PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Koordinasi Dengan Stakeholders Terkait.

Pada awalnya dari pihak pelaksana mengadakan koordinasi dengan Dinas Teknis yang membidangi Koperasi dan UKM di Provinsi Kalimantan Utara sekaligus melakukan koordinasi dengan Dinas Teknis di Kabupaten Bulungan terkait dengan penentuan peserta pelatihan peningkatan kapasitas koperasi usaha kecil dan menengah (PK2UKM) ini.

2. Penyusunan Materi Dan Silabus

Penyusunan Materi dan Silabus di susun oleh Pemateri bekerjasama dengan Pelaksana kegiatan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) yang di koordinasi dengan Pihak Penyelenggara Kegiatan (Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM Provinsi Kalimantan Utara)

3. Materi Pelatihan

Materi merupakan bahan ajar yang dicetak untuk dapat dipelajari secara mandiri oleh peserta pelatihan. Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) Materi disebut juga media ajar untuk belajar mandiri karena di dalamnya dilengkapi dengan petunjuk untuk belajar sendiri. artinya, peserta dapat melakukan kegiatan belajar mandiri tanpa mengalami banyak kesulitan. Materi adalah media pembelajaran yang berisi materi, metode, batasan-batasan, dan cara mengevaluasi yang disajikan secara sistematis dan menarik untuk mencapai tingkatan kompetensi yang diharapkan sesuai dengan tingkat kompleksitasnya. Materi menjadi media ajar yang sangat menarik. Melalui Materi peserta kegiatan diharapkan mampu membelajarkan diri sendiri, tidak tergantung kepada orang lain. Seluruh materi pembelajaran dari satu unit kompetensi sampai sub kompetensi yang dipelajari terdapat di dalam satu Materi secara penuh. Materi memiliki daya adaptif yang tinggi terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Dikatakan adaptif karena dapat melakukan penyesuaian dengan cepat dan fleksibel terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.



Adapun Materi-Materi tersebut meliputi materi-materi dengan judul :

1. Peraturan Perundang – Perundangan Hygiene
2. Bahan Pencemar Terhadap Makanan
3. Penyakit Bawaan Makanan
4. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan
5. Pencucian dan Penyimpanan Peralatan
6. Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan
7. Higiene Perorangan
8. Mental Wirausahaan
9. Manajemen SDM
10. Manajemen Produksi
11. Pengembangan Produksi
12. Digital Marketing
13. Pembukuan Sederhana
14. Praktek Pembukuan Sederhana
15. Penghitungan Harga Jual
16. Praktek Penghitungan Harga Jual
17. Program Bela Pengadaan dan Katalog Lokal
18. Perpajakan

4. Mobilisasi Panitia Dan Pemateri

Mobilisasi Panitia dan Pemateri untuk Kegiatan Pelatihan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) di Kabupaten Bulungan di laksanakan 1 (satu) hari sebelum pelaksanaan sehingga dapat melakukan koordinasi terkait dengan jadwal penyampaian materi hal ini harus dilakukan untuk menghindari keterlambatan penyampaian materi maupun ketidak siapan properti pendukung pelaksanaan kegiatan pelatihan.

5. Mobilisasi Peserta Pelatihan

Mobilisasi peserta Pelatihan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) di selenggarakan di Kabupaten Bulungan Provinsi Kalimantan Utara dilaksanakan pada hari Rabu,



tanggal 15 Juni 2022 sampai dengan hari Jumat Tanggal 17 Juni 2022 bertempat di Hotel Pangeran Khar yang beralamat di Jl. Katamso Tanjung Selor, Kecamatan Tanjung Selor Hilir, Kabupaten Bulungan Provinsi Kalimantan Utara.

6. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan

Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) di Hotel pangeran Khar yang beralamat di Jl. Katamso Tanjung Selor, Kecamatan Tanjung Selor Hilir, Kabupaten Bulungan Provinsi Kalimantan utara diadakan selama 3 (tiga) hari yaitu Hari Rabu s/d Jumat tanggal 15 s/d 17 Juni 2022.

7. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah Makanan) Bagi UKM di Kabupaten Bulungan dalam rangka Peningkatan Kapasitas Koperasi dan UKM melalui Dana Alokasi Khusus (DAK) Provinsi Kalimantan Utara Tahun 2022 telah sesuai dengan target serta tujuan dalam pelatihan ini yaitu:

1. Peserta dapat memahami pentingnya pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) dalam menjalankan usaha UKM;
2. Peserta dapat memahami bagaimana cara atau tahapan dalam pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) dalam menjalankan usaha UKM;
3. Peserta dapat memahami Tentang Penjamah Makanan;
4. Peserta dapat memahami tentang bagaimana dampak serta akibat apabila Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan);
5. Peserta juga langsung praktek dalam Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) oleh Narasumber
6. Peserta Juga di berikan kesempatan untuk bertanya jawab langsung kepada Narasumber.



G. PENUTUP

1. Kesimpulan

Bedasarkan tujuan pelaksanaan kegiatan tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa Pelatihan bagi UKM peningkatan kapasitas koperasi dan usaha kecil dan menengah dana alokasi khusus (DAK) Non Fisik di Kabupaten Bulungan tahun 2022 ini dapat memberikan peluang bagi para pengusaha UKM khususnya yang telah berkembang untuk dapat lebih semangat lagi dalam mengembangkan usaha nya.

2. Saran

Diharapkan kedepan Pelatihan pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) bagi UKM peningkatan kapasitas koperasi dan usaha kecil dan menengah dana alokasi khusus (DAK) Non Fisik di Kabupaten Bulungan tahun 2022 dapat memberikan kuota yang lebih banyak sehingga para UKM lain mendapatkan pendampingan dan ilmu agar dapat memahami pentingnya Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) .

Tanjung Selor, 11 Oktober 2022

Plt. Kepala Dinas.

Hj.Hasriyani, S.H,M.M

Pembina Tk.1 IV/b

NIP. 19730717 200312 2 008



5. Narasumber

Untuk pemateri Sebagai Konsultan Pembiayaan Di CIS – PLUT KUMKM Kabupaten Bulungan Bapak Dedy Kurniawan, S.Pd.

- Nama : Dedy Kurniawan, S.Pd
Tempat & Tanggal Lahir : Tanjung Palas Hulu, 13 Desember 1989
Agama : Islam
Alamat : Jl. Kromo Rt. 05 Rw. -
Jabatan : Konsultan Pembiayaan
Jenis Kelamin : Laki-laki
Telp/ Hp : 0813 4753 0396

- Nama : Rustam Iwandi
Tempat & Tanggal Lahir : Amuntai, 31 Januari 1975
Agama : Islam
Alamat : Jl. Jelarai Raya Perum Korpri Blok. 11
Jabatan : -
Jenis Kelamin : Laki - Laki
Telp/Hp. : -

- Nama : Hasrianti
Tempat & Tanggal Lahir : Saruran, 02 Maret 1983
Agama : Islam
Jabatan : -
Jenis Kelamin : Perempuan
Telp/Hp : 0852 5117 9660



6. Panitia

Panitia dalam kegiatan Pelatihan pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) peningkatan kapasitas koperasi dan usaha kecil dan menengah dana alokasi khusus (DAK) Non Fisik di Kabupaten Bulungan tahun 2022 berjumlah 8 orang yang berasal dari Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM Provinsi Kalimantan Utara dan bekerjasama dengan Dinas Perindustrian, Perdagangan, Koperasi dan UKM Kabupaten bulungan.

7. Lokasi Kegiatan

Tempat pelaksanaan Pelatihan pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) dilaksanakan di Kabupaten Bulungan. Kegiatan ini dilaksanakan di Hotel Pangeran Khar Jl. Katamso Tanjung Selor, waktu pelaksanaan kegiatan dilaksanakan selama 3 (Tiga) hari mulai 15 – 17 Juni 2022.

8. Output

Adapun output dari kegiatan ini adalah:

Terlaksananya Kegiatan Pelatihan pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) di Kabupaten Bulungan.

9. Outcome

Meningkatkan kualitas UKM yang bisa berjalan dengan lancar dan berkembang jika dikelola dengan baik salah satunya adalah Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan).

10. Sumber Dana

Adapun biaya pelaksanaan kegiatan ini dibebankan pada Dana Alokasi Khusus (DAK) Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah melalui Daftar Pelaksanaan Anggaran (DPA) Program dan sub kegiatan



Produksi dan Pengolahan, Pemasaran, Sumber Daya Manusia, serta Desain dan Teknologi pada Dinas Perindustrian, Perdagangan.

H. PELAKSANAAN KEGIATAN

1. Tahap Persiapan

Pada awalnya dari pihak pelaksana mengadakan koordinasi dengan Dinas Teknis yang membidangi Koperasi dan UKM di Provinsi Kalimantan Utara sekaligus melakukan koordinasi dengan Dinas Teknis di Kabupaten Bulungan terkait dengan penentuan peserta Pelatihan pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) peningkatan kapasitas koperasi usaha kecil dan menengah (PK2UKM) ini.

2. Penyusunan Materi Dan Silabus

Penyusunan Materi dan Silabus di susun oleh Pemateri bekerjasama dengan Pelaksana kegiatan yang di koordinasi dengan Pihak Penyelenggara Kegiatan (Dinas Perindustrian Perdagangan Koperasi dan UKM Provinsi Kalimantan Utara)

4. Materi Pelatihan

Materi merupakan bahan ajar yang dicetak untuk dapat dipelajari secara mandiri oleh peserta pelatihan. Materi disebut juga media ajar untuk belajar mandiri karena di dalamnya dilengkapi dengan petunjuk untuk belajar sendiri. artinya, peserta dapat melakukan kegiatan belajar mandiri tanpa mengalami banyak kesulitan. Materi adalah media pembelajaran yang berisi materi, metode, batasan-batasan, dan cara mengevaluasi yang disajikan secara sistematis dan menarik untuk mencapai tingkatan kompetensi yang diharapkan sesuai dengan tingkat kompleksitasnya. Materi menjadi media ajar yang sangat menarik. Melalui Materi peserta kegiatan diharapkan mampu membelajarkan diri sendiri, tidak tergantung kepada orang lain. Seluruh materi pembelajaran dari satu unit kompetensi sampai sub kompetensi yang dipelajari terdapat di dalam satu Materi secara penuh. Materi memiliki daya adaptif yang tinggi



terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi. Dikatakan adaptif karena dapat melakukan penyesuaian dengan cepat dan fleksibel terhadap perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi.

Materi-Materi tersebut meliputi materi-materi dengan judul :

5. Mobilisasi Panitia Dan Pemateri

Mobilisasi Panitia dan Pemateri untuk Kegiatan Pelatihan pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) di Kabupaten Bulungan dilaksanakan 1 (satu) hari sebelum pelaksanaan sehingga dapat melakukan koordinasi terkait dengan jadwal penyampaian materi hal ini harus dilakukan untuk menghindari keterlambatan penyampaian materi maupun ketidak siapan properti pendukung pelaksanaan kegiatan pelatihan.

6. Mobilisasi Peserta Pelatihan

Mobilisasi peserta Pelatihan pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) di selenggarakan di Kabupaten Bulungan Provinsi Kalimantan Utara dilaksanakan pada hari Rabu, tanggal 15 Juni 2022 sampai dengan hari Jumat Tanggal 17 Juni 2022 bertempat di Hotel Pangeran Khar yang beralamat di Jl. Katamso Tanjung Selor, Kecamatan Tanjung Selor Hilir, Kabupaten Bulungan Provinsi Kalimantan Utara.

7. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan

Pelatihan pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) Hotel Pangeran Khar yang beralamat di Jl. Katamso, Tanjung Selor, Kecamatan Tanjung Selor Hilir, Kabupaten Bulungan Provinsi Kalimantan utara diadakan selama 3 (tiga) hari yaitu Hari Rabu s/d Jumat tanggal 15 s/d 17 Juni 2022.



8. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) Bagi UKM di Kabupaten Bulungan dalam rangka Peningkatan Kapasitas Koperasi dan UKM melalui Dana Alokasi Khusus (DAK) Provinsi Kalimantan Utara Tahun 2022 telah sesuai dengan target serta tujuan dalam pelatihan ini yaitu:

1. Peserta dapat memahami Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan);
2. Peserta dapat memahami bagaimana cara atau tahapan dalam pelaksanaan Standarisasi Produk Pangan (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan);
3. Peserta dapat memahami Standarisasi apa saja yang di perlukan dalam menjamah Makanan yang harus disiapkan;
4. Peserta dapat memahami tentang bagaimana dampak serta akibat apabila koperasi tidak Melakukan Rapat Anggota Tahunan Setiap Tahunnya;
5. Peserta juga langsung praktek dalam pelatihan koperasi oleh Narasumber
6. Peserta Juga di berikan kesempatan untuk bertanya jawab langsung kepada Narasumber.

I. PENUTUP

1. Kesimpulan

Bedasarkan tujuan pelaksanaan kegiatan tersebut, maka dapat disimpulkan Pelatihan pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah Makanan) bagi UMKM peningkatan kapasitas koperasi dan usaha kecil dan menengah dana alokasi khusus (DAK) Non Fisik di Kabupaten Bulungan tahun 2022 ini dapat memberikan peluang bagi para UMKM khususnya yang telah berkembang untuk dapat lebih semangat dalam menjalankan Usaha nya dengan baik serta dapat memberikan manfaat bagi Umkm - Umkm lainnya yang ingin membentuk usaha baru agar dapat berkembang dan mampu bersaing di pasar global.



2. Saran

Diharapkan kedepan Pelatihan pelaksanaan Pelatihan Standarisasi Produk Pangan Angkatan II (Kewirausahaan Bagi Penjamah makanan) bagi UMKM peningkatan kapasitas koperasi dan usaha kecil dan menengah dana alokasi khusus (DAK) Non Fisik di Kabupaten Bulungan tahun 2022 dapat memberikan kuota yang lebih banyak sehingga para pengurus dan pengawas koperasi lain mendapatkan pendampingan dan ilmu agar dapat memahami pentingnya melaksanakan RAT dalam menjalankan Perkoperasian.

Tanjung Selor, 11 Oktober 2022

Plt. Kepala Dinas.

Hj.Hasriyani, S.H,M.M

Pembina Tk.1 IV/b

NIP. 19730717 200312 2 008



DOKUMENTASI HARI PERTAMA





Narasumber dari dinkes kabupaten bapak Rustam Iwandi



Narasumber dari dinkes kab. Bulungan Ibu Hasriyanti





Snack Box Pagi Hari Pertama Pada Tanggal 15 Juni 2022



Makan Siang Hari Pertama Tanggal 15 Juni 2022



Snack Box Sore Hari Pertama Tanggal 15 Juni 2022





DOKUMENTASI HARI KEDUA

Narasumber Plut Kab. Bulungan Bapak Dedy Kurniawan S.pd





Snack Box Pagi Hari Kedua Tanggal 16 Juni 2022



Makan Siang Hari Kedua Pada Tanggal 16 Juni 2022



Snack Box Sore Hari Kedua Pada Tanggal 16 Juni 2022



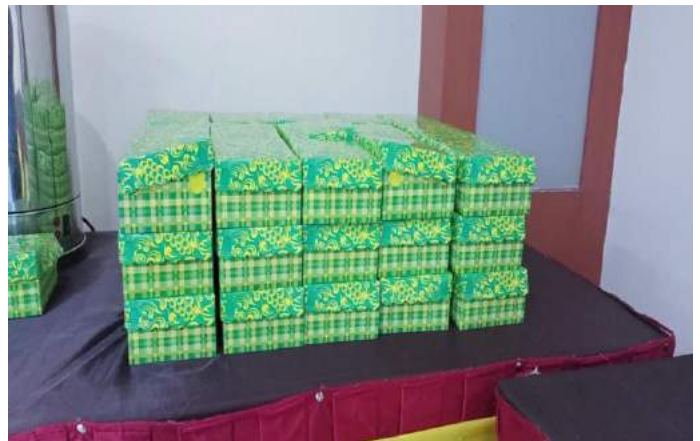


DOKUMENTASI NARASUMBER HARI KE TIGA





Snack Box Pagi Pada Tanggal 17 Juni 2022





DOKUMENTASI PRAKTEK FOTO PRODUK PESERTA





DOKUMENTASI PENYERAHAN SERTIFIKAT



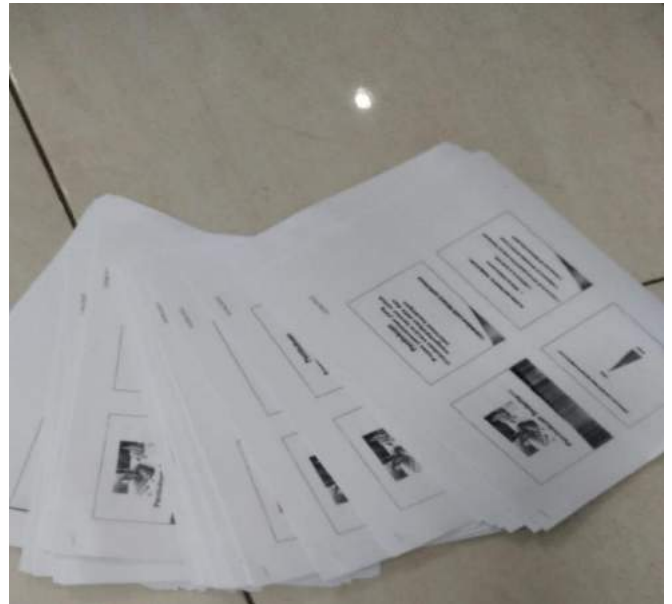


DOKUMENTASI ATK





DOKUMENTASI MATERI PESERTA





DOKUMENTASI PANITIA

