

Kompeten di Bidangnya, Dosen Poltekbos Diberi Pelatihan dan Sertifikasi

Subhan Riyadi - MAKASSAR.PONPES.OR.ID

Dec 16, 2023 - 04:51



MAKASSAR - Dosen Program Studi Perhotelan Politeknik Bosowa (Poltekbos) mengikuti pelatihan dan sertifikasi Pengelolaan Hygiene Sanitasi Pangan (Food Safety) di Ruang - Eatery, Coworking & Event Space Bogor, Kamis, 14 Desember 2023.

Kegiatan ini bekerjasama dengan PT. Nusatamara Mitra Optima (EC Consultant Bogor) dan sertifikasi kompetensi lisensi BNSP oleh LSP Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan (JMKP) Bogor dengan skema Higiene dan Sanitasi Makanan.

Kedua Dosen Politeknik Bosowa yakni Dewi Andriani, SST.Par., M.Par. dan St. Hadijah, SST.Par., M.Par. direkomendasikan kompeten.

Kegiatan bertujuan untuk mendapatkan ilmu mengenai food safety yang nantinya akan diterapkan pada teaching factory (TEFA) PoltekBos, serta sertifikat yang di

dapatkan satu hal penting yang perlu dimiliki dalam operasional TEFA dan rangkaian perizinan keamanan pangan.

Pelatihan membahas mengenai 3 bahaya dalam makanan yaitu dari segi biologi, kimia dan fisik.

Dari segi biologi termasuk didalamnya terkait virus, bakteri sedangkan dari segi kimia seperti bahan berbahaya yang ditambahkan di dalam makanan misalnya boraks, formalin serta segi fisik benda asing yang seharusnya tidak ada dalam bahan baku makanan contohnya rambut, kerikil dan pasir.

Dalam pelatihan juga dibahas mengenai bagaimana bangunan TPP (tempat pengolahan pangan) yang seharusnya.

Mulai dari fisik bangunan, pencahayaan, penanganan dari sumber hama, perlunya ventilasi dan exhaust, dinding yang dilapisi bahan anti minyak, lantai yang menyerap air dan tidak licin serta mengatur bagaimana pengelolaan peralatan serta pangan yang seharusnya dilakukan.

Personal hygiene untuk penjamah pangan (food handler) juga perlu diperhatikan, seperti penjamah pangan tidak boleh menggunakan aksesoris, menggunakan APD yang telah diatur dan rutin mencuci tangan agar menghindari kontaminasi silang.

Pada pelatihan juga dipelajari tentang titik-titik di mana bahan baku dapat tercemar, seperti pada saat penerimaan, penyimpanan bahan pangan mentah, pengolahan, penyimpanan bahan pangan matang, pendistribusian hingga penyajian pangan matang.

Sertifikasi dilaksanakan dengan observasi langsung, tes tertulis dan wawancara oleh asesor. Observasi dilakukan dengan analisis bahaya pangan hingga penyusunan jadwal pelatihan bagi karyawan perusahaan.

Dewi Andriani memaparkan Ilmu dari pelatihan sangat berguna dan bermanfaat untuk diterapkan pada TEFA PoltekBos demi menjamin kualitas dan keamanan produk unggulan TEFA (Ikan Asap Celebes dan Bajabu Abon Sangrai Ikan Asap).

"Pengelolaan produk unggulan diharapkan dapat lebih terjamin kualitasnya, terutama titik bahaya pangan yang harus dihindari, pentingnya menjaga suhu dan keamanan bahan pangan mulai dari penerimaan bahan baku mentah, proses produksi, penyimpanan bahan mentah dan bahan pangan, distribusi pangan matang hingga penyajian yang sampai pada konsumen," pungkasnya.