

Nomor : B/478/BPSDMI.4/DL/V/2024 Jakarta, 7 Mei 2024  
Lampiran : 1 (satu) berkas  
Hal : Pemberitahuan Penyelenggaraan Pelatihan  
*Hazard Analysis And Critical Control Points*  
(HACCP)

Yth.

Kepala Dinas Provinsi/Kabupaten/Kota yang menyelenggarakan urusan  
Perindustrian di seluruh Indonesia

Salah satu tantangan yang dihadapi oleh industri pangan nasional selain produk pangan yang dihasilkan harus bermutu juga aman untuk dikonsumsi serta tidak mengandung bahan-bahan yang membahayakan terhadap kesehatan manusia. Dalam rangka mengembangkan kompetensi teknis terkait hal tersebut, Pusbindiklat SDM Aparatur BPSDMI Kementerian Perindustrian bermaksud menyelenggarakan Pelatihan *Hazard Analysis And Critical Control Points* (HACCP) bagi Pejabat Fungsional Penyuluh Perindag yang rencananya akan dilaksanakan pada:

Hari/ Tanggal : Senin – Jumat/ 27 s.d 31 Mei 2024  
Tempat : Hotel di Area Bogor atau Bekasi  
(akan diinformasikan lebih lanjut dalam surat pemanggilan)  
Kuota : 30 orang

Untuk kelancaran pelaksanaan kegiatan pelatihan, calon peserta wajib memenuhi beberapa ketentuan sebagai berikut:

1. Memiliki pemahaman tentang proses produksi pangan atau memiliki pengalaman melakukan pendampingan pada industri makanan/minuman;
2. Mengisi formulir rincian produk yang akan digunakan untuk praktek pada saat pelatihan (terlampir);
3. Mendaftarkan diri dan mengunggah surat usulan beserta dokumen lain yang dibutuhkan pada laman <https://sippp.kemenperin.go.id/register> paling lambat tanggal 17 Mei 2024;

4. Pusbindiklat SDMA akan melakukan seleksi terhadap usulan peserta yang masuk dan akan menyampaikan surat pemanggilan bagi calon peserta yang ditetapkan sebagai peserta berdasarkan hasil seleksi.

Dapat kami informasikan, bahwa biaya akomodasi dan konsumsi serta uang saku diklat peserta selama pelatihan ditanggung oleh Pusbindiklat SDM Aparatur. Sementara untuk biaya transportasi peserta dari unit kerja dan ke lokasi pelatihan PP ditanggung oleh unit kerja masing-masing. Untuk informasi lebih lanjut dapat menghubungi nomor *helpdesk* Pusbindiklat SDM Aparatur (0852195873780).

Demikian, atas perhatian dan kerja sama Saudara kami sampaikan terima kasih.

Kepala Pusbindiklat SDM Aparatur,



Restu Yuni Widayati

Tembusan:  
Kepala BPSDMI

Lampiran I Surat Kepala Pusbindiklat SDMA  
Nomor : B/478/BPSDMI.4/DL/V/2024  
Tanggal : 7 Mei 2024

**FORMULIR RINCIAN PRODUK  
SEBAGAI BAHAN WORKSHOP PELATIHAN HACCP**

1. Jenis Produk Pangan yang akan digunakan sebagai bahan workshop HACCP:  
(Contoh: Keripik Pisang)

2. Deskripsi Produk Pangan yang akan digunakan sebagai bahan workshop HACCP:  
(Contoh: Keripik pisang merupakan makanan yang terbuat dari pisang yang diiris tipis kemudian digoreng dengan menggunakan tepung yang telah dibumbu)

3. Alur Proses produksi produk pangan yang akan digunakan sebagai bahan workshop HACCP:  
(Diisi dengan penjelasan atau diagram mengenai urutan tahapan dari proses produksi makanan/minuman)

Kepala Pusbindiklat SDM Aparatur,



Restu Yuni Widayati