

WEBINAR NASIONAL

DARING

PENINGKATAN KOMPETENSI STAF GIZI (AHLI GIZI DAN PENJAMAH MAKANAN) DALAM PENERAPAN PRINSIP HIGIENE SANITASI

BERBASIS MANAJEMEN RISIKO DALAM
PENGELOLAAN MAKANAN DAN PELAYANAN GIZI
SESUAI UU KESEHATAN NO. 17 TAHUN 2023 DAN
REGULASI TERUPDATE

DAFTAR SEGERA
KUOTA TERBATAS

Diselenggarakan oleh Pusdiklat PERSI bekerjasama dengan PERSI Wil Bali

Nilai SKP dan Sasaran Peserta



Hari : Kamis dan Jum'at (29 dan 30 Oktober 2026)
Jam : 08.00 - 17.00 WITA



Registrasi / Pendaftaran

Scan Disini :



Klik Disini :

DAFTAR HIGIENE SANITASI MAKANAN

BATAS PENDAFTARAN
15 Oktober 2026 atau Selama Kuota Masih Ada

INCLUDE

- ❖ E-SERTIFIKAT KEMENKES RI BER-SKP
- ❖ SOFT FILE MATERI
- ❖ E-SERTIFIKAT DARI PERSI WIL BALI
- ❖ RECORDING KEGIATAN



Biaya Investasi

Rp. 1.500.000 ,- / Peserta

BATAS PEMBAYARAN
21 Oktober 2026

**** **Special Rate / Harga Special** :
Rp. 1.300.000 per peserta, apabila
mendaftar minimal 2 peserta, **pembayaran**
special rate sebelum tgl 11 Oktober 2026
dan selama Kuota Masih Ada

Transfer Pembayaran

BANK PANIN
A/n : **PERSI WILAYAH BALI**
NO Rek : **4522009192**

Pada saat transfer di lembar setor transfer
(pada kolom berita untuk penerima), wajib
diisi keterangan : Nama peserta & Nama
Instansi / RS

Ketentuan

1. Peserta harus memiliki akun Satu Sehat
SDMK/Plataran Sehat
2. Bagi yang belum punya akun pelataran sehat
untuk segera melakukan pendaftaran di akun
pelataran satu sehat.

Dr.dr. I Nyoman
Gede Anom,
M.Kes



• Kepala **Dinas**
Kesehatan
Prov. Bali

dr. Putu Astri Dewi
Miranti, MPH



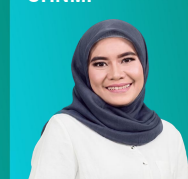
• Kepala Bid
Kesehatan
Masyarakat
Dinas Kesehatan
Prov. Bali

Triyani Kresnawan,
DCN., M.Kes., RD.,
FISQua., CHNMP



• Surveior KARS
• Asesor
Kompetensi
Tenaga Gizi
KEMENKES RI

Fitri Hidayani,
SST., MKM., RD.,
CHNMP



• Ka. Inst GIZI
RSUPN Dr. Cipto
Mangunkusumo
• Ka. PP Asosiasi
Dietisien
Indonesia (**AsDI**)

Khaerani Angelia.,
S.Gz., RD., CHNMP



• Kasub Inst GIZI
Unit Produksi
Makanan
RSUPN Dr.
Cipto
Mangunkusumo

Suharyati, SKM., MKM.
RD., CHNMP



• Pengurus DPP
Persatuan Ahli
Gizi Indonesia
(**PERSAGI**)
• Surveior KARS

Materi

- PRE -TEST
- Regulasi Surat Tanda Registrasi (STR) Tenaga Gizi (Nutrisionis dan Dietisien) sesuai UU Kesehatan No. 17 Tahun 2023 berkaitan dengan pengajuan Surat Izin Praktik (SIP) Dietisien
- **Standar Profesi Dietisien sesuai Kepmenkes No. HK.01.07/MENKES/1910/2022 sebagai Pedoman Asuhan Gizi oleh Profesional Tenaga Gizi**
- Prinsip Komunikasi Efektif dalam Meminimalisir Risiko dalam Pelayanan Asuhan Gizi
- **Prinsip Dasar Higiene Sanitasi Makanan sesuai Regulasi dan Standar Akreditasi Pelayanan Gizi**
- Penerapan dan Prinsip PPI (Pencegahan dan Pengendalian Infeksi) untuk Menjamin Keamanan Pelayanan Gizi dan Penyelenggaraan Makanan sesuai Standar Akreditasi RS Kemenkes RI 2024
- **Implementasi Prinsip Keselamatan Pasien di Unit Layanan Gizi sesuai STARKES 2024 dan Tata Laksana Penunjang Medis 2025 Disertai Latihan Praktek** : Penulisan ADIME Dokumentasi Pengkajian Awal Gizi dan Pengkajian Ulang
- Pelayanan berfokus pada Pasien pada Pelayanan Gizi dan berbagai Profesional Pemberi Asuhan (PPA) sesuai STARKES 2024
- **Mitigasi Risiko Bahaya Biologi, Kimia, dan Fisik dengan Penggunaan HACCP di Unit Gizi**
- Manajemen Alergen Pangan : Strategi Pengolahan Makanan yang Aman dan Bebas Kontaminasi Silang
- **Critical Control Point (CCP) Masterclass : Strategi Dietisien dalam Memutus Rantai Kontaminasi Silang Makanan**
- Perijinan SLHS (Sertifikat Laik Higiene Sanitasi)
- **Konsep Epidemiologi Penyakit dan Pengendalian Mikroorganisme yang Cara Penularannya melalui Makanan, serta Pencegahan Bahan Pencemar Makanan**
- Tata Cara Penyimpanan dan Pengelolaan Bahan Makanan sesuai Standar Mutu termasuk Pengendalian Suhu dan Waktu Penyimpanan
- **Cold Chain Management dan Prinsip Distribusi Makanan Diet : Menjaga Mutu Makanan Pra dan Post Pengolahan**
- Tata Letak dan Struktur Bangunan Dapur dan Ruang/Area Layanan Gizi sesuai Regulasi dan Prinsip K3-PPI di Fasyankes
- **Higiene Perseorangan dan Deteksi Dini Risiko Infeksi melalui Makanan di Unit Gizi**
- Teknik Audit Higiene dan Sanitasi dalam Menilai Keamanan Pangan
- **Tata Laksana Pembersihan dan Desinfeksi Peralatan Pengolahan Makan dan Peralatan Makan sesuai Prinsip PPI serta Penggunaan APD yang Benar untuk Staf Gizi dan Penjamah Makanan**
- POST -TEST

NOTE :

*****) Sertifikat** kegiatan ini nanti dapat digunakan sebagai kelengkapan pemberkasan keikutsertaan dalam kegiatan kursus higiene sanitasi untuk mendapatkan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) ataupun untuk memenuhi kewajiban **Staf Gizi / Penjamah makanan telah mengikuti kursus hygiene sanitasi secara berkala.**



Waktu (WITA)	Kegiatan/Subtopik	Narasumber
08.00 - 08.15	Sambutan/Pembukaan : - Pembukaan oleh MC - Doa - Menyanyikan Lagu Indonesia Raya - Sambutan Ketua PERSI Wilayah Bali - PRE TEST	
08.15 - 08.45	Regulasi Surat Tanda Registrasi (STR) Tenaga Gizi (Nutrisionis dan Dietisien) sesuai UU Kesehatan No. 17 Tahun 2023 berkaitan dengan pengajuan Surat Izin Praktik (SIP) Dietisien	Fitri Hidayani, SST., MKM., RD., CHNMP
08.45 - 09.30	Standar Profesi Dietisien sesuai Kepmenkes No. HK.01.07/MENKES/1910/2022 sebagai Pedoman Asuhan Gizi oleh Profesional Tenaga Gizi	Fitri Hidayani, SST., MKM., RD., CHNMP
09.30 - 10.15	Prinsip Komunikasi Efektif dalam Meminimalisir Risiko dalam Pelayanan Asuhan Gizi	Fitri Hidayani, SST., MKM., RD., CHNMP
10.15 - 11.00	Mitigasi Risiko Bahaya Biologi, Kimia, dan Fisik dengan Penggunaan HACCP di Unit Gizi	Khaerani Angelia., S.Gz., RD., CHNMP
11.00 - 11.45	Manajemen Alergen Pangan : Strategi Pengolahan Makanan yang Aman dan Bebas Kontaminasi Silang	Khaerani Angelia., S.Gz., RD., CHNMP
11.45 - 13.00	ISHOMA	
13.00 - 13.45	Critical Control Point (CCP) Masterclass : Strategi Dietisien dalam Memutus Rantai Kontaminasi Silang Makanan	Khaerani Angelia., S.Gz., RD., CHNMP
13.45 - 14.30	Pelayanan berfokus pada Pasien pada Pelayanan Gizi dan berbagai Profesional pemberi Asuhan (PPA) sesuai STARKES 2024	Triyani Kresnawan, DCN., M.Kes., RD., FISQua., CHNMP
14.30 - 15.15	Prinsip Dasar Higiene Sanitasi Makanan sesuai Regulasi dan Standar Akreditasi Pelayanan Gizi	Triyani Kresnawan, DCN., M.Kes., RD., FISQua., CHNMP
15.15 - 16.00	Penerapan dan Prinsip PPI (Pencegahan dan Pengendalian Infeksi) untuk Menjamin Keamanan Pelayanan Gizi dan Penyelenggaraan Makanan sesuai Standar Akreditasi RS Kemenkes RI 2024	Triyani Kresnawan, DCN., M.Kes., RD., FISQua., CHNMP
16.00 - 16.45	Implementasi Prinsip Keselamatan Pasien di Unit Layanan Gizi sesuai STARKES 2024 dan Tata Laksana Penunjang Medis 2025 Disertai Latihan Praktek : Penulisan ADIME Dokumentasi Pengkajian Awal Gizi dan Pengkajian Ulang	Triyani Kresnawan, DCN., M.Kes., RD., FISQua., CHNMP

Waktu (WITA)	Kegiatan/Subtopik	Narasumber
POST TEST		
08.00 - 08.45	Perijinan SLHS (Sertifikat Laik Higiene Sanitasi)	Dinas Kesehatan Prov.Bali
08.45 - 09.30	Konsep Epidemiologi Penyakit dan Pengendalian Mikroorganisme yang Cara Penularannya melalui Makanan, serta Pencegahan Bahan Pencemar Makanan	Dinas Kesehatan Prov.Bali
09.30 - 10.15	Tata Cara Penyimpanan dan Pengelolaan Bahan Makanan sesuai Standar Mutu termasuk Pengendalian Suhu dan Waktu Penyimpanan	Dinas Kesehatan Prov.Bali
10.15 - 11.00	Cold Chain Management dan Prinsip Distribusi Makanan Diet : Menjaga Mutu Makanan Pra dan Post Pengolahan	Dinas Kesehatan Prov.Bali
11.00 - 14.00	ISHOMA (SHOLAT JUM'AT)	
14.00 - 14.45	Tata Letak dan Struktur Bangunan Dapur dan Ruang/Area Layanan Gizi sesuai Regulasi dan Prinsip K3-PPI di Fasyankes	Dinas Kesehatan Prov.Bali
14.45 - 15.30	Higiene Perseorangan dan Deteksi Dini Risiko Infeksi melalui Makanan di Unit Gizi	Suharyati, SKM., MKM., RD., CHNMP
15.30 - 16.15	Teknik Audit Hygiene dan Sanitasi dalam Menilai Keamanan Pangan	Suharyati, SKM., MKM., RD., CHNMP
16.15 - 17.00	Tata Laksana Pembersihan dan Desinfeksi Peralatan Pengolahan Makan dan Peralatan Makan sesuai Prinsip PPI serta Penggunaan APD yang Benar untuk Staf Gizi dan Penjamah Makanan	Suharyati, SKM., MKM., RD., CHNMP
17.00 - 17.15	PENUTUPAN	

LINK ZOOM

- Diberikan apabila telah dilakukan pembayaran dan H-3 (tgl 26 OKTOBER 2025)
- Link dikirim ke email masing masing peserta
- ID Meeting hanya berlaku untuk 1 email = 1 perangkat
- Peserta Kelas Online masing masing mendapat 1 Link zoom