



**LAPORAN IMPLEMENTASI PROYEK PERUBAHAN
” PENINGKATAN KUALITAS PELAYANAN KEDOKTERAN
KEPOLISIAN BIDANG PENGAMANAN MAKANAN MELALUI
PENGUATAN SISTEM DAN METODE ”**

OLEH :
dr. WAHJU HIDAJATI DP, MARS, Sp.F.
KELAS GARUDA
NOSIS : 2023070712049

**Peserta Pelatihan Kepemimpinan Nasional Tingkat II
Angkatan XXVIII tahun 2023**

LEMBAGA PENDIDIKAN DAN PELATIHAN POLRI
PUSAT PENDIDIKAN ADMINISTRASI POLRI BANDUNG
2023

LEMBAR PERSETUJUAN
” PENINGKATAN KUALITAS PELAYANAN KEDOKTERAN
KEPOLISIAN BIDANG PENGAMANAN MAKANAN MELALUI
PENGUATAN SISTEM DAN METODE”

Peserta Diklat

dr. WAHJU HIDAJATI DP, MARS, Sp.F.
NOSIS : 2023070712049

Telah disetujui pada tanggal :
Di Pusdikmin Lemdiklat Polri Bandung

Coach

Mentor

Drs. DESI FERNANDA, M.Soc.Sc.
PEMBINA UTAMA NIP. 195812041986031001

dr. A. NYOMAN EDDY P.W., Sp.F.,DFM.
BRIGADIR JENDERAL POLISI

LEMBAR DUKUNGAN KEBERLANJUTAN PROYEK PERUBAHAN

1. Peserta Diklat

Kami yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : dr. WAHJU HIDAJATI DWI PALUPI, MARS., Sp.F.

KELAS : GARUDA

NO URUT : 14

Jabatan : Kasubbid Doksik Biddokpol Rodokpol

Instansi : Pusdokkes Polri

Adalah peserta Pelatihan Kepemimpinan Nasional (PKN) Tingkat II Angkatan XXVIII Tahun 2023 Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia di P.

2. Mentor

Kami yang bertandatangan di bawah ini :

Nama : BJP. dr. A. NYOMAN EDDY P.W., Sp.F., DFM.

Jabatan : Karodokpol

Instansi : Pusdokkes Polri

Proyek perubahan peserta Pelatihan Kepemimpinan Nasional (PKN) Tingkat II Angkatan XXVIII Tahun 2023 Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia di Pusat Pendidikan Administrasi Polri merupakan produk pembelajaran individual yang menjadi salah satu indikator pencapaian hasil Pelatihan.

Proyek perubahan ini akan diimplemetasikan di instansi kami dalam milestone Jangka Pendek yaitu pada tanggal 16 September 2023 sampai dengan 27 November 2023, jangka menengah yaitu pada Desember 2023 sd Juni 2024 dan jangka Panjang pada Juli 2024 sd Desember 2024.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan tanggung jawab.

Jakarta
Mengetahui,

PESERTA



dr. WAHJU HIDAJATI DP, MARS., Sp.F.
AKBP. NRP. 72100634

MENTOR



dr. A. NYOMAN EDDY P.W., Sp.F., DFM.
BRIGADIR JENDERAL POLISI

KATA PENGANTAR

Assalamualaikum wr. wb. Salam Sehat,

Puji syukur kita panjatkan kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia- Nya lah maka saya dapat menyelesaikan Pelaksanaan Proyek Perubahan dalam rangka mengikuti Pelatihan Kepemimpinan Nasional (PKN) Tingkat II Angkatan XXVIII Tahun 2023 Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia di Pusat Pendidikan Administrasi Lemdiklat Polri.

Tujuan pelaksanaan Proyek Perubahan ini adalah suatu proses pembelajaran untuk meningkatkan kualitas kinerja dengan menerapkan prinsip kepemimpinan strategis dan manajemen strategis di unit kerjanya sebagai laboratorium kepemimpinan.

Pelatihan ini diselenggarakan sejak tanggal 26 Juli – 1 Desember 2023. Pelaksanaan Proyek Perubahan dilaksanakan pada Pusat Kedokteran dan Kesehatan Kepolisian Negara Republik Indonesia (Pusdokkes Polri) dengan judul “Peningkatan Kualitas Pelayanan Kedokteran Kepolisian Melalui Penguatan Sistem Dan Metode Bidang Pengamanan Makanan”, dengan produk berupa Peraturan Kapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri.

Laporan Implementasi Proyek Perubahan ini berhasil kami selesaikan berkat dukungan banyak pihak yang telah memberikan bimbingan, arahan, masukan. Oleh karena itu, kami menghaturkan terima kasih yang tulus dari dalam hati kepada:

1. Irjen Pol. dr. Asep Hendradiana, Sp.An., KIC., M.Kes., Kapusdokkes Polri selaku pimpinan satker yang menjadi sponsor dan mendukung penuh pelatihan kami;
2. Brigjen Pol. dr. A. Nyoman Eddy P.W., Sp.F.,DFM., Karo Dokpol Pusdokkes Polri selaku Mentor dan komandan langsung yang sangat membimbing dan mendukung keberhasilan pelatihan kami;
3. Drs. Desi Fernanda, M.Soc.Sc.,selaku *coach* yang selalu sabar memberikan bimbingan serta arahan kepada kami;
4. Seluruh *Stakeholder*, Tim Efektif Proyek Perubahan serta seluruh pihak yang telah mendukung implementasi proyek perubahan ini;
5. Sejawat Tim Efektif Proyek Perubahan, yang telah bahu membahu bekerja sama dalam implementasi proyek perubahan selama 2 bulan ini.
6. Rekan-rekan di Sub Bidang Kedokteran Forensik Khususnya serta Bidang Kedokteran Forensik dan kesehatan Kamtibmas pada umumnya, yang telah banyak mendukung pelaksanaan proyek perubahan ini.
7. Suami dan anak-anak tercinta, sehingga pelaksanaan rangkaian proses pelatihan Kepemimpinan Strategis hingga implementasi proyek perubahan ini dapat diselesaikan tepat waktu.

Semoga amal kebaikan Jenderal, Komandan, rekan-rekan serta seluruh pihak lainnya dibalas oleh Allah SWT. Aamiin YRA.

Kami menyadari bahwa Proyek Perubahan ini masih belum sempurna, oleh karena itu masukan serta saran sangat kami harapkan. Semoga proyek perubahan ini dapat memberikan manfaat bagi bangsa, negara dan Institusi Polri.

Wassalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh

Jakarta, November 2022
Peserta,

Wahju Hidajati Dwi Palupi
NOSIS : 2023070712049

DAFTAR ISI

	HALAMAN
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR DUKUNGAN KEBERLANJUTAN PROYEK PERUBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
ABSTRAK	xii
BAB I. RANCANGAN PROYEK PERUBAHAN	
A. DESKRIPSI	1
1. PROFIL ORGANISASI PUSDOKKES	3
2. INDIKATOR KINERJA ORGANISASI	5
B. LATAR BELAKANG	7
1. DASAR HUKUM	7
2. KONDISI SAAT INI DAN KONDISI YANG DIHARAPKAN	7
3. ANALISIS MASALAH	8
C. SOLUSI DAN INOVASI	8
1. GAGASAN INOVATIF	8
2. TUJUAN	9
3. MANFAAT	10
D. TAHAPAN RENCANA PERUBAHAN DAN STRATEGI ORGANISASI	10
1. TAHAPAN/MILESTONES PROYEK PERUBAHAN	10
2. PENGENDALIAN RESIKO	15
E. STRATEGI MARKETING	16
1. STAKEHOLDERS DAN STRATEGI KOMUNIKASI	16
2. STRATEGI DISEMINASI	21
3. PEMANFAATAN SUMBER DAYA ORGANISASI	21
F. RENCANA STRATEGI PENGEMBANGAN KOMPETENSI	24
1. TARGET PENGEMBANGAN KOMPETENSI	24
2. STRATEGI PENGEMBANGAN KOMPETENSI	25

BAB II.	PELAKSANAAN PROYEK PERUBAHAN	
A.	CAPAIAN HASIL IMPLEMENTASI PROYEK PERUBAHAN	26
B.	DESKRIPSI KEPEMIMPINAN STRATEGIS.....	36
C.	IMPLEMENTASI STRATEGI MARKETING.....	37
1.	DUKUNGAN STAKEHOLDERS	37
2.	DISEMINASI PROYEK PERUBAHAN	39
3.	UMPAN BALIK TERHADAP DRAFT PERKAPUSDOKKES POLRI TENTANG PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN POLRI	40
D.	KEBERLANJUTAN PROYEK PERUBAHAN.....	42
1.	DUKUNGAN PIMPINAN UNTUK KEBERLANJUTAN PROPER	42
2.	RENCANA IMPLEMENTASI JANGKA MENENGAH DAN PANJANG.....	42
3.	PENYERAHAN DRAFT PERKAPUSDOKKES KEPADA PIMPINAN	44
E.	PEMBERDAYAAN ORGANISASI PEMBELAJAR.....	44
1.	IMPLEMENTASI PENGEMBANGAN POTENSI DIRI DAN KOMPETENSI TIM.....	44
2.	PEMANFAATAN MATA PELATIHAN PILIHAN UNTUK IMPLEMENTASI PROYEK PERUBAHAN	47
F.	LESSON LEARNT	51
BAB III.	PENUTUP	
A.	KESIMPULAN	52
B.	SARAN.....	52

DAFTAR TABEL

HALAMAN

Tabel 1.	Target Kinerja Pusdokkes Polri yang berhubungan dengan kinerja Biddoksikkes	6
Tabel 2.	Milestones proyek perubahan	10
Tabel 3.	Manajemen resiko implementasi proyek perubahan.....	15
Tabel 4.	Identifikasi dukungan dan pengaruh stakeholder.....	18
Tabel 5.	Rencana anggaran penyusunan Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri	23
Tabel 6.	Milestones proyek perubahan jangka menengah	43
Tabel 7.	Milestones proyek perubahan jangka panjang	43
Tabel 8.	Ruang Lingkup Hak Asasi Manusia (UNDP 2006).....	50

DAFTAR GAMBAR

HALAMAN

Gambar 1.	Jumlah kegiatan pengamanan makanan/ <i>food safety</i> oleh Puskokkes Polri, Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara	2
Gambar 2.	Struktur organisasi Puskokkes Polri	3
Gambar 3.	Struktur organisasi Biddoksikkes.....	5
Gambar 4.	Gagasan inovatif untuk merubah kondisi saat ini menjadi kondisi yang diharapkan	9
Gambar 5.	Struktur organisasi proyek perubahan.....	16
Gambar 6.	kuadran stakeholder.....	19
Gambar 7.	Rekap penilaian sikap perilaku peserta oleh mentor dan oleh peserta (penilaian diri sendiri)	24
Gambar 8.	Sprin efektif proyek perubahan	26
Gambar 9.	Sprin Tim Perumus Perkapuskokkes Polri	27
Gambar 10.	Permohonan revisi anggaran	27
Gambar 11.	Disposisi pimpinan atas permohonan revisi anggaran	27
Gambar 12.	Surat undangan dan daftar hadir rapat pembahasanan	28
Gambar 13.	Rapat internal menyusun Perkapuskokkes Polri	28
Gambar 14.	Rapat finishing perkapuskokkes Polri bersama Karodokpol dan Kasubbid keskamtibmas selaku pengemban fungsi PAM makanan	28
Gambar 15.	Surat permohonan sebagai pembicara eksternal workshop	29
Gambar 16.	Daftar hadir peserta workshop	29
Gambar 17.	Daftar hadir pembicara dan notulensi workshop.....	30
Gambar 18, 19, 20.	Rapat pendahuluan workshop dengan Paspampres RI, BPOM dan PT. Merck	30
Gambar 21.	Workshop dengan BPOM dan PT Merck dipimpin Karodokpol.....	31
Gambar 22.	Demonstrasi pemeriksaan makanan siap saji oleh Kasubbid Keskamtibmas dan tim.....	31
Gambar 23.	Surat permohonan rapat kepada Kadivkum dan undangan rapat Harmonisasi Perkapuskokkes.....	32
Gambar 24.	Daftar hadir dan notulensi rapat harmonisasi Perkapuskokkes.....	32
Gambar 25.	Rapat harmonisasi dengan Divkum dihadiri oleh Kabag Verifikumpol beserta tim dan dipimpin oleh Karodokpol	29
Gambar 26.	Suasana rapat harmonisasi.....	30
Gambar 27.	Surat permohonan verifikasi dan tanda terima	33

Gambar 28.	Surat perintah tim pelaksana dan surat pemberitahuan sosialisasi ke Biddokkes Polda Metro Jaya	34
Gambar 29.	Daftar hadir peserta sosialisasi ke Biddokkes Polda Metro Jaya	34
Gambar 30.	Sosialisasi dan pelatihan Pengamanan makanan sesuai draft Perkapusdokkes Polri dipimpin Kabiddokkes Polda Metro Jaya.....	35
Gambar 31.	Paparan tentang isi draft Perkapusdokkes Polri	35
Gambar 32.	Demonstrasi pemeriksaan makanan siap saji oleh Kasubbid Keskamtibmas dan tim.....	35
Gambar 33.	Rapat paparan rancangan proper di depan tim efektif.....	36
Gambar 34.	Dukungan Kapusdokkes Polri terhadap proyek perubahan	37
Gambar 35.	Dukungan Sespusdokkes Polri terhadap proyek perubahan	38
Gambar 36.	Dukungan Kabiddokkes Polda Metro Jaya terhadap proyek perubahan.....	38
Gambar 37.	Peserta workshop dari fungsi Dokkes Jajaran seluruh Indonesia...	39
Gambar 38.	Peserta sosialisasi dari perwakilan jajaran Dokkes Polda Metro Jaya	39
Gambar 39.	Peserta pelatihan PAM makanan dari Tim kesehatan calon presiden dan calon wakil presiden RI	39
Gambar 40.	Suasana pelatihan PAM makanan dari Tim kesehatan calon presiden dan calon wakil presiden RI	40
Gambar 41.	Diagram tentang respon peserta terhadap perlunya Perkapusdokkes Polri tentang pengamanan makanan di lingkungan Polri	40
Gambar 42.	Diagram tentang respon peserta terhadap ruang lingkup pemeriksaan Pam makanan dan komposisi tim pelaksana	41
Gambar 43.	Diagram respon peserta tentang pelatihan Pam makanan dan sumber anggaran.....	41
Gambar 44.	Pernyataan dukungan keberlanjutan proyek perubahan dari Kapusdokkes dan Karodokpol Pusdokkes Polri	42
Gambar 45.	Dokumen penyerahan draft Perkapusdokkes kepada pimpinan.....	44
Gambar 46.	Media belajar meningkatkan kemampuan berkomunikasi efektif....	45
Gambar 47.	Media belajar meningkatkan kemampuan berkomunikasi efektif....	45
Gambar 48.	Media belajar meningkatkan kemampuan membina kerjasama dalam tim	45
Gambar 49.	Sertifikat pengembangan potensi diri dibidang manajemen pemerintahan	46
Gambar 50.	Sertifikat pengembangan potensi diri dibidang pengamanan makanan	46
Gambar 51.	Rekap penilaian implementasi sikap perilaku peserta oleh mentor dan oleh peserta (penilaian diri sendiri).....	47

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Draft Perkapusdokkes Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri.
- Lampiran 2. Laporan kegiatan sosialisasi draft Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri.
- Lampiran 3. Absensi konsultasi mentor.

ABSTRAK

Pusdokkes Polri adalah satuan kerja di bawah Kapolri yang salah satu tugasnya adalah membina fungsi kedokteran kepolisian di seluruh Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara jajaran. Salah satu bidang tugas fungsi kedokteran kepolisian adalah pembinaan dan operasional kegiatan pengamanan makanan di lingkungan Polri.

Pengamanan makanan (*food safety*) suatu upaya untuk menjamin bahwa pangan atau bahan baku pangan tidak akan berdampak buruk pada kesehatan atau membahayakan konsumen jika diolah dan/atau dikonsumsi sesuai dengan peruntukannya. Kegiatan pengamanan makanan di lingkungan Polri ditujukan untuk VIP/VVIP, operasi pasukan dan peserta didik di lembaga pendidikan Polri.

Pelayanan pengamanan makanan di lingkungan Polri sudah dilaksanakan oleh fungsi Dokkes Polri baik di tingkat Pusat maupun di kewilayahan belum optimal karena beberapa permasalahan diantaranya bidang sumber daya manusia dan sistem dan metode. Permasalahan di bidang SDM adalah terbatasnya jumlah personel yang mempunyai kompetensi melaksanakan pengamanan makanan, sedangkan bidang sistem dan metode adalah belum adanya pedoman/aturan pelaksanaan dari Pusat sesuai bentuk peraturan yang berlaku di Polri. Dengan adanya beberapa permasalahan tersebut perlu strategi inovasi tertentu agar terjadi peningkatan kualitas pelayanan pengamanan makanan oleh personel Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara jajaran. Karenanya dipilih inovasi dalam proyek perubahan berupa “Peningkatan Kualitas Pelayanan Kedokteran Kepolisian Bidang Pengamanan Makanan Melalui Penguatan Sistem Dan Metode” dengan cara pembuatan Peraturan Kepala Pusat Kedokteran dan Kesehatan Polri (Perkapusdokkes Polri) tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri.

Pembuatan Perkapusdokkes tersebut dilaksanakan dalam tiga tahapan yaitu tahap jangka pendek, jangka menengah dan jangka panjang. Tahap jangka pendek targetnya adalah draft Perkapusdokkes sudah selesai dan dikirim ke Divkum Polri untuk mendapat verifikasi. Target jangka menengah adalah Perkapusdokkes sudah ditandatangani Kapusdokkes Polri dan dimintakan paraf kepada Kadivkum Polri, Kasetum Polri dan Wakapolri. Sedangkan target jangka panjang adalah Perkapusdokkes Polri telah disahkan Kapolri dan kemudian dapat disosialisasikan dan dilatihkan kepada personel yang ditunjuk dari seluruh Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara.

BAB I

RANCANGAN PROYEK PERUBAHAN

A. DESKRIPSI

Kepolisian Negara Republik Indonesia yang selanjutnya disebut Polri merupakan salah satu alat negara yang berperan dalam memelihara keamanan dan ketertiban masyarakat, menegakkan hukum, serta memberikan perlindungan, pengayoman, dan pelayanan kepada masyarakat dalam rangka terpeliharanya keamanan dalam negeri, dengan dukungan dari seluruh masyarakat dan dengan menjunjung tinggi hak asasi manusia .

Undang-undang Nomor 2 tahun 2002 tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia pasal 14 ayat (1) huruf “h” menyatakan bahwa salah satu tugas Kepolisian Negara Republik Indonesia adalah menyelenggarakan Kedokteran Kepolisian. Sesuai Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 Tentang Kedokteran Kepolisian pasal 6, menyatakan bahwa kemampuan Kedokteran Kepolisian meliputi olah TKP aspek medik, patologi forensik, antropologi forensik, odontologi kepolisian, DNA *profiling*, toksikologi forensik, kesehatan tahanan, forensik klinik, psikiatri forensik, kedokteran lalu lintas, hukum kesehatan, medikolegal, PPT (Pusat Penanganan Terpadu) korban kekerasan terhadap perempuan dan anak, farmasi kepolisian, kesehatan lapangan, pengamanan kesehatan, pengamanan makanan/*food safety*, penanganan penyalahgunaan narkotika, penanggulangan bahaya CBRN (Chemical Biology Radioactive neuclear), *geomedicine*, kesehatan perpolisian masyarakat (Kespolmas) .

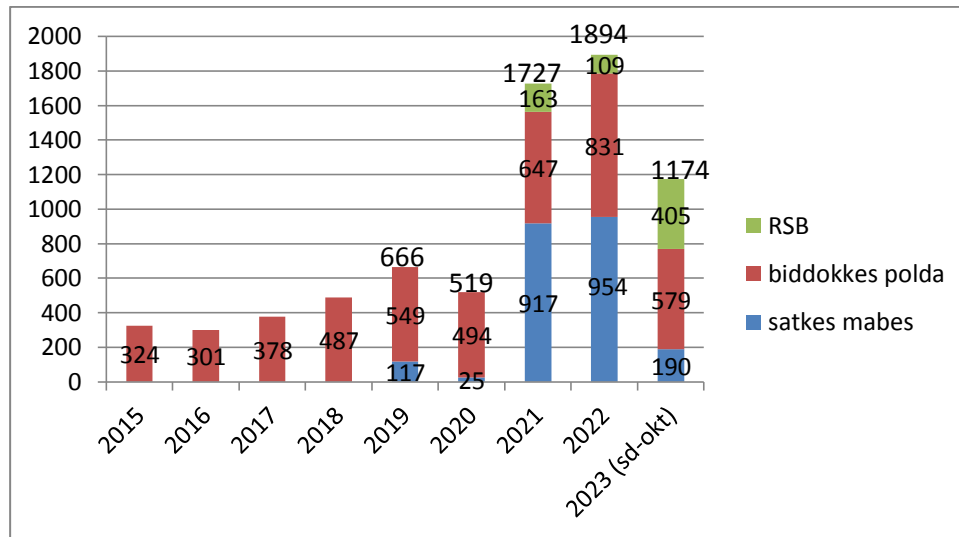
Untuk dapat memberikan pelayanan kedokteran kepolisian yang berkualitas diperlukan penguatan di banyak faktor antara lain:

- Sumber daya manusia
- Budaya organisasi
- Pemimpin dan manajemen
- Sarana dan teknologi
- Sistem dan metode
- Komunikasi internal dan eksternal
- Pengukuran kinerja
- Inovasi berkelanjutan
- Umpan balik dari pelanggan

Salah satu kemampuan yang harus dimiliki oleh fungsi dokpol adalah pelayanan pengamanan makanan (*food safety*). Pengamanan makanan/*food safety* menurut definisi WHO adalah suatu upaya untuk menjamin bahwa pangan atau bahan baku pangan tidak akan berdampak buruk pada kesehatan atau membahayakan konsumen jika diolah dan/atau dikonsumsi sesuai dengan peruntukannya. Kegiatan pengamanan makanan/*food safety* dilaksanakan pada saat jamuan makan tamu VVIP/VIP, makanan yang disiapkan saat

operasi pasukan, untuk peserta didik dalam lembaga pendidikan Polri, maupun pada saat kegiatan khusus, atau atas permintaan dan perintah pimpinan.

Penyelenggaraan kegiatan pengamanan makanan/*food safety* di lingkungan Polri telah dilaksanakan oleh Pusdokkes Polri pada tingkat pusat maupun Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara jajaran pada tingkat daerah selama beberapa tahun terakhir, terlihat dari data yang terkumpul di Birodokpol seperti grafik di bawah ini.



Gambar 1. Jumlah kegiatan pengamanan makanan/*food safety* oleh Pusdokkes Polri, Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara

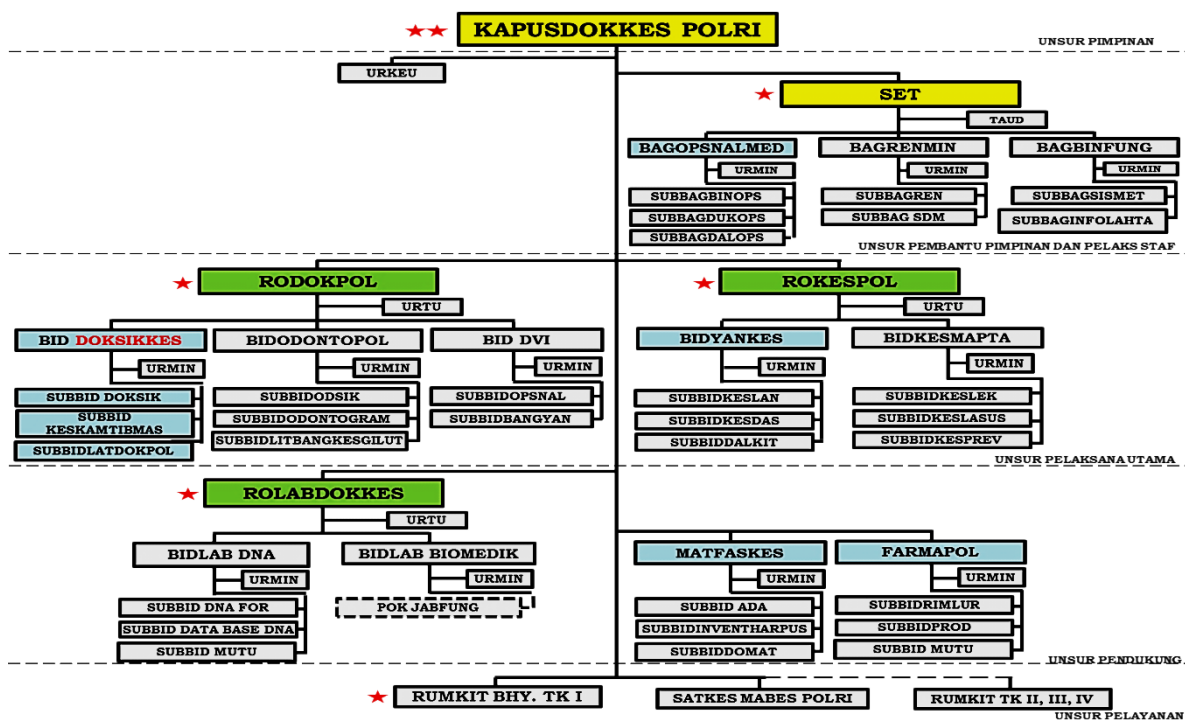
Dari grafik di atas terlihat bahwa pelaksanaan pengamanan makanan/*food safety* di jajaran menunjukkan tren peningkatan, terlebih lagi dalam tiga tahun terakhir rumah sakit Bhayangkara juga melaksanakan kegiatan tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa kebutuhan dan permintaan stakeholder untuk pelayanan pengamanan makanan/*food safety* semakin meningkat.

Namun pelayanan yang diberikan kepada stakeholder belum optimal karena beberapa permasalahan yaitu pada faktor:

- SDM: terbatasnya jumlah personel yang telah mendapat pelatihan tentang pengamanan makanan.
- Sarana dan teknologi: peralatan masih sederhana berupa pemeriksaan secara fisik dan kimiawi sederhana. Untuk pemeriksaan kimiawi dan mikrobiologi secara laboratorium masih mengandalkan rujukan ke laboratorium instansi di luar Polri.
- Sistem dan metode (sismet): Belum ada pedoman/aturan pelaksanaan dari Pusat sesuai bentuk peraturan yang berlaku di Polri.
- Umpan balik dari pelanggan: belum ada instrumen untuk melakukan survey stakeholder tentang umpan balik atas pelayanan pengamanan makanan.

1. PROFIL ORGANISASI PUSDOKKES

Berdasarkan Keputusan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor: Kep/ 798 /VI/2023 tentang Penguatan Struktur Organisasi Pusat Kedokteran Dan Kesehatan Kepolisian Negara Republik Indonesia, Pusat Kedokteran dan Kesehatan Polri yang selanjutnya disingkat (Pusdokkes Polri) adalah satuan kerja di bawah Kapolri dan merupakan unsur pendukung yang bertugas membina fungsi kedokteran dan kesehatan Polri yang meliputi Kedokteran Kepolisian, Kesehatan Kesamaptaaan dan Pelayanan Kesehatan di lingkungan Polri. Berikut ini adalah struktur organisasi Pusdokkes Polri sesuai Kepkapolri Kep/798/VI/2023.



Gambar 2. Struktur organisasi Pusdokkes Polri

VISI DAN MISI ORGANISASI

Pusdokkes Polri mempunyai visi **“Terwujudnya pelayanan kedokteran kepolisian dan kesehatan kepolisian yang prima”**. Misi Pusdokkes Polri adalah **“Menyelenggarakan kedokteran kepolisian untuk pelaksanaan tugas pokok dan fungsi Polri serta pelayanan kesehatan kepolisian secara profesional, modern, dan akuntabel”**.

TUGAS DAN FUNGSI ORGANISASI

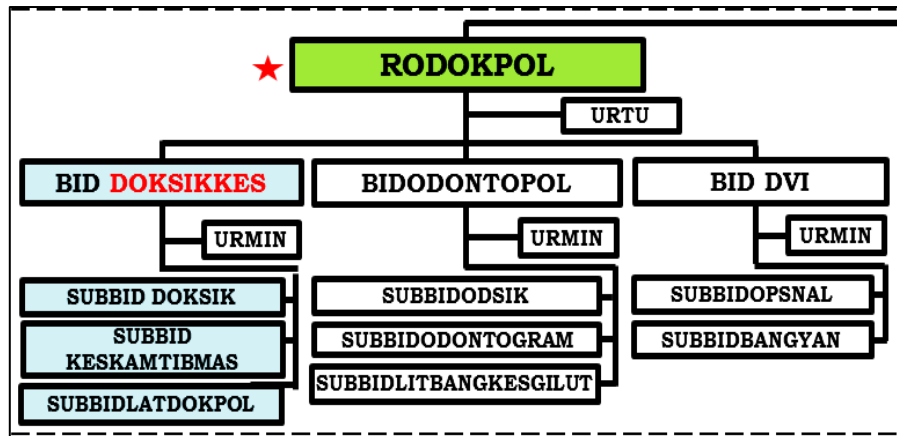
Tugas Pusedokkes Polri adalah membina dan menyelenggarakan fungsi kedokteran kepolisian, kesehatan kepolisian, identifikasi korban bencana (*Disaster Victim Identification*), dan pelayanan kesehatan serta kesehatan kesamaptaaan di lingkungan Polri.

Dalam melaksanakan tugasnya, Pusedokkes Polri menyelenggarakan fungsi:

- a. Pembinaan dan pelayanan kedokteran kepolisian dan kesehatan kepolisian serta laboratorium kedokteran kesehatan di lingkungan Mabes Polri dan di kewilayahan guna menjamin terlaksananya fungsi Dokpol, Kespol dan Labdokkes dalam mendukung tugas Polri secara efektif sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
- b. Penyusunan program kerja dan anggaran, pembinaan personel, pembinaan logistik dan pembinaan fungsi serta ketatausahaan dan urusan dalam di lingkungan Pusedokkes Polri;
- c. Pelaksanaan dan pengendalian fungsi Dokkes pada operasi kepolisian dan bakti kesehatan serta rumah sakit lapangan;
- d. Pembinaan dan penyelenggaraan fungsi logistik materiil kesehatan dalam rangka mendukung pelaksanaan fungsi kedokteran kepolisian, kesehatan kepolisian dan laboratorium kedokteran kesehatan serta pengembangan materiil dan fasilitas kesehatan di Dokkes Polri;
- e. Pembinaan dan penyelenggaraan kefarmasian kepolisian di Dokkes Polri yang meliputi dukungan operasi kepolisian yang berkaitan dengan kefarmasian, pengembangan dan penelitian produksi farmasi untuk dukungan tugas operasi kepolisian;
- f. Pelaksanaan pelayanan kedokteran kepolisian dan kesehatan kepolisian di lingkungan Mabes Polri;
- g. Penyelenggaraan koordinasi dan kerja sam dengan instansi terkait di dalam maupun di luar negeri.

PROFIL ORGANISASI BIDOKSIKKES

Bidang Kedokteran Forensik dan Kesehatan Keamanan Ketertiban Masyarakat (Biddoksikkes) adalah salah satu unsur pembantu dari Satuan Kerja Biro Kedokteran Kepolisian di bawah Pusedokkes Polri yang bertugas membina dan menyelenggarakan fungsi teknis kedokteran forensik, Keskamtibmas dan Latdokpol di tingkat Pusat dan Kewilayahan.



Gambar 3. Struktur organisasi Biddoksikkes

Dalam melaksanakan tugasnya, Biddoksikkes menyelenggarakan fungsi:

- a. pembinaan dan dukungan operasional kedokteran forensik meliputi forensik patologi dan forensik klinik, forensik antropologi, forensik psikiatri, Pusat Pelayanan Terpadu (PPT) serta medikolegal.
- b. pembinaan dan dukungan operasional Keskamtibmas meliputi pengamanan kesehatan, pengamanan makanan (*food safety*), kesehatan narkoba, kesehatan tahanan, kesehatan lapangan, *geomedicine*, kedokteran lalu lintas, kesehatan Polmas, penanganan korban *Chemical Biology Radiology dan Nuclear (CBRN)*.
- c. Pendidikan, pelatihan, penelitian dan pengembangan bidang kedokteran kepolisian.
- d. pengumpulan, pengolahan, analisis dan evaluasi data bidang Dokpol.
- e. koordinasi dan kerja sama dengan instansi/kelembagaan terkait baik internal maupun eksternal.

2. INDIKATOR KINERJA ORGANISASI

Indikator kinerja organisasi Pusdokkes Polri tercermin dari pencapaian rencana strategi (Renstra) yang dibuat untuk periode 2020 – 2024. Dalam Renstra Pusdokkes Polri 2020 – 2024 tercantum sasaran strategis yaitu :

- 1) Terwujudnya pembinaan kedokteran kepolisian dan kesehatan kepolisian sesuai kebutuhan.
- 2) Terselenggaranya pelayanan kesehatan Promotif, Preventif, Kuratif dan Rehabilitatif di tingkat pusat, kewilayahan dan Lemdiklat Polri serta jajarannya.
- 3) Terselenggaranya pelayanan kedokteran kepolisian.
- 4) Terwujudnya SDM Pusdokkes yang profesional.
- 5) Meningkatnya pemenuhan sarpras berbasis teknologi dan informasi.
- 6) Tersedianya data dan informasi yang handal dan *user friendly*.

- 7) Terwujudnya *good governance & clean government*.
- 8) Terkelolanya anggaran yang akuntabel.
- 9) Pengawasan dan Pengendalian yang Efektif.

TARGET KINERJA

Untuk mewujudkan sasaran strategis Pusedokkes Polri Tahun 2020 – 2024 sesuai indikator kinerja yang telah ditentukan maka dalam Renstra Pusedokkes Polri telah ditentukan target kinerja untuk seluruh fungsi dalam Pusedokkes. Berikut adalah target kinerja yang berhubungan dengan Bidang Doksikkes:

Tabel 1. Target Kinerja Pusedokkes Polri yang berhubungan dengan kinerja Biddoksikkes

NO	SASARAN STRATEGIS PUSDOKKES	INDIKATOR KINERJA BIDDOKSIKES
1	Meningkatnya layanan kedokteran dan kesehatan Polri yang prima	Tingkat kepuasan layanan kedokteran dan kesehatan Polri
2	Terwujudnya pembinaan kedokteran kepolisian dan kesehatan kepolisian sesuai kebutuhan	Jumlah sismet di bidang kedokteran kepolisian dan kesehatan kepolisian
3	Terselenggaranya pelayanan kedokteran kepolisian yang handal dan merata dari pusat sampai wilayah	Persentase pelayanan keskamtibmas, narkoba dan kedokteran forensik 1) Keskamtibmas 2) Narkoba 3) Kedokteran forensik
4	Terwujudnya SDM Pusedokkes yang profesional berorientasi pada kompetensi teknis, kepemimpinan dan etik	Persentase peningkatan kemampuan SDM Pusedokkes Polri
		Persentasi pemenuhan tenaga kesehatan
		Persentase SDM Dokkes Polri yang sudah mengikuti Diklat
5	Meningkatnya pemenuhan sarpras berbasis teknologi dan informasi	Persentase pemenuhan sarpras Dokkes Polri (Alkes, Almatsus, dan aplikasi)
6	Tersedianya data dan informasi yang handal dan user friendly	Persentase kepuasan user terhadap aplikasi rikkesla

B. LATAR BELAKANG

1. DASAR HUKUM

- a. UU Nomor 2 Tahun 2002 tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia;
- b. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 Tentang Kedokteran Kepolisian;
- c. Surat Perintah Kapolri Nomor : Sprin/2033/VII/DIK.2.5./2023/tanggal 23 Juli 2023 tentang mengikuti pelatihan PKN Tingkat II Angkatan XXVIII TA. 2023 di Pusdikmin Polri Gedebage, Bandung Jawa Barat;
- d. Surat Perintah Kapusdokkes Polri Nomor: Sprin/ 10743/ VII/ DIK.2.5./ 2023 /tanggal 31 Agustus 2023 tentang Tim Efektif Proyek Perubahan dalam rangka pelatihan PKN Tingkat II Angkatan XXVIII TA. 2023.

2. KONDISI SAAT INI DAN KONDISI YANG DIHARAPKAN

a. Kondisi saat ini

Sampai saat ini kualitas pelayanan belum optimal disebabkan beberapa permasalahan yaitu:

- SDM: terbatasnya jumlah personel yang telah mendapat pelatihan tentang pengamanan makanan.
- Sarana dan teknologi: peralatan masih sederhana berupa pemeriksaan secara fisik dan kimiawi sederhana. Untuk pemeriksaan kimiawi dan mikrobiologi secara laboratorium masih mengandalkan rujukan ke laboratorium instansi di luar Polri.
- Sistem dan metode (sismet): Belum ada pedoman/aturan pelaksanaan dari Pusat sesuai bentuk peraturan yang berlaku di Polri.
- Umpan balik dari pelanggan: belum ada instrumen untuk melakukan survey kepuasan pelanggan/stakeholder.

b. Kondisi yang diharapkan

- SDM: setiap personel yang mengemban fungsi kedokteran kepolisian telah mendapat pelatihan sehingga mempunyai kompetensi melaksanakan pengamanan makanan di lingkungan Polri.
- Sarana dan teknologi: terdapat laboratorium di Pusdokkes Polri untuk pemeriksaan makanan secara kimiawi dan mikrobiologi.
- sistem dan metode: terdapat pedoman/aturan pelaksanaan pengamanan makanan di lingkungan Polri dari Pusdokkes Polri sesuai bentuk peraturan yang berlaku di Polri.
- Umpan balik pelanggan: terdapat instrumen untuk melakukan survey kepuasan pelanggan/stakeholder.

Dengan penguatan faktor-faktor di atas, diharapkan kualitas pelayanan pengamanan makanan di lingkungan Polri akan meningkat.

3. ANALISIS MASALAH

Dari empat permasalahan di atas dilakukan analisa untuk menentukan permasalahan apa yang akan diangkat menjadi isu utama yang menjadi proyek perubahan.

Permasalahan terbatasnya jumlah personel pengemban fungsi kedokteran kepolisian yang mempunyai kompetensi melaksanakan pengamanan makanan dapat diatasi dengan memperbanyak frekuensi dan kapasitas peserta pelatihan. Namun hal ini membutuhkan waktu yang lama karena pelatihan yang ada saat ini mempunyai kapasitas yang terbatas serta membutuhkan biaya yang sangat besar mengingat harus melatih personel pada seluruh jajaran Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara.

Permasalahan belum adanya laboratorium internal pusdokkes Polri untuk pemeriksaan lanjutan pengamanan makanan membutuhkan anggaran, SDM dan perencanaan yang matang yang membutuhkan waktu dan sumber daya besar.

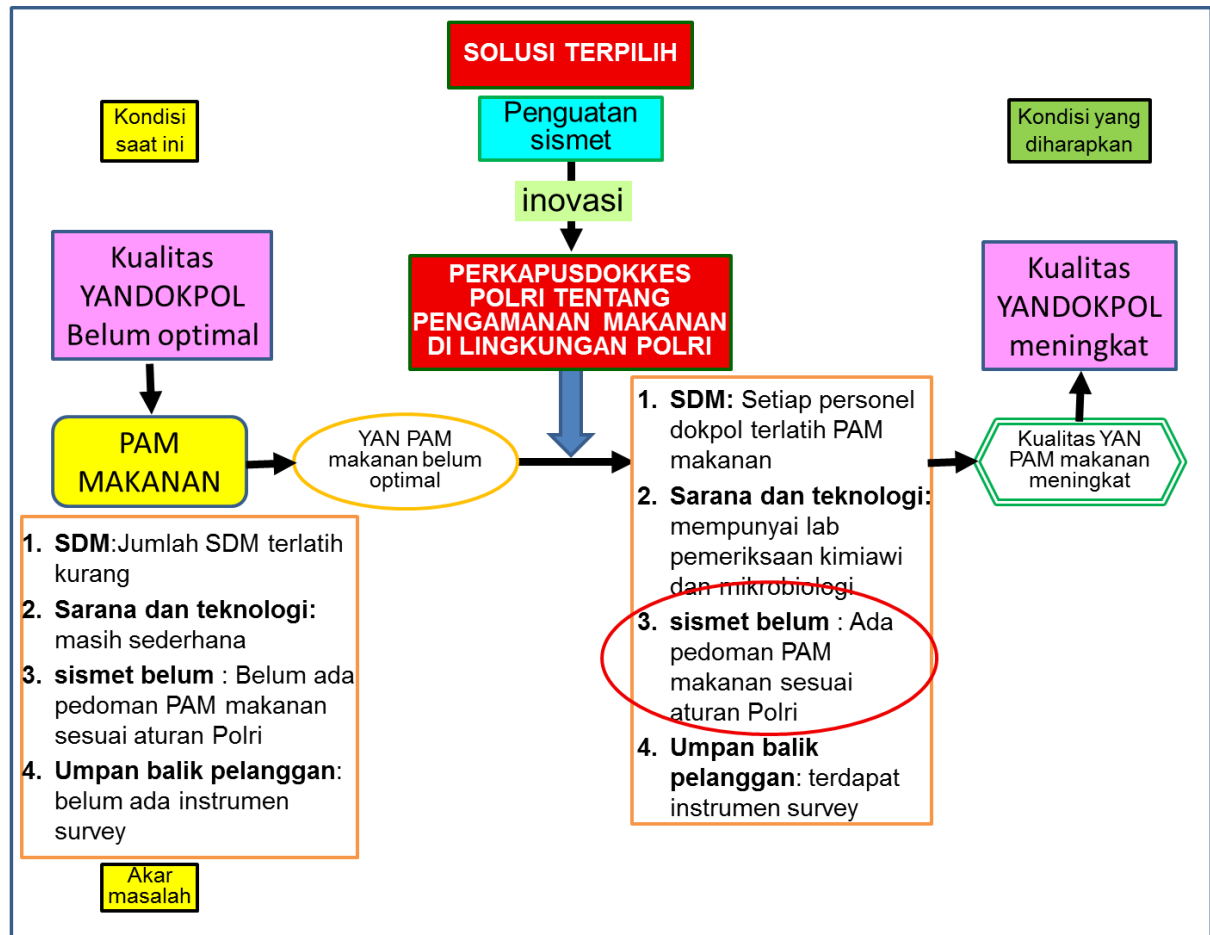
Permasalahan belum adanya instrumen survey kepuasan pelanggan mudah dibuat, namun tidak dipilih karena berdasarkan diskusi dengan pimpinan dan seluruh staf Birodokpol dianggap kurang mendesak dibandingkan kebutuhan akan adanya pedoman/aturan pelaksanaan pengamanan makanan di lingkungan Polri.

Permasalahan tentang belum adanya pedoman/aturan pelaksanaan yang sesuai dengan bentuk peraturan Polri dipilih sebagai isu proyek perubahan berdasarkan rapat dan diskusi dengan pimpinan dan staf Birodokpol dengan alasan: lebih memungkinkan untuk dilaksanakan dalam waktu 1 tahun, biaya lebih rendah dan merupakan kebutuhan mendesak dibandingkan dengan isu lainnya.

C. SOLUSI DAN INOVASI

1. GAGASAN INOVATIF

Berdasarkan identifikasi dan analisis masalah di atas, penulis berinisiatif untuk membuat terobosan inovatif berupa “Peningkatan Kualitas Pelayanan Kedokteran Kepolisian Bidang Pengamanan Makanan Melalui Penguatan Sistem dan Metode” dalam bentuk Peraturan Kapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri. Penyusunan Perkapusdokkes tersebut berpedoman pada Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2018 tentang Pembentukan Peraturan Kepolisian



Gambar 4. Gagasan inovatif untuk merubah kondisi saat ini menjadi kondisi yang diharapkan

2. TUJUAN

- a. Tujuan jangka pendek
 - 1) Menyusun rancangan Perkapus
 - 2) Melaksanakan rapat pembahasan internal dan eksternal
 - 3) Melaksanakan rapat harmonisasi dan sinkronisasi
 - 4) Mengirim hasil finalisasi harmonisasi rancangan Perkapus kepada Divkum Polri
- b. Tujuan jangka menengah
 - 1) Verifikasi Divkum Polri
 - 2) Perkapus ditandatangani Kapusdokkes Polri dan diberi nomer
 - 3) Paraf Kadivkum Polri, Kasetum Polri dan Wakapolri
- c. Tujuan jangka panjang
 - 1) Naskah Perkapusdokkes tentang Peningkatan Kualitas Pelayanan Pengamanan Makanan/*Food Safety* VVIP/VIP di Lingkungan Polri disahkan oleh Kapolri.

- 2) Sosialisasi Perkapusdokkes Polri tentang Peningkatan Kualitas Pelayanan Pengamanan Makanan/*Food Safety* VVIP/VIP di Lingkungan Polri.
- 3) Pelatihan Pengamanan makanan/*Food Safety* kepada personel Pusdokkes Polri, Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara jajaran, sesuai Perkapusdokkes Polri tentang Peningkatan Kualitas Pelayanan Pengamanan Makanan/*Food Safety* VVIP/VIP di Lingkungan Polri yang telah disahkan.
- 4) Supervisi dan analisa evaluasi pelaksanaan pengamanan PAM makanan/*Food Safety* di jajaran Polri.

3. MANFAAT

a. Internal

- 1) Melengkapi piranti lunak/pedoman resmi sesuai tata naskah Polri di bidang doksikkes yang dibuat oleh Pusdokkes selaku pembina fungsi doksikkes seluruh jajaran Polda
- 2) Mempunyai pedoman dalam operasional, pembinaan, supervisi dan analisa evaluasi kegiatan Pengamanan makanan/*Food Safety* yang dilaksanakan oleh jajaran Polri

b. Eksternal

- 1) Mempunyai pedoman resmi dalam pembuatan SOP kegiatan pengamanan makanan di wilayah Polda masing-masing yang dapat dipertanggung jawabkan secara hukum dan keilmuan.
- 2) Meningkatkan kualitas pelayanan pengamanan makanan pada jamuan makan VIP/VVIP, operasi pasukan, peserta didik di lembaga pendidikan Polri, maupun kegiatan lain.
- 3) Menjamin keamanan makanan yang akan dikonsumsi oleh penerima manfaat.

D. TAHAPAN RENCANA PERUBAHAN DAN STRATEGI ORGANISASI

1. TAHAPAN/MILESTONES PROYEK PERUBAHAN

Tabel 2. Milestones proyek perubahan

NO	TAHAPAN	KEGIATAN	OUTPUT	STAKE HOLDER	WAKTU
M.I	MILESTONE JANGKA PENDEK				
M.I.1	Menyusun rancangan Perkapus	1. Menyusun Tim perumus Perkapus dan SOP PAM makanan/ <i>food safety</i>	Sprin tim perumus perkapus dan SOP Dokumen: sprin	1. kapusdokkes 2. Karodokpol 3. Kasubbid keskamtibmas 4. Kaurmin	Minggu 1 (16 – 22 sept)
		2. Tim perumus perkapus dan tim perumus SOP membuat draft perkapus dan draf SOP	Draft perkapus dan draft SOP selesai Dokumen: draft perkapus	1. Tim perumus 2. Kasubbid keskamtibmas 3. Tim efektif 4. Konsultan	Minggu 1-5 (16 sept – 20 okt)

NO	TAHAPAN	KEGIATAN	OUTPUT	STAKE HOLDER	WAKTU
			SOP	internal dan eksternal	
		3. Pengajuan anggaran pembuatan perkapus	Usulan revisi anggaran. Dokumen: nota dinas Karodokpol kepada Kapusdokkes untuk revisi anggaran Birodokpol	1. Kapusdokkes 2. Sespudokkes 3. Karodokpol 4. Kasubbag ren 5. Urmin Rodokpoll 6. Tim efektif	Minggu 1 (16-22 sept)
M.I.2	Rapat pembahasan internal	1. Membuat surat undangan rapat internal.	Undangan rapat pembahasan draft perkapus dan SOP	1. Kapusdokkes 2. Karo dokpol 3. kaurmin 4. Tim efektif	Minggu 1 (16 - 22 sept)
		2. Pelaksanaan rapat internal pembahasan draft perkapus dan SOP	Rapat internal pembahasan terlaksana Dokumen: Daftar hadir Foto dokumentasi Notulen masukan dan revisi draft perkapus dan SOP	1. Kapusdokkes 2. Karodokpol 3. Kasubbid keskamtibmas 4. Tim perumus 5. Tim efektif 6. Kasatkes (tim <i>food safety</i>) 7. Kabiddokkes Polda metro (tim <i>food safety</i>)	Minggu 2 (25 – 29 sept)
M.I.3	Workshop <i>food safety</i> dari eksternal (BPOM, Paspampres RI, PT. Merck)	1. Membuat surat permohonan sebagai narasumber dan instruktur	Surat permohonan disetujui pihak eksternal Dokumen: - Surat permohonan	1. Kapusdokkes 2. Karo dokpol 3. kaurmin 4. Tim efektif 5. BPOM 6. Paspampres RI 7. PT Merck	Minggu 1 (16 - 22 sept)
		2. Membuat surat undangan sebagai peserta workshop <i>food safety</i>	Undangan workshop <i>food safety</i> terkirim Dokumen: STR undangan pelatihan kepada Kabiddokkes dan Karumkit Bhayangkara	1. Kapusdokkes 2. Karo dokpol 3. kaurmin 4. Tim efektif	Minggu 1 (16 - 22 sept)
		3. Pelaksanaan workshop <i>food safety</i>	Workshop <i>food safety</i> terlaksana Dokumen: Daftar hadir Foto dokumentasi Notulen pertanyaan dan jawaban selama giat workshop	1. Kapusdokkes 2. Karodokpol 3. Kasubbid keskamtibmas 4. Tim perumus 5. Tim efektif 6. Narasumber (BPOM dan Denkes Paspampres RI 7. kabiddokkes dan Karumkit Bhay 8. Peserta workshop	Minggu 2 (25 – 29 sept) 2 hari
M.I.3	Harmonisasi dan sinkronisasi	1. Membuat surat permohonan kegiatan harmonisasi dan sinkronisasi ke Divkum dan Setum Polri	Surat permohonan disetujui Divkum dan Setum Polri Dokumen: - Surat permohonan	1. Kapusdokkes 2. Karo dokpol 3. kaurmin 4. Tim efektif 5. Kadivkum 6. Kasetum	Minggu 1 (16 - 22 sept)

NO	TAHAPAN	KEGIATAN	OUTPUT	STAKE HOLDER	WAKTU
		2. Membuat surat undangan harmonisasi dan sinkronisasi	Undangan harmonisasi dan sinkronisasi terkirim Dokumen: - Surat undangan	1. Kapusdokkes 2. Karo dokpol 3. kaurmin 4. Tim efektif	Minggu 2 (25 – 29 sept)
		3. Pelaksanaan harmonisasi dan sinkronisasi Perkapus Protokol PAM makanan/ <i>food safety</i> di lingkungan Polri	Rapat harmonisasi terlaksana Dokumen: Daftar hadir Foto dokumentasi Notulen pembahasan dan usulan revisi	1. Kapusdokkes 2. Karodokpol 3. Kasubbid keskamtibmas 4. Tim perumus 5. Tim efektif 6. Narasumber (Divkum dan Setum Polri)	Minggu 4 (9 – 13 Okt)
M.I.4	Mengirim hasil harmonisasi ke Divkum Polri	1. Finalisasi draft Perkapus sesuai saran masukan rapat harmonisasi dan sinkronisasi	Draft final disetujui Karodokpol selaku mentor dan pembina fungsi Dokpol Dokumen: - Draft rancangan perkapus	1. Tim perumus 2. Tim efektif	Minggu 6 (23 – 27 Okt)
		2. Membuat surat permohonan verifikasi Perkapus ke Divkum Polri	Surat permohonan verifikasi Perkapus ke Divkum Polri terkirim Dokumen: - Surat permohonan - Draft rancangan perkapus (hard copy dan soft copy) - Notulensi hasil rapat - daftar hadir	1. Kapusdokkes 2. Karodokpol 3. kaurmin 4. Tim efektif	Minggu 6 (23 – 27 Okt)
M.I.5	Penyiapan kompetensi PAM makanan oleh Biddokkes berdasarkan draft Perkapusdokkes ttg PAM makanan di lingkungan Polri	1. Menyusun rencana kegiatan dengan Polda metro sebagai sampel sasaran giat Menyusun tim pelaksana	Dokumen: - TOR sosialisasi dan simulasi ke Biddokkes Polda Metro Jaya - Sprin pelaksana	1. Kapusdokkes 2. Karodokpol 3. Kasubbid keskamtibmas 4. Tim efektif	Minggu 5 (16 - 20 Okt)
		2. Membuat surat permohonan sosialisasi dan simulasi PAM makanan kepada Biddokkes Polda Metro Jaya	Surat permohonan sosialisasi terkirim	1. Kapusdokkes 2. Karo dokpol 3. Kaurmin	Minggu 6 (23 – 27 Okt)
		3. sosialisasi dan simulasi ke Biddokkes Polda Metro Jaya	Dokumen: Laporan kegiatan	1. kabiddokkes Polda Metro Jaya 2. Kasubbid keskamtibmas dan staf 3. Tim pelaksana	Minggu 7 (30 Okt – 3 Nop)
M.II	MILESTONE JANGKA MENENGAH				
M.II.1	Naskah Perkapus dokkes diverifikasi oleh Divkum Polri	Memperoleh verifikasi dari Divkum Polri.	Darf perkapus diverifikasi oleh Divkum Polri Dokumen: - Surat pernyataan verifikasi dari Divkum Polri - Draft perkapus yang sudah dikoreksi dan	1. Divkum Polri 2. Kasubbid Keskamtibmas 3. Tim perumus 4. Tim efektif	Des 2023 – Juni 2024

NO	TAHAPAN	KEGIATAN	OUTPUT	STAKE HOLDER	WAKTU
			diverifikasi oleh Divkum Polri		
M.II.2	Finalisasi/ penyempurnaan rancangan Perkapus	Finalisasi rancangan Perkapusdokkes dengan memperhatikan hasil verifikasi dari Divkum Polri	Finalisasi perkapus selesai Dokumen: Draft final perkapus	1. Kasubbid keskamtibmas 2. Tim perumus 3. Tim efektif	Des 2023 – Juni 2024
M.II.3	Koreksi tata naskah oleh Setum Polri	1. Mengajukan surat permohonan koreksi Perkapus ke Setum Polri	Surat permohonan koreksi Perkapus ke Setum Polri terkirim Dokumen: - Surat permohonan - Draft rancangan perkapus (hard copy dan soft copy)	1. Kapusdokkes 2. Karodokpol 3. kaurmin 4. Tim efektif	Des 2023 – Juni 2024
		2. Draft Perkapus sudah dikoreksi setum	- Surat jawaban Setum Polri - Draft Perkapus yang sudah dikoreksi Setum Polri	1. Setum Polri	Des 2023 – Juni 2024
M.II.4	Perkapus ditandatangani Kapusdokkes Polri	1. Perkapus sudah ditandatangani Kapusdokkes Polri 2. Penomoran Perkapus oleh Bag Binfung Pusdokkes	Perkapus dengan tanda tangan Kapusdokkes Polri dan sudah ada nomer	1. Kapusdokkes 2. Bag Binfung Pusdokkes 3. tim perumus 4. tim efektif	Des 2023 – Juni 2024
M.II.5	Perkapus diparaf oleh Kadivkum, Kasetum dan Wakapolri		Perkapus sudah diparaf oleh Kadivkum, Kasetum dan Wakapolri	1. kataud 2. Tim perumus 3. Tim efektif 4. kaurmin	Des 2023 – Juni 2024
M.II.6	Penyiapan kompetensi PAM makanan oleh Biddokkes berdasarkan draft Perkapusdokkes ttg PAM makanan di lingkungan Polri	1. Menyusun rencana kegiatan Menyusun tim pelaksana	Dokumen: - TOR sosialisasi dan simulasi ke Biddokkes Polda tujuan - Sprin pelaksana	5. Kapusdokkes 6. Karodokpol 7. Kasubbid keskamtibmas 8. Tim efektif	Des 2023 – Juni 2024
		2. Membuat surat permohonan sosialisasi dan simulasi PAM makanan kepada Biddokkes Polda Tujuan	Surat permohonan sosialisasi terkirim	1. Kapusdokkes 2. Karodokpol 3. Kaurmin	Des 2023 – Juni 2024
		3. sosialisasi dan simulasi ke Biddokkes Polda Metro Jaya	Dokumen: Laporan kegiatan	1. kabiddokkes Polda Metro Jaya 2. Kasubbid keskamtibmas dan staf 3. Tim pelaksana	Des 2023 – Juni 2024
M.III	MILESTONE JANGKA PANJANG				
M.III.1	Perkapus disahkan Kapolri	Perkapus disahkan Kapolri	Perkapus sudah disahkan Kapolri	1. Kataud 2. Kaurmin 3. Tim perumus 4. Tim efektif 5. Kabag binfungs	Juni 2024 - Des 2024

NO	TAHAPAN	KEGIATAN	OUTPUT	STAKE HOLDER	WAKTU
M.III.2	Sosialisasi ke Biddokkes Polda dan RSB jajaran	1. Penyusunan TOR/RAB serta rengiat sosialisasi	TOR/RAB dan Ren giat Sosialisasi	1. Kasubbid keskamtibmas 2. Tim efektif	Juni 2024 - Des 2024
		2. Pengajuan anggaran	pengajuan revisi anggaran TA. 2024	1. kapusdokkes 2. Karodokpol 3. Kasubbag ren 4. Kasubbid keskamtibmas 5. Tim efektif	Juni 2024 - Des 2024
		3. Pembuatan STR pemberitahuan tentang pelaksanaan sosialisasi kepada Kapolda jajaran	STR terkirim ke seluruh Biddokkes Polda dan RSB	1. kapusdokkes 2. Karodokpol 3. Kasubbid keskamtibmas 4. Tim efektif	Juni 2024 - Des 2024
		4. Pelaksanaan sosialisasi	Sosialisasi terlaksana Dokumen : • Laporan giat	1. kasubbid keskamtibmas 2. Panitia 3. Tim efektif 4. Instruktur	Juni 2024 - Des 2024
M.III.2	Pelatihan PAM makanan/ <i>food safety</i>	1. Penyusunan materi pelatihan	Materi pelatihan PAM makanan tersusun	1. kasubbid keskamtibmas 2. panitia 3. narasumber	Juni 2024 - Des 2024
		2. Penyusunan TOR/RAB serta rengiat pelatihan	TOR/RAB dan Ren giat pelatihan	1. Kasubbid keskamtibmas 2. Panitia 3. Tim efektif 4. instruktur	Juni 2024 - Des 2024
		3. Pengajuan anggaran	Pengajuan revisi anggaran TA. 2024	1. Kapusdokkes 2. Karodokpol 3. Kasubbag ren 4. Kasubbid keskamtibmas 5. Tim efektif	Juni 2024 - Des 2024
		4. Penyusunan panitia kegiatan/tim instruktur dan rencana kegiatan	sprin panitia dan susunan acara	1. Karodokpol 2. Kasubbid keskamtibmas 3. Panitia 4. Tim efektif 5. instruktur	Juni 2024 - Des 2024
		5. Pembuatan STR pemberitahuan tentang pelaksanaan sosialisasi kepada Kapolda jajaran	STR terkirim ke seluruh Polda da RSB	1. Kapusdokkes 2. Karodokpol 3. Kasubbid Keskamtibmas 4. Panitia 5. Tim efektif	Juni 2024 - Des 2024
		6. Pelaksanaan pelatihan	Pelatihan terlaksana Dokumen: Laporan kegiatan	1. Kasubbid keskamtibmas 2. Panitia 3. Tim efektif 4. instruktur	Juni 2024 - Des 2024
M.III.3	Supervisi dan analisa evaluasi	Supervisi dan analisa evaluasi digabungkan dengan giat supervisi dan anev giat pusdokkes secara terpadu	Laporan supervisi dan anev giat	1. kasbag binfung 2. Tim supervisi 3. Kasubbid keskamtibmas	Juni 2024 - Des 2024

2. PENGENDALIAN RESIKO

Dalam melaksanakan implementasi proyek perubahan, terdapat situasi-situasi yang kemungkinan dapat menghambat keberhasilan, karenanya perlu strategi khusus untuk mencegah terjadinya hambatan pada setiap tahapan pelaksanaan yang tercantum dalam tabel di bawah ini.

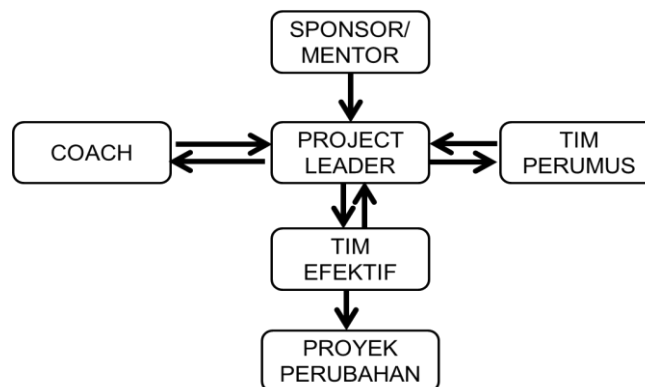
Tabel 3. Manajemen resiko implementasi proyek perubahan

MANAJEMEN RESIKO				
NO	TAHAPAN KEGIATAN JANGKA PENDEK	POTENSI	RESIKO YG TERJADI	STRATEGI MENGATASI
1	Anggaran rangkaian pembuatan Perkapus	Tidak ada dukungan anggaran di DIPA tahun berjalan	Seluruh kegiatan Proper tidak akan berjalan	Memohon dukungan Karodokpol untuk mengajukan revisi anggaran kepada Kapusdokkes selaku Kuasa pengguna anggaran
2	Workshop eksternal	Narasumber tidak bersedia/ tidak ada waktu	Kegiatan workshop tidak terlaksana Draft perkapus tidak selesai tepat waktu	• Komunikasi nonformal jauh hari untuk menentukan tanggal rencana kegiatan • Surat permohonan jauh hari
3	Rapat harmonisasi	Narasumber (divkum dan setum) tidak bisa dalam waktu yang ditentukan	Kegiatan harmonisasi tidak terlaksana tepat waktu Draft perkapus tidak selesai tepat waktu	• Komunikasi non formal jauh hari untuk menentukan tanggal rencana kegiatan • Surat permohonan jauh hari
4	Pembuatan draft perkapus dan SOP	Draft perkapus dan SOP tidak selesai tepat waktu	Proper tidak selesai	Pembuatan jadwal serta pengendalian giat tim perumus dan tim efektif baik secara informal maupun rapat pembahasan tim perumus
5	Rangkaian implementasi Proper	Adanya beban tugas sehari-hari sebagai Kasubbid Doksik	menghambat pelaksanaan aksi perubahan sehingga penyelesaian aksi perubahan	• Delegasi tugas kepada anak buah, • Menggiatkan tim efektif dan tim perumus perkapus • Melaporkan perkembangan kegiatan Proper kepada pimpinan

E. STRATEGI MARKETING

1. STAKEHOLDERS DAN STRATEGI KOMUNIKASI

a. Struktur organisasi proyek perubahan



Gambar 5. Struktur organisasi proyek perubahan

Deskripsi Tata kelola proyek perubahan adalah sebagai berikut :

- 1) *Sponsor / Mentor*
BJP dr. A. NYOMAN EDDY P.W., Sp.F.,DFM.
(Karoddokpol Pusdokkes Polri)
Berperan sebagai pimpinan langsung, penasehat, memberikan dukungan dan penguatan, persetujuan, arahan, strategi dan teknis pelaksanaan aksi perubahan, serta terus memantau perkembangan aksi perubahan.
- 2) *Project Leader*
AKBP dr. Wahyu Hidayati, Dwi Palupi, MARS, Sp.F.
(Kasubbid Doksik Biddokpol Pusdokkes Polri)
Berperan memimpin pelaksanaan proyek perubahan, menyusun rencana strategis, mensosialisasikan dan mendapatkan dukungan dan kerjasama dari stakeholder eksternal dan internal Pusdokkes Polri, atas rencana proyek perubahan rancangan proyek perubahan, memotivasi dan mengendalikan tim efektif dan tim perumus dalam menyelesaikan proyek perubahan sesuai milestones yang sudah dibuat dan disepakati bersama, serta melaporkan perkembangan penyelesaian proyek perubahan kepada mentor.
- 3) *Coach*
PEMBINA UTAMA Drs. DESI FERNANDA, M.Soc.Sc
(Widya Iswara LAN)
Berperan memberikan arahan secara teoritis, membantu membuat perencanaan serta pelaporan, mengarahkan pimpinan aksi untuk

lebih bersinergi dengan mentor dan tim efektif dalam pelaksanaan aksi.

4) Tim Efektif

Tim efektif berasal dari personel internal Birodokpol dan Subbag Binfung Pusdokkes Polri, yang dianggap dapat mendukung keberhasilan proyek perubahan, baik karena kompetensinya maupun karena kewenangannya

Tim efektif mempunyai tugas sebagai berikut :

- a) Menyelenggarakan kegiatan surat menyurat dan ketatausahaan pelaksanaan proyek perubahan.
- b) Mengarsipkan dokumen-dokumen penting yang berhubungan dengan proyek perubahan.
- c) Mendokumentasikan setiap kegiatan pelaksanaan proyek perubahan.
- d) Melaksanakan segala kegiatan yang diperlukan pada proyek perubahan ini.
- e) Memberikan saran masukan terkait proyek perubahan ini.
- f) Menyampaikan masalah – masalah / kendala yang dihadapi di lapangan.

5) Tim perumus

Tim perumus berasal dari internal Birodokpol Pusdokkes Polri yang dinilai mempunyai kompetensi untuk menyusun draft Perkapusdokkes tentang Pengamanan makanan di Lingkungan Polri.

Tim perumus mempunyai tugas sebagai berikut:

- a) Menyusun draft Perkapusdokkes tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri sampai dengan selesai disahkan Kapolri beserta lampiran-lampiran yang ada dalam Perkapus tersebut.
- b) Membantu dalam penyiapan kegiatan rapat, workshop dan harmonisasi, sosialisasai dan pelatihan Perkapusdokkes tersebut.
- c) Menyiapkan materi sosialisasi dan pelatihan.

b. Identifikasi jejaring/stakeholder

Tabel 4. Identifikasi dukungan dan pengaruh stakeholder

NO	STAKE HOLDER	IDENTIFIKASI		DISKRIPSI
		DUKUNGAN	PENGARUH	
A. INTERNAL PUSDOKKES				
1.	Kapusdokkes Polri	Sangat Mendukung ++++	Sangat Tinggi 10	Sebagai pimpinan tertinggi di PUSDokkes Polri, yang sangat mendukung peserta untuk ikut Proper dan sangat berpengaruh dalam realisasi proyek perubahan
2.	Sespusdokkes	Sangat Mendukung ++++	Sangat tinggi 8	Sebagai pimpinan tertinggi ke 2 di PUSDokkes Polri, yang sangat mendukung peserta untuk ikut Proper dan sangat berpengaruh dalam realisasi proyek perubahan
3.	BJP. dr. A. Nyoman Eddy P.W., Sp.F.,DFM. (Karoddokpol PUSDokkes Polri	Sangat Mendukung ++++	Sangat Tinggi 9	Sebagai sponsor, mentor sekaligus atasan langsung yang memiliki kepentingan dan pengaruh yang besar dalam keberhasilan proyek perubahan.
4.	Kasubbag Ren PUSDokkes	Mendukung +++	Tinggi 8	Berperan dalam realisasi usulan anggaran proyek perubahan
5.	Kabag binfung	Sangat mendukung ++++	Tinggi 8	Sangat berperan dalam realisasi Perkapusdokkes dan sangat mendukung untuk pemenuhan sismet pada PUSDokkes Polri
6.	Kasubbid Keskamtibmas	Sedang ++++	Sedang 5	Berperan dalam dukungan pembuatan Perkapusdokkes
7.	Staf Biddoksikkes	Sangat Mendukung ++++	sedang 4	Sebagai anak buah yang sangat mendukung terlaksananya proper, pengaruhnya sedang
8.	Tim efektif	Sangat Mendukung ++++	Sangat Tinggi 10	Sangat berperan dalam realisasi aksi perubahan
9..	Tim perumus	Mendukung +++	Sangat Tinggi 10	Sangat berperan Penyelesaian produk Perkapusdokkes tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri
B. EKSTERNAL				
10.	Kadivkum (Bagian verifikasi)	Tidak mendukung ++	Sangat tinggi 10	Dukungan sangat rendah karena banyak produk hukum Polri yang harus diverifikasi, pengaruh sangat tinggi karena kewenangan verifikasi peraturan Polri berada di bawah Divkum Polri
11.	Kasetum (Bagian Tata Naskah)	Tidak mendukung ++	Sangat tinggi 10	Dukungan rendah karena banyak surat menyurat Polri yang harus koreksi, pengaruh sangat tinggi karena kewenangan koreksi produk surat Polri berada di bawah Setum Polri
12.	BPOM	Tidak mendukung ++	sedang 5	Dukungan rendah karena tidak berpengaruh terhadap kinerja instansi BPOM. Pengaruh sedang sebagai narasumber Proper
13.	Detasemen	Tidak	sedang	Dukungan rendah karena tidak

NO	STAKE HOLDER	IDENTIFIKASI		DISKRIPSI
		DUKUNGAN	PENGARUH	
	Kesehatan Paspampres RI	mendukung ++	5	berpengaruh terhadap kinerja instansi BPOM. Pengaruh sedang sebagai narasumber Proper
14.	Kabiddokkes Polda dan Karumkit Bhayangkara jajaran	Sangat mendukung ++++	rendah 3	Sangat mendukung terkait adanya acuan membuat SOP giat PAM Makanan di wilayah masing-masing, namun pengaruhnya rendah
15.	Penerima manfaat (VVIP/VIP, pasukan dan lainnya)	Sangat tidak mendukung +	Sangat rendah 2	Pada dasarnya penerima manfaat tidak terlalu berpengaruh terhadap keberhasilan proper, namun berpengaruh terhadap penilaian/kepuasan atas pelayanan pengamanan makanan

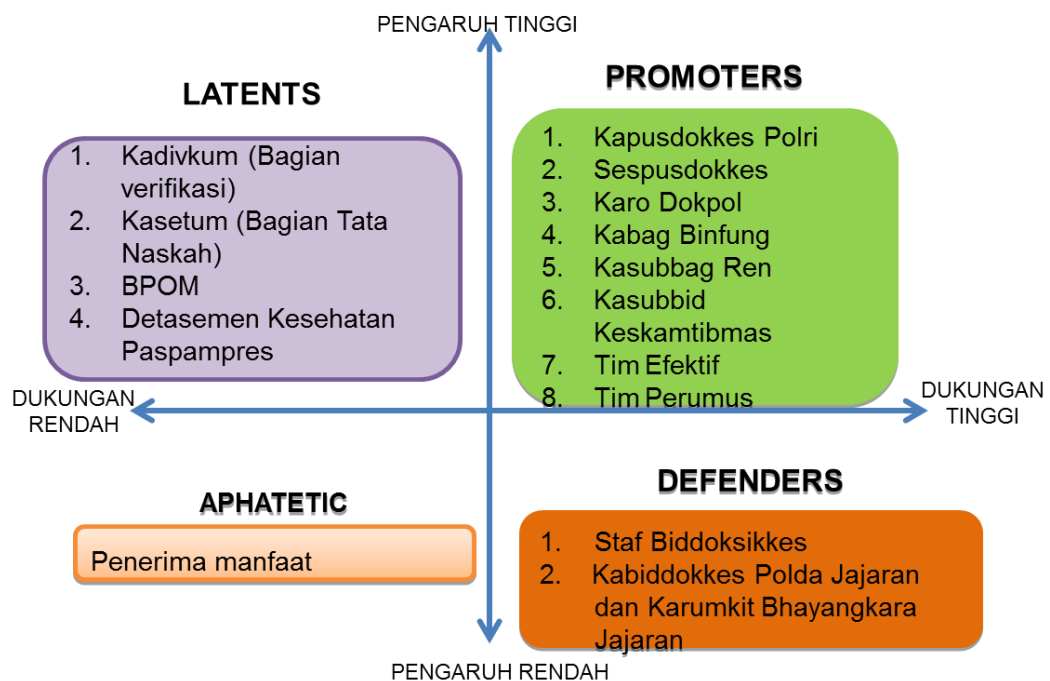
Keterangan :
Dukungan

++++ = Sangat Mendukung
 +++ = Mendukung
 ++ = Sedang
 +- = Netral

Pengaruh

> 9 = Sangat Tinggi
 6 – 8 = Tinggi
 3 – 5 = Sedang
 1 – 2 = Rendah

c. Kuadran jejaring



Keterangan :

- Promoters : Pengaruh tinggi peran tinggi
- Defenders : Pengaruh rendah peran tinggi
- Latens : Pengaruh tinggi peran rendah
- Apathetics : Pengaruh rendah peran rendah

Gambar 6. kuadran stakeholder

d. Strategi komunikasi

- 1) Kapusdokkes/ sespusdokkes/karodokpol:
Lapor secara lisan dan tertulis mengenai perkembangan dan rencana kegiatan realisasi dan kemudian mohon petunjuk, saran dan dukungan demi realisasi Proper.
- 2) Bag binfung:
konsultasi non formal, undangan rapat pembahasan internal, rapat dan diskusi pembuatan Perkapusdokkes. Salah satu staf dimasukkan dalam tim efektif sebagai konsultan.
- 3) Subbag Ren:
Konsultasi non formal, surat pengajuan revisi anggaran, undangan rapat internal.
- 4) Kasubbid Keskamtibmas:
Diskusi dan kerjasama dalam pembuatan Perkapus PAM Makanan/food safety.
- 5) Staf Biddoksikkes:
Delegasi, coaching dan mentoring serta serta mengedepankan komunikasi kekeluargaan
- 6) Tim efektif:
Delegasi, pertelaahan tugas yang jelas, monitoring dan evaluasi secara terus menerus pelaksanaan realisasi Proper coaching dan mentoring serta serta mengedepankan komunikasi kekeluargaan.
- 7) Tim perumus:
Delegasi, pertelaahan tugas yang jelas, monitoring dan evaluasi secara terus menerus pelaksanaan pembuatan Perkapusdokkes Polri, coaching dan mentoring serta serta mengedepankan komunikasi kekeluargaan.
- 8) Kadivkum (Bagian verifikasi) dan Kasetum (Bagian Tata Naskah):
Komunikasi formal melalui surat undangan, pengajuan permohonan verifikasi, komunikasi non formal: menghadap langsung, konsultasi pembuatan rancangan Perkapus.
- 9) Kabiddokkes dan Karumkit Bhayangkara Polda:
Formal melalui surat yang ditandatangani oleh kapusdokkes.
- 10) BPOM dan Detasemen Kesehatan Paspampres RI selaku konsultan dan narasumber:
Formal: undangan rapat, non formal: konsultasi tatap muka maupun menggunakan sarana komunikasi lain.

2. STRATEGI DISEMINASI

Untuk mensosialisasikan adanya pedoman tentang pengamanan makanan/food safety kepada seluruh Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara jajaran, dilakukan sebelum dan setelah Perkapusdokkes tersebut disahkan Kapolri.

Pada saat Perkapusdokkes tentang pengamanan makanan di lingkungan Polri sedang disusun, dilakukan rapat pembahasan dengan Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara serta workshop pelatihan dengan narasumber dari eksternal, dalam hal ini instansi BPOM dan Detasemen Kesehatan Paspampres RI. Sosialisasi dan workshop dengan Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara ini dilakukan dengan tujuan untuk:

- a. Mendapatkan masukan berdasarkan pengalaman jajaran dalam melaksanakan pengamanan makanan di wilayahnya masing-masing guna menyempurnakan Perkapusdokkes yang akan dibuat.
- b. Sebagai pemberitahuan awal bahwa akan ada pedoman pelaksanaan pengamanan makanan yang dapat dipakai sebagai acuan dalam membuat SOP di satuan masing-masing.
- c. Penyamaan persepsi dan prosedur dengan instansi internal (BPOM dan Denkes Paspampres RI)

Sedangkan pada saat Perkapusdokkes Polri telah disahkan Kapolri dan resmi berlaku, dilakukan strategi sosialisasi dan pelatihan kepada seluruh personel Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan baik dengan media zoom serta pengiriman berkas Perkapusdokkes Polri tersebut ke seluruh jajaran. Juga dilaksanakan pelatihan TOT pengamanan makanan dengan mengundang perwakilan petugas dari tiap Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara, maupun dengan pelatihan dengan instruktur Pusdokkes Polri berkunjung ke tiap Biddokkes Polda sehingga dapat melatih lebih banyak personel di tiap wilayah. Kemudian dilakukan supervisi dan analisa evaluasi penerapan Perkapusdokkes Polri tersebut dalam pelaksanaan kegiatan di wilayah.

3. PEMANFAATAN SUMBER DAYA ORGANISASI

- a. Tim Efektif

Tim efektif proyek perubahan peningkatan kualitas pelayanan pengamanan makanan/food safety VVIP/VIP di Lingkungan Polri sebagian besar adalah staf Biddoksikkes Birodokpol Pusdokkes Polri, hanya 1 orang yang berasal dari luar yaitu staf ahli dari Subbag Binfung Pusdokkes Polri yang diperlukan sebagai konsultan dalam pembuatan Perkapusdokkes Polri. Pemanfaatan staf Biddoksikkes adalah untuk efektifitas pelaksanaan kegiatan dan

kemudahan dalam komunikasi demi kelancaran implementasi proyek perubahan ini.

b. Narasumber

Narasumber berasal dari eksternal Pusdokkes Polri yaitu dari Divkum Polri, Setum Polri, BPOM dan Detasemen Kesehatan Paspampres RI. Divkum Polri dan Setum Polri menjadi narasumber tentang susunan Perkapusdokkes Polri yang sesuai dengan ketentuan pembuatan peraturan dalam Instansi Polri. Sedangkan BPOM dan Detasemen Kesehatan Paspampres Ri menjadi narasumber untuk isi/substansi dan prosedur yang akan dicantumkan dalam Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri yang akan dibuat.

c. Prasarana Dan Sarana

Sarana dan prasarana yang diperlukan untuk implementasi proyek perubahan ini menggunakan fasilitas yang ada pada Biddoksikkes Birodokpol berupa peralatan perkantoran, peralatan audio-visual (LCD proyektor, peralatan zoom), serta jaringan internet.

d. Teknologi

Pemanfaatan teknologi demi memudahkan dan mensosialisasikan implementasi proyek perubahan ini dengan menggunakan sarana komunikasi zoom saat melaksanakan rapat pembahasan dengan seluruh Biddokkes Polda dan rumah sakit Bhayangkara. Selain itu juga memanfaatkan sarana komunikasi via media sosial misalnya whatsapp, email, youtube dan lain sebagainya.

e. Anggaran

Adapun biaya yang diperlukan untuk kegiatan implementasi proyek perubahan berupa penyusunan Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri ini adalah sejumlah Rp. 15.095.000,- (lima belas juta sembilan puluh lima rupiah), sesuai perincian pada tabel di atas. Usaha untuk mendapatkan anggaran dari Pusdokkes Polri sebagai Kuasa Pengguna Anggaran adalah dengan mengajukan revisi anggaran DIPA Pusdokkes Polri TA. 2023 karena kegiatan penyusunan perkapusdokkes ini belum direncanakan sebelumnya sehingga tidak tercantum dalam anggaran DIPA TA. 2023 ini. Usulan revisi anggaran diajukan oleh Karodokpol kepada Kapusdokkes Polri dengan sebelumnya berkonsultasi dengan Kasubbag Ren Pusdokkes Polri untuk melihat kemungkinan anggaran mana yang bisa dialihkan untuk membiayai kegiatan penyusunan Perkapusdokkes tersebut

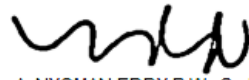
Tabel 5. Rencana anggaran penyusunan Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri

URAIAN SUB OUTPUT/ KOMPONEN/ SUB KOMPONEN/ DETIL	RINCIAN PERHITUNGAN		HARGA SATUAN	JUMLAH
	JUMLAH			
2	5		6	7
PENYUSUNAN NASKAH PERATURAN KAPUSDOKKES POLRI T.A 2023				
a. Rapat internal Penyusunan				
1) Snack	10 org	2 hr	22.000	440.000
b. pembahasan dengan Biddokkes dan Rumkit Bhayangkara via zoom				
1) Snack	15 org	1 hr	21.000	315.000
2) Makan	15 org	1 hr	53.000	795.000
c. Workshop dengan Biddokkes dan Rumkit Bhayangkara offline dengan narasumber BPOM dan Denkes Paspampres RI				
1) Snack	40 org	2 hr	21.000	1.680.000
2) Makan	40 org	2 hr	53.000	4.240.000
3) Spanduk Kegiatan	1 lembar		500.000	500.000
4) honor narasumber	3 org	2 hr	1000000	6.000.000
d. Konsumsi Rapat harmonisasi divkum				
1) Snack	15 org	1 hr	22.000	330.000
2) makan siang	15 org	1 hr	53.000	795.000
TOTAL			15.095.000	

F. RENCANA STRATEGI PENGEMBANGAN KOMPETENSI

1. TARGET PENGEMBANGAN KOMPETENSI

Dalam rangka pengembangan kompetensi diri, telah dilakukan penilaian oleh mentor dan diri sendiri melalui instrumen sebagaimana terlampir, dengan hasil sebagai berikut:

REKAP NILAI AKHIR SIKAP PERILAKU PESERTA					
Nama Peserta	: dr. WAHJU HIDAJATI DWI PALUPI, MARS.,			Nama Mentor	: BJP, dr. A. NYOMAN EDDY P.W., Sp.F.,DFM.
NIP	: 72100634			NIP:	: 68070471
Jabatan	: KASUBBID DOKSIK RODOKPOL			Jabatan	: KARODOKPOL
Instansi	: PUSDOKKES POLRI			Instansi	: PUSDOKKES POLRI
Program	: PKN TK II TAHUN 2023				
	Nilai Komponen				
	Sub Komponen Integritas	Sub Komponen Kerjasama	Sub Komponen Mengelola Perubahan	Rata-Rata Total Sub Komponen	Kualifikasi Total Sub Komponen
Peserta	8,90	8,90	8,90	8,90	Baik
Mentor	8,90	8,94	8,82	8,89	Baik
Nilai Rata-Rata Per Sub	8,90	8,93	8,84	8,89	Baik
Kualifikasi Per Sub Komponen	Baik	Baik	Baik	Baik	
Keterangan Kualifikasi			Akhir Sikap Perilaku		
9-10	Istimewa	8,89			
7-8,99	Baik	Kualifikasi:			
5-6,99	Cukup	Baik			
3-4,99	Kurang				
1-2,99	Sangat Kurang				
			Mentor		
			 dr. A. NYOMAN EDDY P.W., Sp.F.,DFM. BRIGADIR JENDERAL POLISI		

Gambar 7. Rekap penilaian sikap perilaku peserta oleh mentor dan oleh peserta (penilaian diri sendiri)

Sehubungan dengan hasil penilaian diatas, terlihat bahwa penilaian mentor adalah baik, namun tetap diperlukan upaya untuk pengembangan kompetensi diri. Pengembangan diri dilakukan agar terjadi peningkatan kualitas diri sebagai pemimpin yang berintegritas, pemimpin yang berstrategi dan pemimpin yang berjiwa kewirausahaan dan mampu beradaptasi terhadap perubahan situasi, serta mampu menjadikan organisasi Biddoksikkes, Birodokpol, PUSDOKKES Polri bahkan Polri menjadi lebih baik dalam memberikan pelayanan kepada personel Polri maupun masyarakat luas.

Pengembangan diri terutama dalam hal kemampuan komunikasi dalam hubungan kerja baik dengan pimpinan, rekan kerja, bawahan, maupun dengan masyarakat melalui pelatihan singkat tentang komunikasi maupun membaca buku-buku tentang ilmu komunikasi dalam organisasi dan bidang pelayanan masyarakat, kemampuan mendesain pemikiran untuk pemecahan masalah dan mengambil keputusan, serta kemampuan untuk membina kerjasama dalam tim.

Pengembangan diri di bidang teknis Pengamanan makanan akan dilaksanakan dengan mengadakan pelatihan internal PUSDOKKES Polri

dengan mengundang narasumber dari luar, membaca berbagai macam literatur tentang pengamanan makanan dari berbagai lembaga dalam dan luar negeri.

2. STRATEGI PENGEMBANGAN KOMPETENSI

Selain pengembangan kompetensi diri, perlu juga dilakukan strategi pengembangan potensi seluruh personel Biddoksikkes sehingga seluruh organisasi Biddoksikkes akhirnya mengalami peningkatan kualitas dalam berorganisasi dan dalam pelayanan terutama bidang pengamanan makanan/food safety.

Pengembangan kompetensi berorganisasi personel Biddoksikkes dilaksanakan melalui rapat-rapat pembahasan baik internal maupun eksternal dan melalui workshop dengan narasumber eksternal dalam rangka implementasi proyek perubahan. Dalam kegiatan-kegiatan tersebut terjadi proses belajar/transfer ilmu dalam hal berkomunikasi dan mengemukakan pendapat, pembuatan peraturan di lingkungan Polri, penyusunan anggaran, pembuatan surat-menyurat, pembuatan rencana kegiatan rapat dan workshop. Dengan adanya kegiatan implementasi perubahan ini, seluruh personel Biddoksikes baik yang terlibat menjadi tim efektif maupun tidak, akan mendapat banyak ilmu manajemen yang akan sangat berguna dalam bekerja sehari-hari.

Pengembangan kemampuan personel Biddoksikkes di bidang Pengamanan makanan dilakukan dengan mengikuti sebagai peserta workshop dengan narasumber eksternal sehingga ketrampilan dalam melakukan pengamanan makanan akan meningkat. Selain itu saat membuat Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan makanan di lingkungan Polri yang di dalamnya terdapat juga pembuatan SOP, dimana diperlukan referensi-referensi pengetahuan maupun teknis, maka tim efektif dan tim perumus akan membaca referensi tersebut dan menuangkan dalam SOP tersebut, sehingga diharapkan pengetahuan akan protokol pengamanan makanan akan meningkat.

BAB II PELAKSANAAN PROYEK PERUBAHAN

A. CAPAIAN HASIL IMPLEMENTASI PROYEK PERUBAHAN

Pelaksanaan implementasi proyek perubahan telah dilaksanakan berdasarkan pentahapan/milestone yang direncanakan dengan penyesuaian waktu karena padatnya pelaksanaan tugas pokok dan fungsi pimpinan, mentor, project leader, tim efektif maupun stakeholder. Secara umum pelaksanaan implementasi proyek perubahan telah berjalan dengan baik sesuai dengan milestone jangka pendek.

1. Ringkasan milestone jangka pendek
 - a. Menyusun tim efektif
 - b. Menyusun rancangan perkapusdokkes Polri
 - c. Rapat pembahasan internal
 - d. Workshop food safety dari external (BPOM dan PT Merck)
 - e. Harmonisasi dan sinkronisasi dengan Divkum Polri
 - f. Mengirim hasil harmonisasi ke Divkum Polri
 - g. Penyiapan kompetensi pengamanan makanan oleh Biddokkes berdasarkan draft Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri
2. Bukti pelaksanaan
 - a. Menyusun tim efektif
 - 1) Sprin tim efektif

MARKAS BESAR
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN

LAMPIRAN SURAT PERINTAH KAPUSDOKKES POLRI
NOMOR : SPRIN / C 14 / VII/DK.2.5/2023
TANGGAL : 31 AGUSTUS 2023

**DAFTAR ANGGOTA TIME EFEKTIF PELAKSANAAN PENDIDIKAN
PELATIHAN KEPERAWATAN NASIONAL (PKN) TINGKAT II ANGGATAN XXVIII TA 2023**

NO	NAMA	PANGKAT/PRIP	JABATAN
1.	Dr. A. NYOMAN EDDY P. W. Sp.P. OFM	BRIJEN POL	SEHARI: HANI KARODOKPOL PUSDOKKES POLRI
2.	Dr. WAHYU HIDAJATI DWI PALUPI, MARS, Sp.P	AKBP772100634	DALAM PANJIA MENTOR
3.	Dr. I. G. B. WISNADHANA	PEMBINA TK II	KASUBID DOSSIK RODOKPOL PUSDOKKES POLRI
4.	Dr. ANGELIKA SRI HARTINI	187111042005011303	PROJEK LEADER CO MENTOR
5.	Dr. DIEN SUSANDIENI WANDYOWATI	PEMBINA TK II	KASUBID KESKAMTIBMAS RODOKPOL PUSDOKKES POLRI
6.	Dr. DEWI MUTIARA	187207152002122902	DOKTER GIGI AHLI MADYA PUSDOKKES POLRI
7.	Dr. WINDA YUNITASARI	PEMBINA	KONSULTAN
8.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
9.	Dr. RIAN	IPDA/96051335	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
10.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
11.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
12.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
13.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
14.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
15.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
16.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
17.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
18.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
19.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
20.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
21.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
22.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
23.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
24.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
25.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
26.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
27.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
28.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
29.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
30.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
31.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
32.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
33.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
34.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
35.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
36.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
37.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
38.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
39.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
40.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
41.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
42.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
43.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
44.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
45.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
46.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
47.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
48.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
49.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
50.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
51.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
52.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
53.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
54.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
55.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
56.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
57.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
58.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
59.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
60.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
61.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
62.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
63.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
64.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
65.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
66.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
67.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
68.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
69.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
70.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
71.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
72.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
73.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
74.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
75.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
76.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
77.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
78.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
79.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
80.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
81.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
82.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
83.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
84.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
85.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
86.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
87.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
88.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
89.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
90.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
91.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
92.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
93.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
94.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
95.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
96.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
97.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
98.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
99.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA
100.	Dr. RIAN	19810303009122802	KEF JAM TIM PEMUSUNAN PERAPPLIS ANGGOTA

10. Nis FATWA.....

Gambar 8. Sprin efektif proyek perubahan

- b. Menyusun rancangan perkapusdokkes Polri
 - 1) Sprin tim perumus (terlampir)
 - 2) Draft Perkapusdokkes dan SOP (terlampir)
 - 3) Nota dinas pengajuan revisi anggaran penyusunan Perkapusdokkes (terlampir)

MARKAS BESAR
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN

DAFTAR ANGGOTA TIM PERUMUS PERKAPUSDOOKES POLRI
TENTANG PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN POLRI

NO	NAMA	PANGKAT/NIR/PM	JABATAN	
			SEHARI - HARI	DALAM PANITA
1.	dr. A. NYOMAN EDDY P. W. Sp.F. GPM	BRIGJEN POL	KARODOKPOL PUSDOOKES POLRI	Penanggung Jawab
2.	dr. WAHYU HIDAYATUDDIN FALUHI, MARS., Sp.F	AKSP / 72100034	KASUBID DOSSK RODOKPOL PUSDOOKES POLRI	Ketua Timan
3.	dr. T. G. B. WIRADINATA	PEMBINA TK II / 197111042005011003	KASUBID RESKRANTIMAS RODOKPOL PUSDOOKES POLRI	Wakil Ketua
4.	dr. DIEN SUSANDIENI WIDYONUGATI	PEMBINA / 19051082001122022	KAUR SUBSID DOSSK RODOKPOL PUSDOOKES POLRI	Penanggungjawab
5.	dr. WINDA YUNTAJARI	PENMA TK II / 190305032002202001	DOKTER AHLI PERTAMA PUSDOOKES POLRI	Perwakilan dokter
6.	INDAH RITTO MANURUNG, A.Ms AK	PENGATUTR TK II / 190603200219022007	SANUM SUBSID DOSSK RODOKPOL PUSDOOKES POLRI	Perwakilan polri
7.	dr. FITRI FIDHIN	IPDA / 80404109	BHAYANGKARA PELAKSANA LANJUTAN RS BHAY TK I PUSDOOKES POLRI	Perwakilan polri
8.	dr. DEWI MUTIARA	IPDA / 96011335	BHAYANGKARA PELAKSANA LANJUTAN RS BHAY TK I PUSDOOKES POLRI	Perwakilan SGP
9.	dr. LUTHER OTAFYAN PRASODO, MARS	IPDA / 16101240	BHAYANGKARA PELAKSANA LANJUTAN RS BHAY TK I PUSDOOKES POLRI	Perwakilan SGP

Dibuatkan di Jakarta
Pada tanggal: 08 September 2023

NEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI

dr. ASEP HENDRANJANA, Sp. An-T, Subsp. IK (K), M. Kes
INSPEKTUR JENDERAL POLRI

PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI BIDANG KEDOKTERAN KEPOLISIAN NOTA DINAS Nomor : BMD- 281 /XIXKEU/2023/Rodokpol Kepada : Yth. Kapusdokkes Polri Dari : Karodkopol Pusdokkes Polri Perihal : <u>revisi anggaran untuk penyusunan Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri.</u>	MARIKAS BESAN KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN RINGKAS ANGGARAN BELANJA KELUARAN (OUTPUT) KESEHATAN T.A.2023 KEMENTERIAN NEGARA/LEMBAGA UNIT BELAKUR 2 SATKER REGATAN KELUARAN (OUTPUT) VOLUME SATUAN UANG ALOKASI UANG : KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA : FUSDOHDOH POLRI : PENYUSUNAN PERKAPUSDOHDOH POLRI : TENTANG PENGAMANAN MAKANAN DI : LINGKUNGAN POLRI : PERKAPUSDOHDOH POLRI TENTANG : PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN : POLRI : (SATU) : GBT : Rp. 10.035,808
--	--

KODE	URAIAN SUB OUTPUT/KOMPONEN SUB KOMPONEN DETIL	VOLUME	RINGKAS JARUAN		Jumlah
			SATUAN	Jumlah	
1	2	3	4	5	6
1	PENYUSUNAN NASKAH PERATURAN KAPUSDOHDOH POLRI T.A.2023				
82119	Batas Batang Operasional Lainnya Regel Internal Penyusunan	2	gnt		
	1) Encek	10	gr	22.000	440.000
	Regel perbatasan dengan Bidokkes dan Rukuh Shyapangk vira zon				
	1) Encek	15	1	21.000	315.000
	2) Manan	15	1	53.000	795.000
	Workshop dengan bidokkes dan Rukuh Shyapangk offsite dengan materi UPRIS DS LARIES PERANGKAP RI				
	1) Encek	40	2	33.000	1.680.000
	2) Manan	40	2	53.000	4.240.000
	3) Encek Kagegan	50	2	500.000	600.000
	4) Encek perantara	3	2	1.000.000	6.000.000
	Regel harmonisasi dihum				
	1) Encek	15	1	22.000	330.000
	2) Manan sang	15	1	53.000	795.000
	TOTAL				15.095.000

MARKAS BESAR
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN

Klasifikasi : BIASA / RAHASIA
 Derajat : BIASA / KILAT

LEMBAR DISPOSISI

No. Agenda : 8/12029/11/12028

CATATAN TAUD

YTH. KAPUSDIKOKES POLRI

Surat dari : R0043004

Nomor : 8/100-2810/1101/2023

Tanggal : 25-9-2023

Perihal : Revisi Anggaran

Diterima Tgl: 7/11-2023

ISI DISPOSISI

☐ Wakil / Hadiri

☐ Laporan hasilnya

☐ Bicarakan dengan saya

☐ Pelajari dan Evaluasi

☐ Detakan / File

☐ Acc / Maakum

☐ Ingatkan saya

☒ Untuk ditindaklanjuti

☐ Untuk diketahui

☐ Untuk dipedimani

☐ Siapkan materi

☐ Ummumkan di apel pagi

☐ Atensi

☐ Peruhi

☐ Untuk ditindaklanjuti

☐ Untuk diketahui

☐ Untuk dipedimani

☐ Siapkan materi

☐ Ummumkan di apel pagi

☐ Atensi

☐ Peruhi

DITERUSKAN

Repada Yth.	Tanggal	Paraf
☒ Kepala Yth. Kapusdikokes		
☒ Karo Dokpol		
☐ Karo Kespol		
☐ Karo Lab Dokkes		
☐ Karumutik Bhay. Tk. I		
☐ Ka Matfaskes		
☐ Ka Farmapol		
☐ Kasatkes		
☐ Kaurku		

Diterima Tgl: 7/11-2023

ISI DISPOSISI

☐ Wakil / Hadiri

☐ Laporan hasil

☐ Bicarakan dengan saya

☐ Pelajari dan Evaluasi

☐ Detakan / File

☐ Acc / Maakum

☐ Ingatkan saya

☒ Untuk ditindaklanjuti

☐ Untuk diketahui

☐ Untuk dipedimani

☐ Siapkan materi

☐ Ummumkan di apel pagi

☐ Atensi

☐ Peruhi

☐ Untuk ditindaklanjuti

☐ Untuk diketahui

☐ Untuk dipedimani

☐ Siapkan materi

☐ Ummumkan di apel pagi

☐ Atensi

☐ Peruhi

DITERUSKAN

Repada Yth.	Tanggal	Paraf
☐ Karo Dokpol		
☐ Karo Kespol		
☐ Karo Lab Dokkes		
☐ Karumutik Bhay. Tk. I		
☐ Kabid DVI		
☐ Kabag Matfaskes		
☐ Kabag Opsnalmel		
☐ Kabag Farmapol		
☐ Ka IKOK		
☐ Ka Lab DNA		
☐ Kasatkes		
☒ Kabag Ren		
☐ Kabag Sumda		
☐ Kabag Binfren		
☐ Kaurku		
☐ Ratsud		
☐ Sri		

Diterima Tgl: 8/11/23

ISI DISPOSISI

☐ Wakil / Hadiri

☐ Laporan hasil

☐ Bicarakan dengan saya

☐ Pelajari dan Evaluasi

☐ Detakan / File

☐ Acc / Maakum

☐ Ingatkan saya

☒ Untuk ditindaklanjuti

☐ Untuk diketahui

☐ Untuk dipedimani

☐ Siapkan materi

☐ Ummumkan di apel pagi

☐ Atensi

☐ Peruhi

☐ Untuk ditindaklanjuti

☐ Untuk diketahui

☐ Untuk dipedimani

☐ Siapkan materi

☐ Ummumkan di apel pagi

☐ Atensi

☐ Peruhi

CATATAN :

CATATAN :

- c. Rapat pembahasan internal
 - 1) Undangan rapat membahas
 - 2) Daftar hadir
 - 3) Notulen langsung dituangkan dalam draft Perkapus
 - 4) Foto dokumentasi

PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI
BIRO KEDOKTERAN KEPOLISIAN

NOTA DINAS
Nomor BINDO 256
TULUK 2.5.0223/Rekopros

Kepada: Yth. Tim eksekutif proyek perubahan AKBP di Wahyu Hidayat D.P., MARS, Sp.F

Dari: Karodokpol Pusdikkes Polri

Pelaku: Undangan Rapat Pijakan Rancangan Proyek Perubahan AKBP di Wahyu Hidayat D.P., MARS, Sp.F

1. Rujukan:

- a. Peraturan Presiden Nomor 54 Tahun 2022 tentang perubahan kedua atas Peraturan Presiden Nomor 52 Tahun 2010 tentang Susunan Organisasi dan Tata Kerja Kepolisian Negara Republik Indonesia
- b. Surat Perintah Kapsi Nomor: Sprin/2023/VII/DK.2.5.0223 tanggal 23 Juli 2023 tentang penunjukan personal Pusdikkes untuk melaksanakan Penelitian dan Pelatihan Kepemimpinan Nasional (PKN) Tingkat II Angkatan XXVIII T.A. 2023 di Pusdikren Lemdiklat Polri, Gedung B Bandung, Jawa Barat;
- c. Surat Perintah Kapusdikkes Polri Nomor: Sprin/2023/VII/DK.2.5.0223 tentang Tim eksekutif perubahan proyek Pendidikan Pendidikan Kepemimpinan Nasional (PKN) Tingkat II Angkatan XXVIII T.A. 2023.

2. Sehubungan dengan hal di atas, dengan ini mengundang para tim eksekutif untuk berkoordinasi dalam hal-hal yang berkaitan dengan proyek perubahan AKBP di Wahyu Hidayat D.P., MARS, Sp.F yang akan dilaksanakan pada:

- a. Hari: Sabtu
- b. Tanggal: 4 September 2023
- c. Waktu: 09.00 WIB s.d. selesai
- d. Tempat: Ruang Rapat Pusdikkes Polri

3. Demikian untuk menjadi maklum.

Jakarta, 1 September 2023
KEPALA BIRO KEDOKTERAN KEPOLISIAN
[Signature]
Dr. A. NYOMAN EDDY P. W., Sp.F, DEM.
BRIGADIR JENDERAL POLISI

PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI
BIRO KEDOKTERAN KEPOLISIAN

DAFTAR HADIR

RAPAT PENYUSUNAN PANDUAN TEKNIS PENGAMANAN MAKANAN (FOOD SAFETY)
BIRO DOKPOL, PUSDOKKES POLRI
HARI SELASA, 4 JULI 2023

No.	Nama	Instansi	Jabatan	Paraf
1.	Dr. A. NYOMAN EDDY P. W.	PUSDOKKES POLRI	KAPUSDOKKES POLRI	
2.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
3.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
4.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
5.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
6.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
7.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
8.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
9.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
10.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
11.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
12.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
13.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
14.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
15.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	

Mengabdi
KEPALA BIRO KEDOKTERAN KEPOLISIAN
PUSDOKKES POLRI
[Signature]
Dr. A. NYOMAN EDDY P. W., Sp.F, DEM.
BRIGADIR JENDERAL POLISI

No.	Nama	Instansi	Jabatan	Paraf
16.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
17.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
18.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
19.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
20.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
21.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
22.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
23.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
24.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
25.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
26.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
27.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
28.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
29.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	
30.	Agus C. S.	Keptel	Keptel	

Gambar 12. Surat undangan dan daftar hadir rapat pembahasan



Gambar 13. Rapat internal menyusun Perkapusdokkes Polri



Gambar 14. Rapat finishing perkapusdokkes Polri bersama Karodokpol dan Kasubbid keskamtibmas selaku pengemban fungsi PAM makanan

- | | | | |
|--|--|---|--|
| 
KEMENTERIAN KESEHATAN RI
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
PUSAT KECENDERUNGAN DAN KESEHATAN
Jalan Tugu No.3, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan 12110

Nomor B / F.2.3. / JKOR-2023/Puskesmas
Klasifikasi :
Lampiran :
Perihal : permohonan surat-surat kesehatan | <p>Jakarta, 4 September 2023</p> <p>Kepada
 YN KEPALA DINAS PERENCANAAN OBAT DAN MAKANAN
 di
 <u>JAKARTA</u></p> | 
MAKINSA BESAR
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
PUSAT KECENDERUNGAN DAN KESEHATAN
Jalan Tugu No.3, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan 12110

Nomor B / F.2.3. / JKOR-2023/Puskesmas
Klasifikasi :
Lampiran :
Perihal : permohonan surat-surat kesehatan | <p>Jakarta, 4 September 2023</p> <p>Kepada
 YN DIREKTUR PT MERCK CHEMICAL AND LIFE SCIENCE</p> |
| u.k. David Dinda, Peningkatan Pelayanan Pasien Diastasi | | | |
| 1. Rujukan:
<ul style="list-style-type: none"> a. Undang-undang Republik Nomor 2 Tahun 2020 tentang Kebijakan Nasional Kesehatan Republik Indonesia; b. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 tentang Kebijakan Kepolisian; c. Surat Perintah Kepala Lembaga Pendidikan dan Pelatihan Polri Nomor Sprin/1286/WJGK-D-2023 tanggal 28 Agustus 2023 tentang penempatan/pembinaan penyempurnaan Ditanggung Polri bulan September 2023. | 1. Rujukan:
<ul style="list-style-type: none"> a. Undang-undang Republik Nomor 2 Tahun 2020 tentang Kebijakan Nasional Kesehatan Republik Indonesia; b. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 tentang Kebijakan Kepolisian; c. Surat Perintah Kepala Lembaga Pendidikan dan Pelatihan Polri Nomor Sprin/1286/WJGK-D-2023 tanggal 28 Agustus 2023 tentang penempatan/pembinaan penyempurnaan Ditanggung Polri bulan September 2023. | | |
| 2. Sehubungan dengan rujukan di atas, mohon berkenan Dirujuk pengimporan narasumber/instruktur yang diikutsertakan sebagai pembicara pelatihan teknis pemeriksaan pengamatan makrokan pada Ditanggung Dapod Binarsitas Gologan 17.T.A. 2023, yang akan dilaksanakan pada:
<ul style="list-style-type: none"> a. hari/tanggal: Jumat, 13 Oktober 2023; b. pukul: 08.10 s.d 12.00 WIB; c. tempat : Aula Bingkrahil Puskesdipor, Jalan Cipinang Raya Raya 3B, Cipinang Muka Gedung, Jakarta Timur, DKI Jakarta 12040. | 2. Sehubungan dengan rujukan di atas, mohon berkenan Dirujuk pengimporan narasumber/instruktur yang diikutsertakan sebagai pembicara pelatihan programjian teknis. Carilah pemeriksa/pengamat makrokan pada Ditanggung Dapod Binarsitas Gologan 17.T.A. 2023, yang akan dilaksanakan pada:
<ul style="list-style-type: none"> a. hari/tanggal: Jumat, 13 Oktober 2023; b. pukul: 08.10 s.d 12.00 WIB; c. tempat : Aula Bingkrahil Puskesdipor, Jalan Cipinang Raya Raya 3B, Cipinang Muka Gedung, Kota Jakarta Timur, DKI Jakarta 12040. | | |
| 3. Demikian untuk menjadi petunjuk. | 3. Demikian untuk menjadi petunjuk. | | |
|  | |  | |
| Terbilang:
1. Kapak;
2. Wafkap;
3. Inspeksi Por;
4. Sektors BPCOM | | Terbilang:
1. Kapak;
2. Wafkap;
3. Inspeksi Por;
4. As-SDM Kapak; | |

[illegible]

Laporan Implementasi Proyek Perubahan
Peningkatan Kualitas Pelayanan Kedokteran Kepolisian Melalui
Penguatan Sistem Dan Metode Bidang Pengamanan Makanan

PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI
BIRO KEDOKTERAN KEPOLISIAN

DAFTAR HADIR PEMBICARA
WORKSHOP PENYUSUNAN PERKAPUSDOKKES POLRI
TENTANG PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN POLRI

HARI : JUMAT
TANGGAL : 13 OKTOBER 2023
TEMPAT : RUANG BAG FARMAPOL PUSDOKKES POLRI

No.	NAMA	KESATUAN	JABATAN	TANDA TANGAN
1	Dr. A. Nyoman Edy P.W. Sp.F. DPM	BRIGADIR JENDERAL POLRI	Kepala Biro	
2	Arifin Dharma Rizki	BRIGADIR JENDERAL POLRI	Deputi Kepala Biro	
3	Uu Shary Pradisa	BRIGADIR JENDERAL POLRI	Deputi Kepala Biro	
4	Dr. Yuli Setiawan	BRIGADIR JENDERAL POLRI	Deputi Kepala Biro	
5	Rafsan C	BRIGADIR JENDERAL POLRI	Deputi Kepala Biro	
6	Andi Jha Pasha	BRIGADIR JENDERAL POLRI	Deputi Kepala Biro	
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Jakarta, 13 Oktober 2023

Mengetahui,
KEPALA BIRO KEDOKTERAN KEPOLISIAN

Dr. A. NYOMAN EDDY P.W. Sp.F. DPM
BRIGADIR JENDERAL POLRI

PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI
BIRO KEDOKTERAN KEPOLISIAN

NOTULIS
WORKSHOP PENYUSUNAN PERKAPUSDOKKES POLRI TENTANG
PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN POLRI
HARI JUMAT, TANGGAL 13 OKTOBER 2023

I. WAKTU DAN TEMPAT
1. Hari : Jumat
2. Tanggal : 13 Oktober 2023
3. Waktu : 08.00 WIB s.d. 11.00 WIB
4. Tempat : Ruang Aula Bag Farmapol Pusdokkes Polri

II. PESERTA
1. Pimpinan
Koramil Pusdokkes Polri (Brigadir Jenderal Polisi) dr. A. Nyoman Edy P.W. Sp.F. DPM.
2. Narasumber
a. Perwakilan dari BPOM
1) Dr. Didi Joki Perito, S.P., M.Si (Plt. Direktur Pengawasan Pangan Olahan)
2) Feniara Cahyaningrum, M.Gel (PFM Madya)
3) Shila Annisa, S.T.P. (PFM Pemasaran)
b. Perwakilan dari PT. Merck
1) Abdulhadi Darmawati, Commercial Marketing Manager
2) Dwi Fanny Andika, Digital Sales
3. Peserta Workshop : Sisa Dikabangres Doldap T.A. 2023

III. MATERI RAPAT
Workshop Penyusunan Perkapusdokkes Polri Tentang Pengamanan Makanan Di Lingkungan Polri

IV. HASIL RAPAT
A. Pembukaan Rapat Oleh Karodokpol Pusdokkes Polri
Tujuan : Pusdokkes Polri sedang menyusun perkapusdokkes Polri tentang pengamanan makanan di lingkungan Polri.
Perkapusdokkes ini akan digunakan sebagai pedoman dalam pemeriksaan makanan untuk VVIP/VIP / Pausukan hawa bersih dan acara khusus lainnya.
BPOM kami undang sebagai pembicara karena selaku pihak berkepentingan dan berwenang dalam pemberian lisensi makanan di

Blueberry : biasanya mengandung nitrit alami, atau dari cemaran pestisida, tetapi secara regulasi tak ada aturan karena secara internasional
Batasan 0,06 mg/kg BB. Rata-rata 60 kg BB
0,06 x 60 = 3,6 mg nitrit dalam sehan
Misal dikonsumsi secara kuantitatif
2,88 kg berry

V. KESIMPULAN DAN PENUTUP
1. Kesimpulan
Workshop penyusunan perkapusdokkes Polri tentang pengamanan makanan di lingkungan Polri berjalan dengan lancar sesuai dengan harapan.
2. Penutup
Demikian hasil Workshop penyusunan perkapusdokkes Polri tentang pengamanan makanan di lingkungan Polri berjalan disampaikan untuk menjadi periksa adanya.

Jakarta, 13 Oktober 2023

Mengetahui,
KARODOKPOL PUSDOKKES POLRI

Dr. A. NYOMAN EDDY P.W. Sp.F. DPM
BRIGADIR JENDERAL POLRI

Gambar 17. Daftar hadir pembicara dan notulensi Workshop



Gambar 18, 19, 20. Rapat pendahuluan workshop dengan Paspampres RI, BPOM dan PT. Merck



Gambar 21. workshop dengan BPOM dan PT. Merck dipimpin Karodokpol



Gambar 22. Demonstrasi pemeriksaan makanan siap saji oleh Kasubbid Keskamtibmas dan tim

- e. Harmonisasi dan sinkronisasi dengan Divkum Polri
 - 1) Surat permohonan
 - 2) Surat undangan rapat
 - 3) Daftar hadir
 - 4) Notulen
 - 5) Foto dokumentasi

**MARKAS BESAR
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN**
Jalan Tunjungs 3, Kebayoran Baru, JAKARTA 12112

Nomor: B/ (S) /DINKU.1.1/2023/Pusdokkes
Klasifikasi: Biasa
Lampiran: satu lembar
Hal: undangan

Jakarta, 17 Oktober 2023

Kepada
Yth. KEPALA DIVISI HUKUM
POLRI
di
Jakarta

Ura. Kerasendikabum

- Rujukan:
 - DIPA dan RKA-KL Pusdokkes Polri T.A. 2023;
 - Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 Tentang Kedokteran Kepolisian;
 - Surat Perintah Kapusdokkes Polri Nomor: Spm/1074/M/IDK.2.5/2023 tanggal 19 September 2023 tentang Tim ahli untuk penugasan proyek Perubahan Pendirian Pelatikan Kapemimpinan Nasional (PKN) Tingkat II Angkatan XXVIII T.A. 2023.
- Selubungan dengan rujukan di atas, di mohon kepada Jendral berjenjang memerintah personal untuk dapat hadir rapat harmonisasi Persusur Kapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan yang akan dilaksanakan pada:
 - hari : Selasa;
 - tanggal: 24 Oktober 2023;
 - puke: 08.00 WIB s.d selesai;
 - tempat : Ruang rapat Pusdokkes Polri
- Demikian untuk menjadi maklum.

KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI
KEPALA BIRU KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI
dr. Asep Hindadana, Sp.F., DFM, M.Kes.
(INSPEKTUR JENDERAL POLISI)

Tembusan:

- Kapoli;
- Wakapoli;
- Innesam Polri;
- Aa SSB Kapoli;
- Kadivsum Polri;

**MARKAS BESAR
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN**
Jalan Tunjungs 3, Kebayoran Baru, Jakarta 12112

DAFTAR UNDANGAN
PADA RAPAT VERIFIKASI PERATURAN KAPUSDOKKES POLRI
TENTANG PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN POLRI
HARI SELASA, TANGGAL 24 OKTOBER 2023

- KARO DOKPOL PUSDOKKES POLRI;
- KASUBID KESKAMTIBMAS ROODKPOL PUSDOKKES POLRI;
- PEMBINA TK I drg. ANGDELKA SRI HARTINI;

KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI
KEPALA BIRU KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI
dr. ASEP HINDADANA, Sp.F., DFM, M.Kes.
(INSPEKTUR JENDERAL POLISI)

Gambar 23. Surat permohonan rapat kepada Kadivkum dan undangan rapat Harmonisasi Perkapusdokkes

**PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI
BIRU KEDOKTERAN KEPOLISIAN**

DAFTAR HADIR
RAPAT HARMONISASI PENYUSUNAN RANCANGAN PERKAPUSDOKKES POLRI
TENTANG PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN POLRI
HARI SELASA, TANGGAL 24 OKTOBER 2023

No	NAMA	KESAHAN	JABATAN	TANDA TANGAN
1	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
2	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
3	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
4	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
5	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
6	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
7	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
8	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
9	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
10	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
11	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
12	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
13	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
14	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
15	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
16	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	
17	dr. A. Niyomang, S.H., M.H.	Presiden	Dirjen Pol	

Jakarta, 24 Oktober 2023
KEPALA BIRU KEDOKTERAN KEPOLISIAN
dr. A. Niyomang, S.H., M.H., DFM, M.Kes.
(INSPEKTUR JENDERAL POLISI)

**PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI
BIRU KEDOKTERAN KEPOLISIAN**

NOTULEN
HARMONISASI PENYUSUNAN RANCANGAN PERKAPUSDOKKES POLRI
TENTANG PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN POLRI
HARI SELASA, TANGGAL 24 OKTOBER 2023

- WAKTU DAN TEMPAT**
 - Hari : Selasa
 - Tanggal: 24 Oktober 2023
 - Pukul : 08.00 WIB s.d. 11.00 WIB
 - Tempat : Ruang Rapat Pusdokkes Polri
- PESEKTA**
 - Pimpinan
Kardokpol Pusdokkes Polri Brigadir Jenderal Polisi dr. A. Niyomang
Edy F.W. Sp.F., DFM
 - Peserta Rapat dari Divisi Hukum
a. KAP. M. L. John Mangundap, S.H., S.I.K., Kabag Verifikumpol
b. KSP. Widatomo, S.H., M.H., Kabag Kedokteran
c. Kempli Abdul Aziz Septadi, S.H., S.I.K., M.H., Kasubid Verifikasi
d. Ibu Amalia Fajriah
e. Penata Wiro Hedi
f. Penata Wiro Hedi
 - Peserta Rapat dari Birodokpol Pusdokkes Polri
a. KAP. dr. Wahyu Hidayat, MAHS., Sp.F., Kasubid Dokak
Roidokpol Pusdokkes Polri
b. Pembina TK I dr. Idris Widadana, Kasubid Keskamtibmas
Roidokpol Pusdokkes Polri
 - Peserta Rapat dari Baghinkam Pusdokkes Polri
a. Pembina TK I drg. Anggelika Sri Hartini
b. Tim Ahli dari Peneliti Roidokpol Pusdokkes Polri
- MATERI RAPAT**
Harmonisasi Penyusunan Rancangan Perkapusdokkes Polri Tentang Pengamanan Makanan Di Lingkungan Polri
- HASIL RAPAT**
 - Pembukaan Rapat Oleh Kardokpol Pusdokkes Polri:
Rapat Harmonisasi dan Sinkronisasi Rancangan Perkapusdokkes Polri Tentang Pengamanan Makanan Di Lingkungan Polri
 - Sambutan dari KAP. M. L. John Mangundap, S.H., S.I.K., Kabag Verifikumpol

C. Sambutan dari KAP. dr. Wahyu Hidayat, Sp.F., DFM
Perlu ada dasar untuk pengesahan di lapangan maka dibuatlah aturan, perkapusdokkes sebagai dasar dalam lingkungan Polri.

V. DISKUSI

- KSP. Widatomo, S.H., M.H. :
- Apakah ini merupakan food security, pengamanan makanan, sehingga pada bagian keamanan umum termasuk orang dan tempat.
- Di poin a. berisikan prosedur, berisikan itu salah satu kemampuan dokpol. Paken nya adalah harus ada landasan filosofis, dan sosiologis. Untuk menguji bagian keamanan.

Jawab : dr. Idris Widadana, di dalam lingkungan sudah sesuai dengan SOTK No. 6 Tahun 2017. Sebelumnya sudah ada juknis pengamanan makanan di tahun 2020.
Jika ada nonemulsi baru, maka sebelumnya dibuat aturan baru. Awalnya food security meliputi food safety, belum ada dasarnya, dan ada beberapa item yang perlu di tambahkan/berikut capaian, spt peserta didik.
- Pasca 2018, tidak ada juknis, harus di buat dalam aturan peraturan sater. Saat ini juknis juknis sudah tidak ada, berdasar aturan agar membuat aturan kasaker.
- Spt ini harus masuk ke dalam peraturan peraturan.
- Tanggapan dr. Idris Widadana :
- Juknis Food Safety sudah ada relevan.
- Juknis Food Safety 2005 ini hanya petunjuk saja, tidak ada administrasinya.
- KSP. Widatomo, S.H., M.H. :
- Ketertarikan umum harus memiliki dasar atau referensi yang sesuai.
- Peraturan dokkes kiner.
- KSP food safety, merupakan kit yang diujal untuk pengamanan makanan, Saran : di munculkan di barang tubuh.
- Jika dalam barang tubuh perlu berwujud, perlu di masukkan ke dalam ketentuan umum.
- KSP food safety tidak perlu di tulis di dalam ketentuan umum, karena sudah di juknis dalam pasal 1.

Gambar 24. Daftar hadir dan notulensi rapat harmonisasi Perkapusdokkes



Gambar 25. Rapat harmonisasi dengan Divkum dihadiri oleh Kabag Verifikumpol beserta tim dan dipimpin oleh Karodokpol



Gambar 26. Suasana rapat harmonisasi

- f. Mengirim hasil harmonisasi ke Divkum Polri
- 1) Surat permohonan verifikasi
 - 2) Draft rancangan perkapus (terlampir)
 - 3) Tanda terima pengiriman surat

MAKAS BESAR KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN Jalan Tugu 3 Setiabudi Baru Jakarta 12110 Nomor : B/1512/00AUK.1.1/2023/Pusdokkes Klasifikasi : Biasa Lampiran : satu berkas hal : permohonan verifikasi Perkapusdokkes Poin tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri. Jakarta, 7 - November 2023 Kepada Yth. KEPALA DIVISI HUKUM POLRI di Jakarta <u>u.p. Kapusdokkes Polri</u> 1. Rujukan: a. DIPA dan RKA-K Pusdokkes Polri T.A. 2023; b. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 Tentang Kedokteran Kepolisian; c. Surat Kapusdokkes Poin Nomor: B/136100AUK.1.1/2023/Pusdokkes tanggal 17 Oktober 2023 tentang rapat verifikasi Peraturan Kapusdokkes Poin tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri. 2. Sehubungan dengan rujukan di atas, bersama ini disampaikan kepada Ka. berkas draft Peraturan Kapusdokkes Poin tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri sebagaimana draft terlampir. 3. Berkaitan dengan hal tersebut, berkenaan kiranya Ka. untuk memverifikasi draft Peraturan Kapusdokkes Poin dimaksud. 4. Demikian untuk menjadi maklum. KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI KEPALA ASAS HENHADIYANA Sp. An.TI. Subes.IG (K). M.Kes. INSPEKTUR JENDERAL POLISI Tembusan: 1. Kaport. 2. Wakaport. 3. Inasum Polri. 4. As SOM Kaport. 5. Kadivkum Polri.	PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN POLRI BIRO KEDOKTERAN KEPOLISIAN Jalan Cipinang Baru Raya 3B Jakarta 13240 TANDA TERIMA Dikirim : <u>DEPA PERKAPUS</u> Kepada : <u>KADIVKUM u.p. Kapusdokkes Polri</u> Macam/Banyaknya : <u>1 BERKAS</u> Tanggal : <u>7 November 2023</u> Nomor Surat/Kode : <u>B/1512/00AUK.1.1/2023/Pusdokkes</u> Diterima Oleh : Nama : <u>Triana</u> Pangkat/NRP/NIP : <u>Benda</u> Jabatan : <u>Kasubid</u> Hari/Tanggal : <u>Selasa 7-11-2023</u> Pukul : Tanda Tangan : No. Telp/HP :
---	---

Gambar 27. Surat permohonan verifikasi dan tanda terima

- g. Penyiapan kompetensi pengamanan makanan oleh Biddokkes berdasarkan draft Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri
- 1) Sprin pelaksana
 - 2) Surat pemberitahuan sosialisasi
 - 3) Daftar hadir
 - 4) Notulen
 - 5) Laporan kegiatan (terlampir)

6) Dokumentasi foto

[illegible]

Gambar 28. Surat perintah tim pelaksana dan surat pemberitahuan sosialisasi ke Biddokkes Polda Metro

[illegible]

Gambar 29. Daftar hadir peserta sosialisasi ke Biddokkes Polda Metro



Gambar 30. Sosialisasi dan pelatihan Pengamanan makanan sesuai draft Perkapusdokkes Polri dipimpin Kabiddokkes Polda Metro Jaya



Gambar 31. Paparan tentang isi draft Perkapusdokkes Polri



Gambar 32. Demonstrasi pemeriksaan makanan siap saji oleh Kasubbid Keskamtibmas dan tim

B. DESKRIPSI KEPEMIMPINAN STRATEGIS

Sebagai *Project Leader*, guna memastikan pelaksanaan implementasi berjalan dengan baik sesuai milestone jangka pendek yang telah direncanakan, perlu penerapan gaya kepemimpinan strategis diantaranya:

- Mampu menyampaikan visi dan misi proyek kepada stakeholder dalam hal ini pimpinan, tim efektif, tim perumus maupun stakeholder lain yang terlibat. Penyampaian visi misi proyek perubahan ini dilaksanakan dalam rapat pembentukan tim efektif dan tim perumus. Penyampaian visi misi tidak hanya satu kali dalam rapat saja, namun juga dilakukan dalam aktifitas selama penyusunan draft maupun kegiatan lainnya untuk terus memotivasi tim efektif agar pelaksanaan berjalan sesuai rencana.



Gambar 33. Rapat paparan rancangan proper di depan tim efektif

- Mendelegasikan tugas kepada tim efektif dan tim perumus sesuai tugas masing-masing misalnya dibagi tugas pembuat perkapsdokkes, SOP, surat-menyurat, koordinasi dengan narasumber, dokumentasi, dll. Kemampuan mendelegasikan tugas adalah sangat penting, sebab tidak mungkin project leader melakukan semua pekerjaan tanpa dibantu tim.
- Antisipatif terhadap kemungkinan keterlambatan pelaksanaan proyek, dilakukan dengan membuat time line kegiatan yang disosialisasikan kepada seluruh tim efektif dan tim perumus, serta mempersiapkan dan koordinasi dengan pihak eksternal yang terlibat jauh hari sehingga, mengantisipasi kepadatan waktu kegiatan pihak eksternal.
- Fleksibel terhadap kendala dan hambatan, contohnya ketika tim efektif harus juga menjalankan tugas rutin dan tugas khusus yang diperintahkan pimpinan, maka project leader harus mencari solusi agar proyek tetap berjalan, misalnya dengan menggunakan sarana komunikasi berbasis internet, menjalankan rapat pembahasan tanpa harus menunggu tim efektif lengkap, dll.
- Membuat keputusan yang cepat sangat penting untuk keberhasilan proyek perubahan ini, ditengah kendala-kendala yang muncul selama masa implementasi, project leader harus bisa memilih solusi dan segera

mengambil keputusan dengan mempertimbangkan resiko-resiko yang ada.

- Berpikiran terbuka dengan melihat permasalahan dari berbagai sisi dan mempertimbangkan pendapat orang lain terutama yang lebih ahli dan berpengalaman dalam melaksanakan pengamanan makanan. Karenanya project leader mengundang berbagai narasumber dari internal dan eksternal untuk berdiskusi demi penyusunan pedoman pengamanan makanan yang sempurna.
- Komunikasi dengan berbagai pihak dengan tujuan utama proyek dapat diselesaikan.

C. IMPLEMENTASI STRATEGI MARKETING

1. DUKUNGAN STAKEHOLDERS

Proyek perubahan ini mendapatkan dukungan dari beberapa stakeholder, diantaranya :

- a. Kapusdokkes selaku pimpinan organisasi Pusdokkes Polri dalam bentuk dukungan revisi anggaran DIPA TA. 2023 untuk penyusunan Perkapusdokkes ini, menyetujui dan menandatangani semua surat menyurat yang berkaitan dengan kegiatan implementasi proyek perubahan.



Gambar 34. Dukungan Kapusdokkes Polri terhadap proyek perubahan

- b. Sespusdokkes dalam bentuk kelancaran surat menyurat administrasi lain yang berkaitan dengan proyek perubahan



Gambar 35. Dukungan Sespusdokkes Polri terhadap proyek perubahan

- c. Kabiddokkes Polda Metro Jaya selaku salah satu pelaksana pengamanan makanan di wilayah dalam bentuk dukungan anggaran dan kegiatan sosialisasi dan pelatihan dalam rangka penyiapan kompetensi pengamanan makanan berdasarkan draft Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri



Gambar 36. Dukungan Kabiddokkes Polda Metro Jaya terhadap proyek perubahan

2. DISEMINASI PROYEK PERUBAHAN

Diseminasi dan publikasi proyek perubahan dilaksanakan antara lain dengan pelaksanaan workshop yang mengundang perwakilan jajaran Dokkes seluruh Indonesia, sosialisasi ke Biddokkes Polda Metro Jaya, serta pelatihan Tim kesehatan calon presiden dan calon wakil presiden RI di Rumah Sakit Bhayangkara Brimob.



Gambar 37. Peserta workshop dari fungsi Dokkes Jajaran seluruh Indonesia



Gambar 38. Peserta sosialisasi dari perwakilan jajaran Dokkes Polda Metro Jaya



Gambar 39. Peserta pelatihan PAM makanan dari Tim kesehatan calon presiden dan calon wakil presiden RI

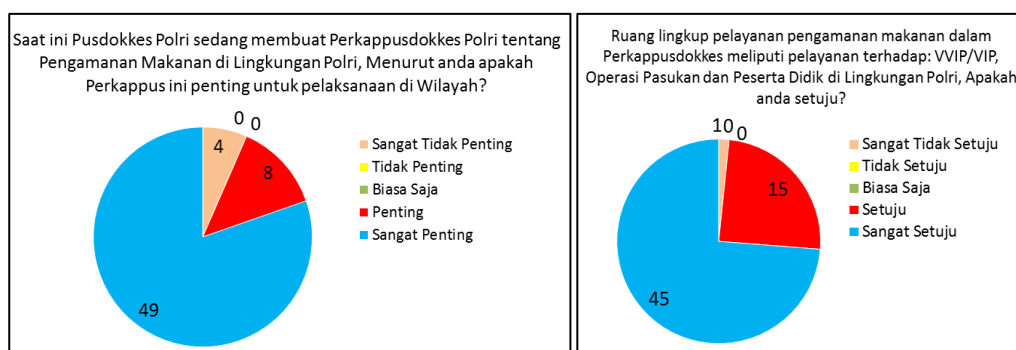


Gambar 40. Suasana pelatihan PAM makanan dari Tim kesehatan calon presiden dan calon wakil presiden RI

3. UMPAN BALIK TERHADAP DRAFT PERKAPUSDOKKES POLRI TENTANG PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN POLRI

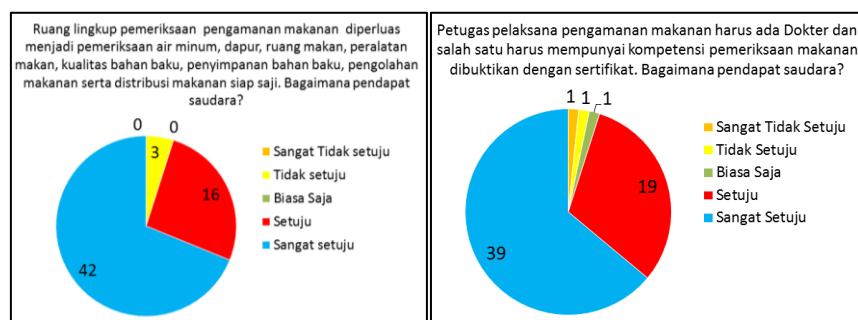
Dari hasil pelaksanaan workshop dan sosialisasi dilakukan survey menggunakan sarana “google form”, didapatkan hasil:

- Dari 109 orang peserta workshop dan sosialisasi, didapatkan respon dari 61 orang (60%).
- Terdapat 57 orang (93%) yang menganggap Perkapusdokkes Polri tentang pengamanan makanan di lingkungan Polri penting/ sangat penting.
- Terdapat 60 orang (98%) yang setuju/ sangat setuju bahwa ruang lingkup pelayanan Pam makanan meliputi VVIP/VIP, operasi pasukan dan peserta didik di Lemdik Polri.



Gambar 41. Diagram tentang respon peserta terhadap perlunya Perkapusdokkes Polri tentang pengamanan makanan di lingkungan Polri dan ruang lingkup pelayanan.

- d. Terdapat 60 orang (98%) yang setuju/ sangat setuju bahwa ruang lingkup pemeriksaan Pam makanan meliputi pemeriksaan air minum, dapur, bahan baku, sampai dengan pemeriksaan makanan siap saji (tidak hanya pemeriksaan makanan siap saji).
- e. Terdapat 58 orang (95%) yang setuju/ sangat setuju bahwa dalam tim pengamanan makanan harus ada dokter dan salah satu dari anggota tim harus sudah mempunyai kompetensi pemeriksaan makanan yang dibuktikan dengan sertifikat. 1 orang menyarankan agar tidak harus ada dokter tapi perwira paramedis, 2 orang menyarankan agar seluruh tim adalah orang yang kompeten di bidangnya (sudah dilatih).



Gambar 42. Diagram tentang respon peserta terhadap ruang lingkup pemeriksaan Pam makanan dan komposisi tim pelaksana

- f. Terdapat 57 orang (93%) yang setuju/ sangat setuju bahwa perlu diadakan pelatihan khusus bersertifikat tentang pengamanan makanan dibandingkan selama ini hanya melalui pelatihan dikbangspes dokpol saja. 3 orang menyatakan cukup pelatihan internal/ di polda masing-masing, 1 orang harus pelatihan diksbangspes dokpol.
- g. Tentang pertanyaan mengenai sumber anggaran pelatihan Pam makanan, Terdapat 36 orang (59%) memilih anggaran pelatihan berasal dari DIPA Puskokkes Polri, 24 orang (39%) memilih anggaran berasal dari DIPA masing-masing Polda, dan 1 orang (2%) memilih anggaran berasal dari sumber lain.

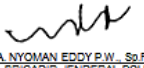


Gambar 43. Diagram respon peserta tentang pelatihan Pam makanan dan sumber anggaran

D. KEBERLANJUTAN PROYEK PERUBAHAN

1. DUKUNGAN PIMPINAN UNTUK KEBERLANJUTAN PROPER

Dukungan pimpinan untuk keberlanjutan proyek perubahan ini diwujudkan dengan fasilitasi segala kebutuhan untuk keberhasilan proyek perubahan ini. Dukungan juga diberikan oleh Karodokpol selaku pimpinan Birodokpol dalam bentuk bersedia menjadi mentor dan memfasilitasi implementasi proyek perubahan ini.

 MARKAS BESAR KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN Jalan Trunojoyo 3 Kebayoran Baru Jakarta 12110 SURAT PERNYATAAN DUKUNGAN Nomor: B/P 28/XI/2023/Reskrim-Kes Yang bertanda tangan di bawah ini: Nama : dr. ASEP HENDRIANA, Sp.An-TI, Subsp.IC (K), M.Kes Pangkat/NRP : INSPEKTUR JENDERAL POLISI Jabatan : KAPUSDOKKES POLRI Instansi : PUSDOKKES POLRI Dengan ini menyatakan dukungan sepenuhnya untuk implementasi Proyek Perubahan "Penyusunan Perkapusdokes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri" oleh Peserta PKN II Angkatan XXVIII, Thn 2023 – Jakarta: Nama : dr. WAJUU HIDAJATI DWI PALUPI, MARS., Sp.F Jabatan : KASUBBID DOKSIK RODOKPOL PUSDOKKES POLRI Pangkat/Gol : AKBP/IV B Instansi : PUSDOKKES POLRI Kegiatan "Implementasi Proyek Perubahan" tersebut sangat sesuai dengan kebutuhan dan Pusat Kedokteran dan Kesehatan Polri sebagai Pembina Pelayanan Kedokteran Kepolisian dan Kesehatan Kepolisian di seluruh jajaran Polri. Demikian Surat Pernyataan Dukungan ini dibuat untuk digunakan sebagaimana mestinya. Jakarta, 5 Oktober 2023 YANG MEMBUAT PERNYATAAN  dr. ASEP HENDRIANA, Sp.An-TI, Subsp.IC (K), M.Kes INSPEKTUR JENDERAL POLISI	LEMBAR DUKUNGAN KEBERLANJUTAN PROYEK PERUBAHAN 1. Peserta Didik Kami yang bertanda tangan di bawah ini: Nama : dr. WAJUU HIDAJATI DWI PALUPI, MARS., Sp.F. KELAS : GARUDA NO URUT : 14 Jabatan : Kasubbid Doksik Rodokpol Rodokpol Instansi : Pusdokes Polri Adalah peserta Pelatihan Kepemimpinan Nasional (PKN) Tingkat II Angkatan XXVIII Tahun 2023 Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia di P. 2. Mentor Kami yang bertanda tangan di bawah ini: Nama : B/P. dr. A. NYOMAN EDDY P.W., Sp.F., DFM. Jabatan : Karodokpol Instansi : Pusdokes Polri Proyek perubahan peserta Pelatihan Kepemimpinan Nasional (PKN) Tingkat II Angkatan XXVIII Tahun 2023 Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia di Pusat Pendidikan Administrasi Polri merupakan produk pembelajaran individual yang menjadi salah satu indikator pencapaian hasil Pelatihan. Proyek perubahan ini akan diimplementasikan di Instansi kami dalam milestone Jangka Pendek, yaitu pada tanggal 16 September 2023 sampai dengan 27 November 2023, jangka menengah yaitu pada Desember 2023 sd Juni 2024 dan jangka Panjang pada Juli 2024 sd Desember 2024. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan tanggung jawab. Jakarta Mentor,  dr. A. NYOMAN EDDY P.W., Sp.F., DFM. BRIGADIR JENDERAL POLISI Peserta,  dr. WAJUU HIDAJATI DWI PALUPI, MARS., Sp.F. KEP. NRP. 72100634 Laporan Implementasi Proyek Perubahan Peningkatan Kualitas Pelayanan Kedokteran Kepolisian Melalui Penguatan Sistem Dan Metode Bidang Pengamanan Makanan
--	--

Gambar 44. Pernyataan dukungan keberlanjutan proyek perubahan dari Kapusdokes dan Karodokpol Pusdokes Polri

2. RENCANA IMPLEMENTASI JANGKA MENENGAH DAN PANJANG

Dengan terlaksananya semua rencana implementasi jangka pendek, maka implementasi jangka menengah dan jangka panjang juga masih sesuai rencana.

h. Rencana implementasi jangka menengah

Tabel 6. Milestones proyek perubahan jangka menengah

NO	TAHAPAN	OUTPUT	WAKTU
M.II.	MILESTONE JANGKA MENENGAH		
M.II.1	Naskah Perkapus dokkes diverifikasi oleh Divkum Polri	Darft perkapus diverifikasi oleh Divkum Polri Dokumen: - Surat pernyataan verifikasi dari Divkum Polri - Draft perkapus yang sudah dikoreksi dan diverifikasi oleh Divkum Polri	Des 2023 – Juni 2024
M.II.2	Finalisasi/ penyempurnaan rancangan Perkapus	Finalisasi perkapus selesai Dokumen: Draft final perkapus	Des 2023 – Juni 2024
M.II.3	Koreksi tata naskah oleh Setum Polri	Dokumen: - Surat permohonan - Draft rancangan perkapus (hard dan soft copy) - Surat jawaban Setum Polri - Draft Perkapus yang sudah dikoreksi Setum Polri	Des 2023 – Juni 2024
M.II.4	Perkapus ditandatangani Kapusdokkes Polri	Perkapus dengan tanda tangan Kapusdokkes Polri dan sudah ada nomer	Des 2023 – Juni 2024
M.II.5	Perkapus diparaf oleh Kadivkum, Kasetum dan Wakapolri	Perkapus sudah diparaf oleh Kadivkum, Kasetum dan Wakapolri	Des 2023 – Juni 2024

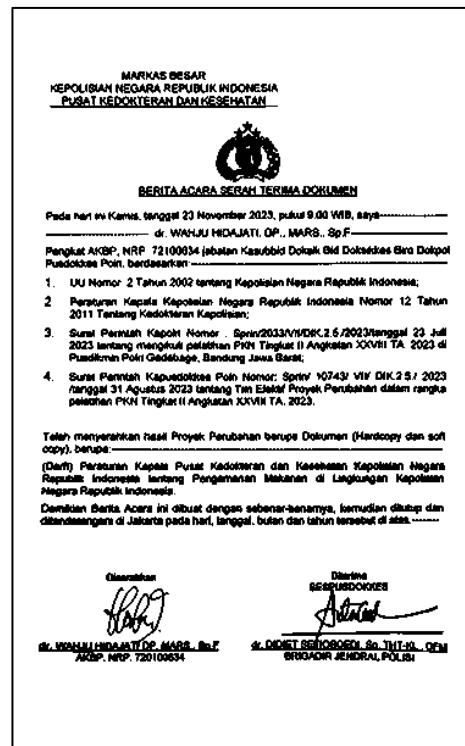
b. Rencana implementasi jangka panjang

Tabel 7. Milestones proyek perubahan jangka panjang

NO	TAHAPAN	OUTPUT	WAKTU
M.III.	MILESTONE JANGKA PANJANG		
M.III.1	Perkapus disahkan Kapolri	Perkapus sudah disahkan Kapolri	Juni - Des 2024
M.III.2	Sosialisasi Perkapus dokkes kepada Biddokkes Polda dan RSB jajaran	- TOR/RAB dan Ren giat Sosialisasi pengajuan revisi anggaran TA. 2024 - STR terkirim ke seluruh Biddokkes Polda dan RSB - Pelaksanaan sosialisasi - Laporan kegiatan	Juni 2024 - Des 2024
M.III.2	Pelatihan makanan/ <i>food safety</i> PAM	- Materi pelatihan PAM makanan tersusun - TOR/RAB dan Ren giat pelatihan - Pengajuan revisi anggaran TA. 2024 - sprin panitia dan susunan acara - STR terkirim ke seluruh Polda da RSB - Pelatihan terlaksana - Laporan kegiatan	Juni 2024 - Des 2024
M.III.3	Supervisi dan analisa evaluasi	Laporan supervisi dan anev giat	Juni - Des 2024

3. PENYERAHAN DRAFT PERKAPUSDOKKES KEPADA PIMPINAN

Setelah selesainya masa implementasi proyek perubahan, produk proyek perubahan diserahkan kepada pimpinan Pusdokkes Polri sebagai sumbangsih bagi peningkatan kualitas organisasi.



Gambar 45. Dokumen penyerahan draft Perkapusdokkes kepada pimpinan

E. PEMBERDAYAAN ORGANISASI PEMBELAJAR

1. IMPLEMENTASI PENGEMBANGAN POTENSI DIRI DAN KOMPETENSI TIM

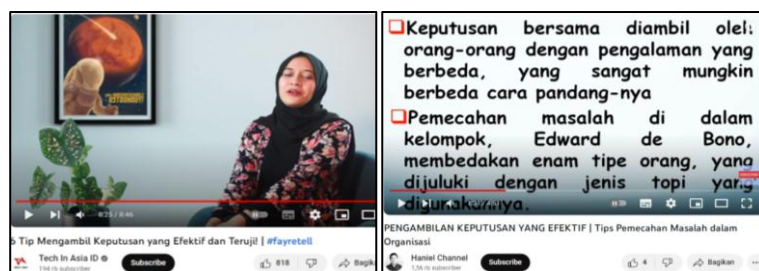
Implementasi pengembangan diri dilakukan antara lain dengan belajar melalui media youtube, misalnya:

- kemampuan berkomunikasi, baik dengan pimpinan maupun sebagai pemimpin yang berjudul “cara komunikasi efektif yang baik dan benar dengan runtut” (<https://www.youtube.com/watch?v=L15wDNfLjAY>), “kunci komunikasi kepemimpinan yang kuat” (<https://www.youtube.com/watch?v=em6EJ7-MFfw>).



Gambar 46. Media belajar meningkatkan kemampuan berkomunikasi efektif

- Implementasi pengembangan kemampuan mendesain pemikiran untuk pemecahan masalah organisasi yang berjudul “6 Tip Mengambil Keputusan yang Efektif dan Teruji!” (<https://www.youtube.com/watch?v=ejVlIFOGKWE>), “pengambilan keputusan yang efektif| tips pemecahan masalah dalam organisasi” (<https://www.youtube.com/watch?v=HW8tNVIM9iM>).



Gambar 47. Media belajar meningkatkan kemampuan berkomunikasi efektif

- Implementasi pengembangan kemampuan untuk membina kerjasama dalam tim yang berjudul “Materi TEAM WORK - Cara Membangun Kerjasama Tim dalam Organisasi” (<https://www.youtube.com/watch?v=esQ7nd2t3xM>).



Gambar 48. Media belajar meningkatkan kemampuan membina kerjasama dalam tim

- Implementasi pengembangan diri bidang manajemen pemerintahan dengan mengikuti webinar tentang “Transformasi Kepemimpinan Aparatur dalam rangka Percepatan Pengentasan Kemiskinan” dan “Transformasi Tata Kelola Pemerintahan dalam Mendorong Investasi dan Pertumbuhan Ekonomi”



Gambar 49. Sertifikat pengembangan potensi diri dibidang manajemen pemerintahan

- Implementasi pengembangan diri di bidang teknis Pengamanan makanan dilakukan dengan mengikuti rapat dan workshop sebagai narasumber eksternal serta membaca referensi untuk penyusunan penyusunan Perkapusdokkes Polri.



Gambar 50. Sertifikat pengembangan potensi diri dibidang pengamanan makanan

Hasil dari implementasi pengembangan diri terlihat dari meningkatnya penilaian diri dan pimpinan yang tercantum dalam Rekap penilaian sikap perilaku peserta oleh mentor di bawah ini.

REKAP NILAI AKHIR SIKAP PERILAKU PESERTA

Nama Peserta : dr. WAHJU HIDAJATI DWI PALUPI, MARS, Sp.F.
NRP : 72100634
Jabatan : KASUBSID DOKSIK BIDDOKSIKES RO DOKPOL
Instansi : PUSDOKKES POLRI
Program : PKN II TA. 2023

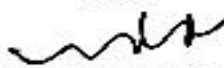
Nama Mentor : BUP dr. A. NYOMAN EDDY P.W., Sp.F., DFM
NIP : 68070471
Jabatan : KARODOKPOL
Instansi : PUSDOKKES POLRI

	Sub Komponen Integritas	Sub Komponen Kerjasama	Sub Komponen Mengelola Perubahan	Rata-Rata Total Sub Komponen	Kualifikasi Total Sub Komponen
Peserta	9.00	9.00	9.00	9.00	Istimewa
Mentor	9.17	9.18	9.15	9.18	Istimewa
Nilai Rata-Rata Per Sub Komponen	9.12	9.11	9.11	9.11	Istimewa
Kualifikasi Per Sub Komponen	Istimewa	Istimewa	Istimewa	Istimewa	

Keterangan Kualifikasi:
 9.00-10 Istimewa
 7-8.99 Baik
 5-6.99 Cukup
 3-4.99 Kurang
 1-2.99 Sangat Kurang

Akhir Sikap Perilaku
9.11
Kualifikasi:
Istimewa

MENTOR


 dr. A. NYOMAN EDDY P.W., Sp.F., DFM
 BRIGADIR JENDRAL POLISI

Gambar 51. Rekap penilaian implementasi sikap perilaku peserta oleh mentor dan oleh peserta (penilaian diri sendiri)

Implementasi pengembangan kompetensi tim dilakukan dengan mentoring, coaching dan pelibatan dalam rangkaian kegiatan implementasi proyek perubahan, menjadi asisten dalam pelatihan pengamanan makanan sehingga secara aktif terjadi transfer pengetahuan dan ketrampilan baik kemampuan berorganisasi maupun kemampuan teknis pengamanan makanan.

2. PEMANFAATAN MATA PELATIHAN PILIHAN UNTUK IMPLEMENTASI PROYEK PERUBAHAN

Dalam Proyek perubahan ini, terkait Mata Pelatihan pilihan yang mendukung dalam Implementasi antara lain:

a. Manajemen Pemerintahan

Management berasal dari kata *to manage* yang berarti mengatur. Dalam hal mengatur, akan timbul masalah, problem, proses dan pertanyaan tentang apa yang diatur, siapa yang mengatur, mengapa harus diatur dan apa tujuan pengaturan tersebut. Manajemen juga menganalisa, menetapkan tujuan/sasaran serta mendeterminasi tugas-tugas dan kewajiban-kewajiban secara baik, efektif dan efisien.

Dari berbagai pendapat tersebut diatas, jika digeneralisasi dapat dilihat dari tiga pengertian, yaitu:

- 1) Manajemen sebagai proses;
- 2) Manajemen sebagai kolektivitas manusia;

3) Manajemen sebagai ilmu (science) dan seni (art).

Adapun hal yang sangat penting dalam pencapaian tujuan yang biasanya sering disebut **alat manajemen** lebih dikenal dengan “Enam M “, yaitu manusia (*men*), barang-barang (*materials*), mesin (*machines*), metode (*methods*), uang (*money*) dan pasar atau (*market*). Dimana ke enam unsur tersebut saling berhubungan satu sama lain dalam mencapai suatu tujuan.

Setiap pemimpin atau manajer hendaknya mempunyai prinsip, yaitu komitmen terhadap apa yang dikerjakan atau kebenaran yang menjadi pokok dasar berpikir, bertindak, dan sebagainya. Adapun **prinsip-prinsip manajemen**, menurut Winardi (1990) adalah:

- 1) Pembagian kerja,
- 2) Otoritas dan tanggung jawab,
- 3) Disiplin
- 4) Kesatuan perintah,
- 5) Kesatuan arah,
- 6) Mendahulukan kepentingan umum.
- 7) Penghargaan/balas jasa,
- 8) Sentralisasi,
- 9) Rantai bertangga,
- 10) Keteraturan,
- 11) Keadilan
- 12) Stabilitas pelaksanaan pekerjaan,
- 13) Inisiatif
- 14) Jiwa korps.

Fungsi pokok manajemen sebagai berikut:

4. **Planning (perencanaan).** Terdapat 3 unsur pokok kegiatan perencanaan, yaitu: pengumpulan data, analisis fakta dan, penyusunan rencana yang konkrit.
5. **Organizing (pengorganisasian).** Terdapat 6 tahapan yaitu: menetapkan tujuan pengorganisasian, menetapkan tugas-tugas pokok anggota organisasi, melakukan pembagian tugas-tugas pokok menjadi tugas-tugas yang lebih rinci, mengalokasikan sumber daya yang tersedia, memberikan arahan-arahan untuk tugas-tugas, melakukan evaluasi atas hasil-hasil dari strategi pengorganisasian yang telah dilakukan.
6. **Actuating (penggerakan).** Actuating terdiri dari: menjelaskan dan mengkomunikasikan tujuan yang hendak di capai, menyelenggarakan pertemuan yang dapat menstimulus kerja bawahan, mengajak untuk bekerja semaksimal mungkin guna mencapai standar

operasional, mengembangkan potensi guna merealisasikan kemungkinan hasil yang maksimal.

7. **Controlling (pengawasan).** Pengawasan sebagai proses terdiri atas tiga langkah universal, yaitu: mengukur perbuatan, membandingkan perbuatan dengan standar yang ditetapkan dan menetapkan perbedaannya jika ada, dan memperbaiki penyimpangan dengan tindakan pembetulan.

Manajemen Pemerintahan adalah gabungan dua suku kata yaitu manajemen dan pemerintahan, Sondang P Siagian mendefinisikan Manajemen Pemerintahan adalah manajemen yang ditetapkan pada aparatur pemerintahan atau aparatur negara, tidak saja diartikan sebagai aparatur dari badan eksekutif, akan tetapi juga aparatur dari badan legislatif dan yudikatif, serta baik yang berada pada tingkat pusat maupun pada tingkat daerah.

Selanjutnya untuk mencapai tujuan negara, maka secara umum dijelaskan tugas tugas pokok pemerintahan yang mencakup tujuh bidang pelayanan, yaitu:

- 1) menjamin keamanan negara;
- 2) memelihara ketertiban;
- 3) menjamin diterapkannya perlakuan yang adil kepada setiap warga masyarakat;
- 4) melakukan pekerjaan umum dan memberi pelayanan yang tidak mungkin dikerjakan oleh lembaga non pemerintah;
- 5) melakukan upaya upaya untuk meningkatkan kesejahteraan sosial;
- 6) menerapkan kebijakan ekonomi yang menguntungkan masyarakat luas;
- 7) menerapkan kebijakan untuk pemeliharaan sumber daya alam dan lingkungan hidup.

b. Kewajiban dan Tanggung Jawab Negara dalam Hak Asasi Manusia

Hak asasi manusia (HAM) adalah hak yang melekat dalam diri manusia yang bersifat kodrati dan fundamental sebagai anugerah Tuhan Yang Maha Esa yang harus dihormati, dijaga dan dilindungi, dan Negara Republik Indonesia telah berkomitmen untuk menghormati, memenuhi, melindungi, menegakan, dan memajukan hak asasi manusia sebagaimana disebutkan dalam Konstitusi Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 dan Undang-Undang Nomor 39 Tahun 1999 tentang Hak Asasi Manusia.

Negara merupakan pihak utama yang memiliki peran, kewajiban, dan tanggung jawab dalam pelaksanaan hak asasi manusia di negaranya dan harus mengutamakan kepentingan dari negaranya sendiri. Konsekuensi dari hal ini adalah sebagai berikut:

- Negara ditempatkan sebagai pemangku kewajiban yang harus melakukan berbagai tanggung jawab dalam rangka melaksanakan hak asasi manusia.
- Negara tidak memiliki hak, melainkan memikul kewajiban dan tanggung jawab untuk memenuhi hak warga negaranya (individu maupun kelompok) yang telah dijamin oleh instrumen hak asasi manusia.
- Negara dapat dikatakan telah melakukan pelanggaran hak asasi manusia jika tidak berkehendak atau tidak memiliki keinginan untuk memenuhi kewajiban dan tanggung jawabnya.

Dalam kaitannya dengan hak asasi manusia, maka kewajiban negara dalam dilihat dalam Deklarasi Universal Hak Asasi Manusia (DUHAM), Kovenan Internasional tentang Hak-Hak Sipil dan Politik dan Kovenan Internasional tentang Hak-Hak Ekonomi, Sosial, dan Budaya berserta dengan Komentar Umumnya.

Tabel 8. Ruang Lingkup Hak Asasi Manusia (UNDP 2006)

		Kategori Hak Asasi Manusia	
		Sipil dan Politik	Ekonomi, Sosial, dan Budaya
	Respect	Penyiksaan, pembunuhan diluar hukum, penghilangan orang, penahanan sewenang-wenang, peradilan yang tidak adil, intimidasi pemilihan umum, pencabutan hak pilih	Diskriminasi berdasarkan etnis, rasial, jenis kelamin, atau bahasa dalam layanan kesehatan, pendidikan, kesejahteraan, dan jaminan sosial
	Protect	Mengambil tindakan pencegahan bagi aktor bukan negara untuk melakukan berbagai pelanggaran, seperti perekrutan milisi, gerakan-gerakan yang tidak beradab, atau organisasi militer diluar negara	Mengambil tindakan pencegahan bagi aktor bukan negara untuk melakukan tindakan diskriminasi dengan memberikan persyaratan dan membatasi akses terhadap pelayanan.
	Fulfill	Perbaikan sistem peradilan, penjara, aparat penegak hukum, pemilihan umum	Realisasi yang progresif atas peningkatan hak kesehatan, pendidikan dan kesejahteraan, serta jaminan sosial

F. LESSON LEARNT

Dalam mengimplementasikan rancangan proyek perubahan selama sebagai Materi pembelajaran PKN II terdapat pelajaran yang dapat diambil yaitu:

1. Diperlukan gaya kepemimpinan yang:
 - a. mampu menyampaikan tujuan dan target implementasi proyek perubahan, membangun dinamika yang baik, berintegritas dan mampu menyalurkan energi yang positif ke lingkungan sekitarnya, terus memotivasi tim efektif untuk mencapai target yang telah ditetapkan tepat waktu.
 - b. berjiwa kepemimpinan kewirausahaan dimana *project leader* harus mampu menangkap peluang-peluang yang ada dan berani mengambil keputusan cepat dan mengambil resiko dalam menghadapi kondisi perubahan yang sangat cepat serta mengelolanya dengan baik.
 - c. Mampu mengidentifikasi kemampuan masing-masing anggota tim, sehingga delegasi dan pembagian tugas disesuaikan dan terlaksana sesuai target.
2. Seluruh sumber daya manusia pendukung implementasi proyek perubahan harus mampu menggunakan teknologi digital dan teknologi informasi terkini agar proyek berjalan lebih efektif dan efisien.
3. Diperlukan berbagai macam cara berkomunikasi dan koordinasi agar seluruh stakeholder mendukung pelaksanaan implementasi proyek perubahan.

BAB III PENUTUP

A. KESIMPULAN

Kegiatan Implementasi proyek perubahan “Peningkatan Kualitas Pelayanan Kedokteran Kepolisian Melalui Penguatan Sistem Dan Metode Bidang Pengamanan Makanan” yang dilaksanakan berjalan dengan baik sesuai dengan rancangan pada jangka pendek. Hal ini dapat terwujud berkat dukungan dari seluruh stakeholder.

Dengan adanya produk proyek perubahan berupa Perkapusdokkes Polri Tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri, diharapkan dapat dipakai sebagai pedoman pelaksanaan kegiatan pengamanan makanan oleh Personel Dokkes seluruh Indonesia dengan tujuan akhir adalah peningkatan pelayanan kedokteran kepolisian khususnya bidang pengamanan makanan dapat lebih ditingkatkan.

B. SARAN

- a. Perlunya dukungan dan komitmen yang kuat dari semua stakeholder untuk terlaksananya milestone jangka menengah dan jangka panjang sehingga proyek perubahan berhasil sempurna.
- b. Komunikasi, konsultasi, koordinasi dengan Mentor, Coach dan Stakeholder sangat diperlukan demi terlaksananya milestone jangka menengah dan jangka panjang.



PERATURAN KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
NOMOR: TAHUN 2023
TENTANG
PENGAMANAN MAKANAN
DI LINGKUNGAN KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA,

Menimbang : a. bahwa Puskokes Polri sebagai unsur pendukung menyelenggarakan fungsi kedokteran kepolisian yang salah satu tugasnya melaksanakan pengamanan makanan di lingkungan Kepolisian Negara Republik Indonesia;

b. bahwa dalam pelaksanaan pengamanan makanan membutuhkan peraturan yang sesuai standar dan dapat dipertanggungjawabkan;

c. bahwa berdasarkan pertimbangan sebagaimana dimaksud dalam huruf a dan b, perlu menetapkan Peraturan Kepala Pusat Kedokteran dan Kesehatan Kepolisian Negara Republik Indonesia tentang Pengamanan Makanan di lingkungan Kepolisian Negara Republik Indonesia.

Mengingat : Undang-Undang Nomor 2 tahun 2002 tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2002 Nomor 2);

MEMUTUSKAN:

Menetapkan : PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA

BAB I KETENTUAN UMUM

Pasal 1

Dalam peraturan Kepala Pusat Kedokteran dan Kesehatan ini, yang dimaksud dengan:

1. Kepolisian Negara Republik Indonesia yang selanjutnya disebut Polri adalah alat negara yang berperan dalam memelihara keamanan dan ketertiban masyarakat, menegakkan hukum, serta memberikan perlindungan, pengayoman dan pelayanan kepada masyarakat dalam rangka terpeliharanya keamanan dalam negeri.
2. Pusat Kedokteran dan Kesehatan Polri yang selanjutnya disebut Pusdokkes Polri adalah unsur pendukung di bidang Kedokteran Kepolisian dan Kesehatan Kepolisian yang berada di bawah Kapolri.
3. Bidang Kedokteran dan Kesehatan yang selanjutnya disebut Biddokkes adalah unsur pendukung dalam bidang kedokteran dan kesehatan yang berada di bawah Kapolda.
4. Rumah Sakit Bhayangkara yang selanjutnya disebut Rumkit Bhayangkara adalah rumah sakit di lingkungan Polri yang menyelenggarakan kedokteran kepolisian dan kesehatan kepolisian bagi pegawai negeri pada Polri, keluarganya dan masyarakat umum.
5. Kedokteran Kepolisian yang selanjutnya disebut Dokpol adalah penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi kedokteran beserta ilmu-ilmu pendukungnya untuk kepentingan tugas kepolisian.
6. Pengamanan Makanan adalah upaya pengamanan terhadap makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat berakibat timbulnya penyakit atau gangguan Kesehatan.
7. VVIP atau *Very Very Important Person* adalah orang yang sangat sangat penting, yang dimuliakan dan diperlakukan secara khusus karena kedudukan, jabatan sebagai kepala negara/kepala pemerintahan atau setingkat, dan wakil presiden/wakil kepala pemerintahan.
8. VIP atau *Very Important Person* adalah orang yang sangat penting karena kedudukan, jabatan, tingkat sosialnya sehingga mendapat perlakuan khusus.
9. Penanggung jawab makanan adalah seseorang yang ditunjuk untuk bertanggung jawab atas penyediaan makanan;
10. Penyedia makanan adalah pihak yang ditunjuk oleh penanggung jawab makanan untuk menyediakan makanan sampai dengan siap saji;
11. Makanan tidak laik saji dan konsumsi adalah makanan yang tidak laik makan atau tidak laik disajikan berdasarkan hasil pemeriksaan pengamanan makanan;
12. Air bersih adalah air yang secara fisik tidak berwarna, jernih, tidak berbau serta memenuhi standar yang ditentukan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Pasal 2

- (1) Tujuan pengamanan makanan adalah untuk mencegah potensi ancaman adanya racun/zat kimia beracun atau bahan biologis berbahaya yang sengaja dimasukkan dalam makanan atau timbul akibat proses pengolahan, akibat sudah kedaluwarsa atau basi dan tidak laik saji dan konsumsi.
- (2) Penyelenggaraan pengamanan makanan lebih mengutamakan pencegahan terhadap setiap potensi ancaman.
- (3) Penyelenggaraan pengamanan makanan harus mewaspadai segala potensi ancaman yang mungkin terjadi melalui makanan dan minuman, serta fasilitas lain yang disiapkan.

Pasal 3

Prinsip – prinsip dalam pengamanan makanan:

- a. Higienis, yaitu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu;
- b. Integritas, yaitu konsistensi berperilaku yang selaras dengan nilai, norma dan/atau etika organisasi, dan jujur dalam hubungan dengan atasan, rekan kerja, bawahan langsung, dan pemangku kepentingan, serta mampu mendorong terciptanya budaya etika tinggi, bertanggung jawab atas tindakan atau keputusan beserta risiko yang menyertainya;
- c. Profesional, yaitu memerlukan kepandaian khusus untuk menjalankannya;
- d. Objektif, yaitu keadaan yang sebenarnya tanpa dipengaruhi pendapat atau pandangan pribadi; dan
- e. Akuntabilitas, yaitu kewajiban untuk bertanggung jawab kepada seseorang/organisasi yang memberikan amanat.

BAB II

PENYELENGGARAAN PENGAMANAN MAKANAN

Pasal 4

Pengamanan makanan diselenggarakan untuk kegiatan:

- a. VVIP/VIP;
- b. Operasi pasukan;
- c. Peserta didik;
- d. situasi tertentu.

Pasal 5

- (1) Penyelenggaraan pengamanan makanan sebagaimana dimaksud dalam pasal 4 dapat dilakukan berdasarkan permintaan tertulis atau lisan.
- (2) permintaan tertulis untuk kegiatan pengamanan makanan VVIP/VIP, operasi pasukan dan peserta didik.
- (3) permintaan lisan untuk pengamanan makanan situasi tertentu.

Pasal 6

Penyelenggaraan kegiatan pengamanan makanan sebagaimana dimaksud dalam pasal 4 dilaksanakan oleh:

- a. Puskokkes Polri;
- b. Biddokkes;
- c. Rumkit Bhayangkara; dan
- d. Bagian Kesehatan yang ada pada satuan tertentu atau pada Lemdik.

Pasal 7

- (1) Pengamanan makanan sebagaimana dimaksud dalam pasal 4 dilaksanakan oleh petugas dalam bentuk tim.
- (2) Tim sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) terdiri:
 - a. ketua; dan
 - b. anggota.
- (3) Ketua sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a antara lain:
 - a. pangkat tertinggi dalam tim; atau
 - b. dokter umum/spesialis.
- (4) Anggota sebagaimana dimaksud pada ayat (2) huruf b meliputi:
 - a. dokter umum/spesialis;
 - b. paramedis; dan
 - c. anggota lain yang diperlukan.
- (5) Di dalam tim pengamanan makanan, salah satu harus memiliki kompetensi/keterampilan pengamanan makanan yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan.
- (6) Pengamanan makanan dilaksanakan di tempat sesuai permintaan.
- (7) Format Surat Permintaan Pengamanan Makanan tercantum dalam Lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapuskokkes Polri ini.

Pasal 8

Tahap kegiatan pengamanan makanan meliputi:

- a. persiapan; dan
- b. pelaksanaan;

BAB III PERSIAPAN

Pasal 9

- (1) Tahapan persiapan pengamanan makanan VVIP/VIP, operasi pasukan, peserta didik, dan situasi tertentu meliputi:
 - a. administrasi pengamanan makanan;
 - b. koordinasi dengan penanggung jawab makanan dan penyedia makanan; dan
 - c. peralatan pemeriksaan pengamanan makanan dan sarana prasarana lainnya.

- (2) Administrasi pengamanan makanan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a meliputi:
 - a. permintaan tertulis;
 - b. surat perintah; dan
 - c. alat pengenalan diri.
- (3) Peralatan pemeriksaan pengamanan makanan sebagaimana dimaksud dalam ayat (1) huruf c tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini.

BAB IV PELAKSANAAN

Bagian kesatu Pengamanan makanan VVIP/VIP

Pasal 10

- (1) Dalam jamuan makan kepala negara dan wakil kepala negara (*VVIP*), koordinator pengamanan makanan adalah Paspampres Republik Indonesia.
- (2) Pengamanan makanan untuk *VVIP* meliputi pemeriksaan makanan siap saji dan pemeriksaan lain sesuai petunjuk dari Paspampres Republik Indonesia
- (3) Pemeriksaan makanan siap saji sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) meliputi:
 - a. Pemeriksaan secara organoleptik, yaitu pemeriksaan menggunakan indera manusia (melihat, meraba, mencium, mencicipi) dengan tujuan untuk meyakini makanan dan minuman tersebut layak untuk disajikan dan dikonsumsi serta mengetahui lebih dini zat-zat berbahaya tertentu yang tidak terdeteksi oleh pemeriksaan kimia;
 - b. Pemeriksaan secara kimiawi, yaitu pemeriksaan dengan menggunakan reagen tertentu untuk mendeteksi keberadaan bahan kimia beracun/berbahaya dalam makanan secara semi kuantitatif;
 - c. Pemeriksaan secara mikrobiologi dan parasitologi, yaitu pemeriksaan secara mikroskopis maupun dengan metode lain jika diperlukan untuk mendeteksi adanya bakteri dan parasit yang mungkin terkandung dalam makanan maupun minuman. Pemeriksaan dilaksanakan dengan cara mengirim sampel makanan/minuman yang dicurigai terkontaminasi ke laboratorium yang telah terakreditasi sesuai kebutuhan;
- (4) Pemeriksaan makanan siap saji berpedoman pada SOP pemeriksaan makanan siap saji tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini.
- (5) Hasil pemeriksaan makanan secara organoleptik sebagaimana dimaksud dalam ayat (3) huruf a dituangkan dalam formulir ceklis

pemeriksaan organoleptik, tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini

- (6) Hasil pemeriksaan makanan secara kimiawi sebagaimana dimaksud dalam ayat (3) huruf b dituangkan dalam formulir-formulir pemeriksaan makanan secara kimiawi, tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini
- (7) Hasil pemeriksaan makanan *VVIP* dilaporkan secara langsung kepada koordinator pengamanan makanan Paspampres Republik Indonesia.

Pasal 11

- (1) Dalam jamuan makan *VIP*, ketua tim pengamanan makanan Polri berkoordinasi dengan penanggung jawab makanan dan penyedia makanan, serta ketua tim pengamanan makanan dari satuan lain yang ditugaskan, jika ada.
- (2) Pengamanan makanan untuk *VIP* meliputi:
 - a. pemeriksaan dapur
 - b. pemeriksaan ruang makan,
 - c. pemeriksaan peralatan makan,
 - d. pemeriksaan kualitas bahan baku,
 - e. pemeriksaan penyimpanan bahan baku,
 - f. pemeriksaan pengolahan makanan dan
 - g. pemeriksaan distribusi makanan siap saji
 - h. pemeriksaan makanan siap saji.
- (3) Pengamanan makanan untuk *VIP* sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) huruf a sampai dengan huruf g berpedoman pada SOP pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini.
- (4) Pengamanan makanan untuk *VIP* sebagaimana dimaksud dalam ayat (2) huruf h berpedoman pada SOP pemeriksaan makanan siap saji tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini
- (5) Hasil pengamanan makanan *VIP* dituangkan dalam formulir sesuai pemeriksaan, tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini.
- (6) Hasil pemeriksaan makanan *VIP* dilaporkan secara langsung kepada penanggung jawab makanan.

Bagian kedua

Pengamanan Makanan Operasi Pasukan

Pasal 12

Operasi pasukan adalah kegiatan terencana yang dilaksanakan oleh satuan Polri dengan sasaran, waktu, tempat dan dukungan logistik yang telah ditetapkan sebelumnya melalui perencanaan terinci.

Pasal 13

- (1) Dalam pengamanan makanan operasi pasukan ketua tim pengamanan makanan Polri berkoordinasi dengan pimpinan operasi pasukan yang ada di tempat dan penanggung jawab makanan.
- (2) Pengamanan makanan pada operasi pasukan meliputi:
 - a. pemeriksaan air minum berpedoman pada SOP pemeriksaan air minum tercantum dalam lampiran yang tidak terpisahkan dari peraturan ini.
 - b. pemeriksaan makanan siap saji operasi pasukan berpedoman pada SOP pemeriksaan makanan siap saji operasi pasukan tercantum dalam lampiran yang tidak terpisahkan dari peraturan ini.
 - c. Memastikan penyedia makanan memiliki ijin operasional dan sertifikat yang dibutuhkan sebagai penyedia makanan siap saji.
- (3) Hasil pengamanan makanan operasi pasukan dituangkan dalam formulir sesuai pemeriksaan, tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini.
- (4) Hasil kegiatan pengamanan makanan dilaporkan secara langsung kepada penanggung jawab makanan dan pimpinan operasi pasukan di tempat.

Bagian Ketiga

Pengamanan makanan peserta didik

Pasal 15

Peserta Didik adalah warga Negara Indonesia dan/atau Pegawai Negeri pada Polri, warga Negara lain yang berusaha mengembangkan potensi diri melalui proses pembelajaran yang tersedia pada jalur, jenjang, dan jenis pendidikan Polri di Lembaga Pendidikan Polri (Lemdik Polri).

Pasal 16

- (1) Ketua tim pengamanan makanan Polri berkoordinasi dengan pimpinan Lemdik Polri dan penanggung jawab makanan.
- (2) Pengamanan makanan peserta didik meliputi:
 - a. pemeriksaan air minum, dilakukan paling sedikit 6 (enam) bulan sekali atau sesuai kebutuhan;
 - b. pemeriksaan dapur
 - c. pemeriksaan ruang makan,
 - d. pemeriksaan peralatan makan,
 - e. pemeriksaan kualitas bahan baku,
 - f. pemeriksaan penyimpanan bahan baku,
 - g. pemeriksaan pengolahan makanan
 - h. pemeriksaan kelayakan kesehatan petugas pengolah makanan
 - i. pemeriksaan distribusi makanan siap saji
 - j. pemeriksaan makanan siap saji

- (3) Jika makanan disediakan oleh pihak ketiga, maka penyedia makanan wajib memiliki ijin operasional dan sertifikat yang dibutuhkan sebagai penyedia makanan siap saji.
- (4) Pengamanan makanan peserta didik berpedoman pada SOP tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini
- (5) Hasil pengamanan makanan peserta didik dituangkan dalam formulir sesuai pemeriksaan, tercantum dalam lampiran yang merupakan bagian tidak terpisahkan dari Peraturan Kapusdokkes Polri ini.
- (6) Hasil pemeriksaan makanan dilaporkan secara langsung kepada penanggung jawab makanan dan pimpinan Lemdik Polri.

BAB V PENGAWASAN DAN PENGENDALIAN

Pasal 17

- (1) Pengawasan dan pengendalian atas penyelenggaraan pengamanan makanan, dilaksanakan secara berjenjang mulai dari Rumah Sakit Bhayangkara/ Kepala Bagian Kesehatan yang ada pada satuan tertentu, Biddokkes sampai kepada Kapusdokkes Polri, dalam bentuk:
 - a. pelaporan;
 - b. sosialisasi;
 - c. monitoring;
 - d. supervisi;
 - e. asistensi; dan
 - f. evaluasi.
- (2) Pelaporan sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf a berupa:
 - a. laporan tertulis tentang kegiatan ditujukan kepada Kapusdokkes Polri/ Kabiddokkes Polda/ Karumkit Bhayangkara / Kepala Bagian Kesehatan yang ada pada satuan tertentu dan pimpinan operasi pasukan/pimpinan Lemdik Polri.
- (3) Sosialisasi, monitoring, supervisi, asistensi, dan evaluasi sebagaimana dimaksud pada ayat (1) huruf b sampai dengan huruf e, dilaksanakan oleh:
 - a. Pusdokkes Polri kepada Biddokkes Polda, Rumah Sakit Bhayangkara, Bagian Kesehatan yang ada pada satuan tertentu;
 - b. Biddokkes Polda kepada Rumah Sakit Bhayangkara Polda dan Bagian Kesehatan SPN Polda.

BAB VI
KETENTUAN PENUTUP

Pasal 18

Peraturan Kapusdokkes Polri ini mulai berlaku sejak tanggal disahkan.

Ditetapkan di Jakarta
pada
tanggal 2023

KEPALA PUSAT KEDOKTERAN
DAN KESEHATAN POLRI

ASEP HENDRADIANA

Disahkan di Jakarta
pada tanggal 2023

KEPALA KEPOLISIAN NEGARA
REPUBLIK INDONESIA,

LISTYO SIGIT PRABOWO

Paraf:

1. Kapusdokkes Polri :
2. Kadivkum Polri :
3. Kasetum Polri :
4. Wakapolri :

REGISTRASI SETUM POLRI NOMOR

TAHUN 2023

REGISTRASI SETUM POLRI
NOMOR.....TAHUN 2023

Paraf:

LAMPIRAN
PERATURAN KEPALA PUSAT
KEDOKTERAN DAN KESEHATAN
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK
INDONESIA NOMOR: TAHUN
2023 TENTANG PENGAMANAN
MAKANAN DI LINGKUNGAN
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK
INDONESIA

A. Pemeriksaan Air Minum

1. Air minum adalah air yang melalui pengolahan atau tanpa pengolahan yang memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum;
2. Pemeriksaan air minum ditujukan untuk memeriksa kualitas air minum sehingga laik konsumsi;
3. Pengolahan, pewadahan, dan penyajian untuk air minum harus memenuhi prinsip higiene dan sanitasi untuk memastikan kualitas air minum tidak mengandung unsur mikrobiologi, fisika, kimia, dan radioaktif yang dapat membahayakan kesehatan;
4. Pemeriksaan air minum meliputi:
 - a. pemeriksaan air minum
 - b. pemeriksaan wadah penampungan air minum
5. Kelengkapan dan peralatan pemeriksaan air minum meliputi:
 - a. tanda pengenalan diri;
 - b. surat perintah petugas pelaksana;
 - c. alat pelindung diri;
 - d. ATK;
 - e. Senter;
 - f. Kamera;
 - g. Formulir ceklis Pemeriksaan Air Minum
 - h. peralatan pengambilan sampel air minum:
 - 1) 4 buah botol sampel terbuat dari kaca/plastik ukuran minimal 500 ml;
 - 2) Kontainer pembawa botol sampel;
 - 3) Cairan alkohol kadar minimal 70% minimal 500 ml;
 - 4) Lakban untuk segel;
 - 5) Spidol permanen/stiker label.
6. Pemeriksaan air minum dilakukan dengan cara:
 - a. pengamatan fisik (dilihat, dicium);
 - b. pemeriksaan kimiawi dan mikrobiologi dilakukan dengan cara mengambil sampel dan dikirim ke laboratorium yang terakreditasi yang ditunjuk oleh Pemerintah daerah sebagai laboratorium pengujian kualitas air dan terintegrasi di kementerian kesehatan untuk diperiksa.
7. Teknik pengambilan dan pengiriman sampel sebagai berikut:
 - a. sampel diambil dari tiap wadah penampung air minum, masing-masing diambil sebanyak 2 botol 500 ml. satu botol sampel untuk pemeriksaan mikrobiologi dan satu botol sampel untuk pemeriksaan kimiawi;
 - b. wadah sampel adalah botol kaca/plastik yang sudah disteril dengan cairan alkohol minimum 70%, dan dapat ditutup rapat. sampel diambil, disimpan dan dibawa dalam wadah yang steril dan bebas dari kontaminasi serta disegel;
 - c. sampel yang diambil dilengkapi dengan label dan data rinci berupa jenis sampel, jenis pemeriksaan, lokasi dan waktu pengambilan, serta identitas petugas pengambil sampel;
 - d. Pengiriman sampel dilakukan dengan segera untuk mencegah terjadinya perubahan komposisi sampel.

8. Standar penilaian pemeriksaan air minum dengan cara pengamatan fisik adalah meliputi:
 - a. wadah penampungan air minum:
 - 1) Wadah penampungan air dalam keadaan bersih (tidak ada kotoran, binatang, lumut pada dinding luar, dalam maupun dasar wadah penampungan air minum);
 - 2) air dalam keadaan terlindung dalam wadah tertutup;
 - 3) di sekitar wadah penampungan tidak terdapat zat/binatang yang dapat mengkontaminasi air minum;
 - 4) sumber sarana dan transportasi air terlindungi sampai dengan titik penggunaan oleh peserta didik;
 - 5) air minum tersedia setiap saat.
 - b. air minum:
 - 1) jernih;
 - 2) tidak berwarna;
 - 3) tidak berbau;
 - 4) tidak terdapat endapan/ kotoran/ binatang dalam air minum.
9. Standar penilaian pemeriksaan air minum dengan cara kimiawi dan mikrobiologi berpedoman pada indikator maksimal yang diperbolehkan terkandung dalam air minum, meliputi:
 - a. suhu : $\pm 3^{\circ}\text{C}$ dibanding suhu udara sekitar;
 - b. total dissolve solid $< 300 \text{ mg/L}$;
 - c. kekeruhan $< 3 \text{ NTU}$;
 - d. warna maksimal 10 TCU ;
 - e. pH $6,5 - 8,5$;
 - f. kadar Nitrat (Sebagai NO^3) (Terlarut) $\leq 20 \text{ mg/L}$;
 - g. kadar Nitrit (Sebagai NO^2) (Terlarut) $\leq 3 \text{ mg/L}$;
 - h. kadar Kromium Valensi 6 (Cr^{6+}) (terlarut) $\leq 0,01 \text{ mg/L}$;
 - i. kadar Besi (Fe) (terlarut) $\leq 0,2 \text{ mg/L}$;
 - j. kadar Mangan (Mn) (terlarut) $\leq 0,1 \text{ mg/L}$;
 - k. kadar Sisa Klor (terlarut) $0,2 - 0,5 \text{ mg/L}$ dengan waktu kontak 30 menit;
 - l. kadar Arsen (As) (terlarut) $\leq 0,01 \text{ mg/L}$;
 - m. kadar Kadmium (Cd) (terlarut) $\leq 0,003 \text{ mg/L}$;
 - n. kadar Timbal (Pb) (terlarut) $\leq 0,01 \text{ mg/L}$;
 - o. kadar Flouride (F) (terlarut) $\leq 1,5 \text{ mg/L}$; dan
 - p. kadar Aluminium (Al) (terlarut) $\leq 0,2 \text{ mg/L}$
 - q. kadar E.Coli maksimal: 0 CFU/100ml ;
 - r. kadar Total Coliform: 0 CFU/100ml ;
10. hasil pemeriksaan air minum dituangkan dalam formulir ceklis pemeriksaan air minum.

B. Pemeriksaan Dapur Sampai Dengan Distribusi Makanan Siap Saji

1. Kelengkapan dan peralatan pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji meliputi:
 - a. tanda pengenalan diri
 - b. surat perintah petugas pelaksana
 - c. alat pelindung diri;
 - d. ATK;
 - e. kamera
 - f. formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji
2. Standar dapur yang memenuhi syarat meliputi:
 - a. bangunan dan tata letak ruang mudah dibersihkan dan jauh dari atau terdapat sekat antara area yang dapat menyebabkan kontaminasi dan pencemaran (Bau, debu, asap, kotoran, binatang pembawa penyakit dan pencemar lainnya);
 - b. terdapat sirkulasi dan ventilasi udara;
 - c. dalam keadaan bersih, tidak ada sampah di luar bak sampah, tidak ada binatang pembawa penyakit;

- d. sarana pencucian peralatan memasak dan makan menggunakan air bersih;
 - e. sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang sangat kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan;
 - f. proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi;
 - g. sarana pencucian peralatan terpisah dengan pencucian bahan pangan; dan
 - h. dapur dibersihkan setiap hari.
3. Standar ruang makan yang memenuhi syarat meliputi:
- a. area ruang makan, meja, kursi dan atau alas meja harus selalu dalam keadaan bersih;
 - b. luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk (tidak berdesakan);
 - c. seluruh dinding, lantai, dan sudut ruangan dapat dijangkau saat pembersihan;
 - d. terhindar dari pencemaran (Bau, debu, asap, kotoran, binatang pembawa penyakit dan pencemar lainnya);
 - e. ruang makan tidak berhubungan langsung atau ada upaya penyekatan dengan toilet;
 - f. Terdapat sarana cuci tangan/wastafel.
4. Standar peralatan makan yang memenuhi syarat meliputi:
- a. terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat, yang tidak akan memindahkan zat beracun (logam berat), bau atau rasa lain pada pangan, bebas dari lubang/celah atau retakan;
 - b. untuk peralatan makan sekali pakai (*disposable*) terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*) dan tidak dipakai ulang;
 - c. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit;
 - d. peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum digunakan.
5. Standar bahan baku makanan yang memenuhi syarat meliputi:
- a. kondisi bahan baku harus dalam keadaan segar dan kebersihannya terjaga dengan baik;
 - b. bahan baku makanan yang tidak dikemas/berlabel, berasal dari sumber yang jelas/dipercaya, baik mutunya, utuh dan tidak rusak;
 - c. bahan baku makanan dalam kemasan harus mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar dan tidak kedaluwarsa. Bahan baku kemasan kaleng tidak mengembung, bocor, penyok dan berkarat;
 - d. pada saat penerimaan bahan baku makanan pada area yang bersih dan dipastikan tidak terjadi kontaminasi;
 - e. memiliki dokumentasi penerimaan bahan baku makanan.
6. Standar penyimpanan bahan baku makanan yang memenuhi standar meliputi:
- a. penyimpanan bahan baku harus pada tempat yang selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, tertata rapi dan tidak padat untuk menjaga sirkulasi udara, terlindung dari debu, bahan kimia, dan binatang pembawa penyakit;
 - b. semua bahan baku makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, tertutup dan terbuat dari bahan tara pangan (*food grade*);
 - c. bahan baku makanan mentah/olahan dari hewan harus disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C;
 - d. Bahan baku makanan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran harus disimpan pada suhu yang sesuai bahan baku makanan

- e. bahan baku makanan yang berbau tajam harus tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena matahari secara langsung;
 - f. bahan baku makanan beku yang tidak langsung digunakan harus disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya;
 - g. suhu gudang bahan baku makanan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C;
 - h. bahan baku makanan yang menggunakan karung tidak boleh diletakkan langsung pada lantai;
 - i. penyimpanan bahan baku makanan harus menerapkan prinsip FIFO (*first in first out*) yaitu bahan yang disimpan lebih dulu digunakan lebih dulu dan FEFO (*first expired first out*) yaitu bahan yang punya masa kadaluarsa pendek digunakan lebih dulu.
7. Standar pengolahan bahan baku makanan yang memenuhi syarat meliputi:
- a. pengolahan makanan mengikuti prinsip higienis dan sanitasi;
 - b. bahan baku makanan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air bersih dan mengalir sebelum dimasak;
 - c. peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan harus higienis;
 - d. untuk bahan baku makanan beku yang harus dicairkan/ dilunakkan, selama proses pencairan/ pelunakan harus tetap dalam wadah tertutup/ kemasan/ kemasan pelindung;
 - e. makanan dimasak sampai matang sempurna;
 - f. penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan air berstandar kualitas air minum;
 - g. lapisan permukaan peralatan masak tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun (korosif);
 - h. menggunakan peralatan masak dan makan yang aman serta tidak berbahaya bagi kesehatan;
 - i. makanan siap saji tidak disimpan dalam kondisi terbuka di luar area bangunan pengolahan makanan;
 - j. makanan siap saji tidak dicampur dengan bahan baku makanan;
 - k. wadah penyimpanan makanan siap saji harus terpisah untuk setiap jenis makanan;
 - l. makanan siap saji disimpan dalam tempat tertutup menghindari kontak dengan binatang pembawa penyakit;
 - m. makanan siap saji yang sudah dilakukan pemorsian (kemasan satu porsi) harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi.
8. Standar pendistribusian makanan siap saji yang memenuhi syarat meliputi:
- a. Alat dan kendaraan pendistribusian makanan dalam keadaan bersih;
 - b. alat/kendaraan distribusi tidak ada kontaminasi kotoran binatang pembawa penyakit dan pencemar lainnya;
 - c. distribusi makanan siap saji tidak dicampur dengan barang lain.
9. Hasil pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji dituangkan dalam formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji.
10. Apabila dalam pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji ditemukan hasil Tidak Layak (TL), maka diberikan rekomendasi dalam ceklis dan dilaporkan langsung kepada penanggungjawab makanan agar diperbaiki sesuai rekomendasi.

C. Pemeriksaan Makanan Siap Saji

- 1. Kelengkapan dan peralatan pemeriksaan makanan siap saji meliputi:
 - a. tanda pengenalan diri;
 - b. surat perintah petugas pelaksana;

- c. alat pelindung diri sekali pakai:
 - 1) masker medis,
 - 2) sarung tangan plastik/latex,
 - 3) penutup kepala,
 - 4) apron
 - d. ATK;
 - e. ceklis peralatan pengamanan makanan;
 - f. formulir/blanko pemeriksaan makanan siap saji meliputi:
 - 1) formulir ceklis pemeriksaan organoleptik;
 - 2) formulir BA-1
 - 3) formulir BA-2;
 - 4) formulir BA-3; dan
 - 5) formulir Lampiran BA.
 - g. Perlengkapan pemeriksaan makanan siap saji terdiri dari:
 - 1) reagen *Food safety*
 - 2) *sprit* suntik,
 - 3) tisu kering, tisu basah,
 - 4) plastik klip ukuran besar,
 - 5) plastik sampah ukuran besar,
 - 6) sendok plastik
 - 7) wadah plastik sampel makanan
 - 8) *blender*;
 - 9) makanan; tabung Reaksi kaca ukuran 15-20 ml, minimal 50 buah;
 - 10) rak Tabung Reaksi minimal 2 (dua) buah;
 - 11) corong kaca;
 - 12) gelas ukur 200 ml;
 - 13) kabel roll listrik;
 - 14) sabun cuci piring;
 - 15) spons cuci piring;
 - 16) sikat pembersih tabung reaksi;
 - 17) *coolbox*;
 - 18) air mineral kemasan.
 - h. meja dan kursi sesuai kebutuhan;
 - i. sumber listrik; dan
 - j. air bersih.
2. pemeriksaan makanan siap saji meliputi:
- a. pemeriksaan secara organoleptik;
 - b. pemeriksaan secara kimiawi; dan
 - c. pemeriksaan secara bakteriologi dan parasitologi jika diperlukan.
3. Pemeriksaan makanan siap saji secara organoleptik dilakukan dengan cara melihat, mencium dan mencicipi.
4. makanan siap saji dinyatakan laik saji secara organoleptik, jika memenuhi kriteria:
- a. Secara pengamatan:
 - Makanan tidak berubah warna selain warna asli makanan itu sendiri;
 - Tidak terdapat kontaminan dalam makanan siap saji (jamur, serangga/binatang, kotoran lain).
 - b. Secara penciuman, tidak tercium bau busuk/ bau lain selain bau makanan itu sendiri.
 - c. Secara pengecapan, tidak terdapat rasa lain selain rasa makanan itu sendiri.
 - d. Makanan disajikan di lokasi yang tidak berpotensi memberikan pencemaran/kontaminasi.
 - e. Makanan yang disajikan harus dalam wadah tertutup dan tara pangan (*food grade*);

- f. makanan siap saji yang mudah rusak harus sudah dikonsumsi paling lama 4 jam setelah matang;
 - g. penyajian makanan dalam bentuk prasmanan harus menggunakan alat makan yang bersih untuk setiap sajian;
 - h. dekorasi atau hiasan tidak mengkontaminasi makanan.
5. Hasil pemeriksaan makanan siap saji secara organoleptik dituangkan dalam formulir ceklis pemeriksaan organoleptik.
6. Pemeriksaan makanan siap saji secara kimiawi dilakukan dengan menggunakan reagen tertentu untuk mendeteksi keberadaan bahan kimia beracun/berbahaya dalam makanan secara semi kuantitatif meliputi:
 - a. zat arsen
 - b. zat sianida
 - c. zat nitrit
 - d. zat formalin
 - e. zat Rodhamin B
 - f. zat methanyl yellow
 - g. tingkat pH (keasaman)
 - h. zat lain yang dianggap beracun
7. Makanan siap saji laik saji berdasarkan pemeriksaan secara kimiawi meliputi:
 - a. arsen, kadar maks 0,01 mg/lt. untuk VVIP kadar 0 mg/lt.
 - b. Sianida, kadar maks 0,02 mg/lt. untuk VVIP kadar 0 mg/lt.
 - c. Nitrit, kadar maks 0,03 mg/lt. untuk VVIP kadar 0 mg/lt.
 - d. Formalin, kadar maks 0,09 mg/lt. untuk VVIP kadar 0 mg/lt.
 - e. pH, nilai 6,5 – 8;
 - f. Rodhamin B, kadar maks 0 mg/lt;
 - g. Methanyl Yellow, kadar maks 0 mg/lt;
8. Hasil pemeriksaan penyajian makanan siap saji secara kimiawi dituangkan dalam:
 - a. Formulir BA-1;
 - b. Formulir BA-2;
 - c. Formulir BA-3;
 - d. Formulir lampiran BA.
9. Pemeriksaan makanan siap saji secara bakteriologi dan parasitologi dilakukan dengan cara mengirim sampel makanan ke laboratorium yang telah terakreditasi.
10. Apabila dalam pemeriksaan makanan siap saji ditemukan hasil makanan tidak laik saji, maka dilaporkan langsung kepada penanggungjawab makanan agar menu makanan yang tidak laik saji tidak boleh disajikan dalam jamuan makan (ditarik dari meja penyajian).
11. Apabila dalam pemeriksaan makanan siap saji ditemukan hasil makanan tidak laik saji, maka sampel makanan tersebut harus dikirim ke laboratorium yang telah terakreditasi untuk pemeriksaan lebih lanjut dengan surat permintaan.
12. Sampel pertinggal adalah sampel makanan dan minuman yang diambil untuk pemeriksaan lanjutan apabila ditemukan bahan kimia terlarang atau dicurigai ada bakteri/parasit dalam makanan dan minuman, dengan langkah sebagai berikut:
 - a. Sampel pertinggal diambil dari masing-masing jenis menu masakan atau 1 porsi jika makanan disajikan dalam porsi per orang.

- b. Sampel pertinggal disimpan selama 2x24 jam dalam freezer, dibungkus plastik dan disegel untuk sampel bukti jika didapatkan indikasi kontaminasi makanan.
 - c. Jika selama 2 x 24 jam tidak ditemukan tanda-tanda keracunan akibat memakan makanan yang telah diperiksa, maka sampel pertinggal dapat dibuang, namun jika ditemukan tanda-tanda keracunan, makan sampel pertinggal harus dikirim ke laboratorium untuk diperiksa lebih lanjut dengan surat permintaan.
13. Pencatatan dan pelaporan hasil pemeriksaan makanan adalah sebagai berikut:
- a. hasil pemeriksaan pengamanan makanan dituangkan dalam berita acara (formulir BA-1) dan ditanda tangani oleh ketua tim pengamanan makanan dan para saksi;
 - b. saksi adalah penanggung jawab makanan dan penyedia makanan atau yang mewakili;
 - c. nama jenis makanan yang diperiksa harus di catat pada formulir lampiran BA yang mencantumkan tabel yang berisi uji organoleptik dan kimiawi semi kuantitatif;
 - d. semua hasil pemeriksaan uji organoleptik dan kimiawi semi kuantitatif makanan dicatat secara lengkap pada kolom-kolom yang tersedia pada formulir lampiran BA;
 - e. hasil pemeriksaan makanan yang tidak laik saji dan konsumsi dicatat pada formulir penahanan makanan (formulir BA-2) dan penyegehan makanan (formulir BA-3);
 - f. formulir penahanan makanan (formulir BA-2) dan penyegehan makanan (formulir BA-3) harus diisi lengkap dan ditanda tangani oleh ketua tim pengamanan makanan dan para saksi;
14. Dalam hal pemeriksaan makanan menunjukkan hasil tidak laik saji dan konsumsi, petugas pengamanan makanan:
- a. memberikan rekomendasi kepada penanggung jawab makanan untuk mengamankan makanan dan minuman tersebut dan tidak disajikan dalam jamuan makan.
 - b. mengirimkan sampel pertinggal dan sampel makanan yang tidak laik saji dan konsumsi ke laboratorium rujukan sesuai kebutuhan pemeriksaan.
 - c. pengiriman sampel dengan permintaan tertulis.
15. Pada akhir rangkaian pelaksanaan kegiatan pengamanan makanan, ketua tim:
- a. melaporkan kepada penanggung jawab makanan dan penyedia makanan atau yang mewakili.
 - b. membuat laporan kegiatan tertulis kepada pimpinan ketua tim pengamanan makanan dilengkapi dengan dokumentasi hasil pemeriksaan.

D. SOP PEMERIKSAAN AIR MINUM

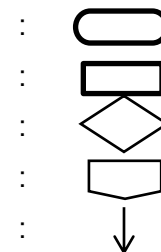
MARKAS BESAR KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN	Nomor SOP :
	Tanggal Pembuatan : Oktober 2023
	Tanggal Revisi :
	Tanggal Pengesahan :
Dasar Hukum 1. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2002 Tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia; 2. Undang Undang Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan; 3. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 Tentang Kedokteran Kepolisian; 4. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2017 Tentang Susunan Organisasi dan Tata Kerja Satuan Organisasi pada Tingkat Markas Besar Kepolisian Negara Republik Indonesia; 5. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum.	Disahkan Oleh : KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN <u>dr. ASEP HENDRADIANA, Sp.An-Tl., Subsp.IC (K), M.Kes.</u> INSPEKTUR JENDERAL POLISI
Keterkaitan - Perkapusdokkes Polri tentang Pengamatan Makanan di Lingkungan Polri	Nama SOP : PEMERIKSAAN AIR MINUM Pelaksana: 1. Ketua Tim 2. Anggota yang terdiri dari: a. Dokter b. Paramedis Kualifikasi Pelaksana: Salah satu pelaksana harus memiliki kompetensi/keterampilan pengamanan makanan yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan
Peringatan Koordinasi dengan Kasatker dan atau penanggung jawab makanan sebelum kegiatan dan setelah kegiatan	
Pencatatan Dan Pendataan 1. Pengisian Formulir ceklis Pemeriksaan Air Minum 2. Dokumentasi fotografi	

NO.	KEGIATAN	PELAKSANA		BAKU MUTU			KET
		KATIM	ANGGOTA	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1.	Melakukan koordinasi dengan Kasatker dan atau penanggung jawab makanan	MULAI		surat permintaan dan surat perintah	10 menit	Persetujuan dari pihak terkait disertai dokumentasi	
2.	Memakai alat pelindung diri			a. Masker medis mulut b. Sarung tangan latex c. Apron sekali pakai	5 menit	Petugas memakai APD	
3.	Melakukan pemeriksaan air minum secara fisik meliputi: a. Pemeriksaan air minum b. Pemeriksaan wadah air minum			a. ATK; b. Senter; c. Formulir ceklis Pemeriksaan Air Minum	30 menit	Formulir ceklis pemeriksaan air minum terisi	
4.	Dokumentasi fotografi kegiatan			Kamera	60 menit	Dokumentasi fotografi tersedia	
5.	pengambilan sampel air minum untuk pemeriksaan secara kimiawi dan mikrobiologi : 1. Sampel air minum diambil sebanyak 2 botol, masing-masing botol sebanyak 500 ml, satu botol sampel untuk pemeriksaan mikrobiologi dan satu botol sampel untuk pemeriksaan kimiawi. 2. Wadah sampel berupa botol kaca/plastik yang sudah di steril dengan Alkohol 70% dan dapat ditutup rapat dan disegel. 3. Wadah sampel dilengkapi dengan label dan data rinci (jenis sampel, jenis pemeriksaan, lokasi dan waktu pengambilan).			Peralatan pengambilan sampel: a. 4 buah botol sampel terbuat dari kaca/plastik ukuran minimal 500 ml bertutup kedap air dan udara. b. Kontainer pembawa botol sampel c. Cairan alkohol kadar minimal 70% minimal 500 ml d. Lembar segel/lakban e. Spidol permanen/stiker label	30 menit	Sampel air minum untuk pemeriksaan secara kimiawi dan mikrobiologi siap	

NO.	KEGIATAN	PELAKSANA		MUTU BAKU			KET
		KATIM	ANGGOTA	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
6.	Melakukan dokumentasi kegiatan pengambilan sampel air minum.			Kamera	15 menit	Dokumentasi fotografi kegiatan pemeriksaan	
7.	Membuka APD, membuang ke tempat sampah dan mencuci tangan.				5 menit		
8.	menyetujui dan menandatangani formulir ceklis pemeriksaan air minum			a. ATK; b. Ceklis pemeriksaan air minum	10 menit	Formulir ceklis pemeriksaan air minum terisi, disetujui dan ditandatangani ketua tim.	
9.	Meminta tandatangan saksi/ penanggung jawab makanan sesuai dalam formulir ceklis pemeriksaan air minum			a. ATK; b. Ceklis pemeriksaan air minum	1 menit	Formulir ceklis air minum ditandatangani saksi/ penanggungjawab makanan.	
10.	melaporkan hasil sementara kepada Kasatker dan atau penanggung jawab makanan			1. Ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji 2. Dokumentasi fotografi	5 menit	Laporan secara lisan tentang hasil pemeriksaan	
11.	Mengirim sampel yang sudah diambil kepada Laboratorium yang terakreditasi dan terintegrasi oleh Pemerintah Daerah dan Kementerian Kesehatan.			1. Surat permohonan pemeriksaan sampel secara kimiawi dan mikrobiologi 2. Sampel air minum	60 menit	Tanda terima penerimaan sampel dari laboratorium rujukan	

Keterangan

1. Untuk mendeskripsikan kegiatan mulai dan berakhir
2. Untuk mendeskripsikan kegiatan eksekusi
3. Untuk mendeskripsikan kegiatan pengambilan keputusan
4. Untuk mendeskripsikan hubungan antar simbol yang berbeda halaman
5. Untuk mendiskripsikan arah proses kegiatan



E. CHECKLIST PEMERIKSAAN AIR MINUM



KOP INSTANSI PELAKSANA PEMERIKSAAN

FORMULIR CHECKLIST PEMERIKSAAN AIR MINUM					
Tanggal :					
Nama Kegiatan :					
Tempat :					
Ketua Tim:					
NO	URAIAN		YA	TIDAK	KETERANGAN
1	Pemeriksaan wadah penampung air minum				
	a.	Wadah dalam keadaan bersih:			
		1) Tidak ada kotoran/ binatang di dinding luar, dinding dalam dan dasar wadah			LAIK/ TIDAK LAIK*
		2) Tidak ada lumut yang menempel pada dinding luar, dinding dalam dan dasar wadah			LAIK/ TIDAK LAIK*
	b.	Wadah terdapat penutup yang melindungi air minum			LAIK/ TIDAK LAIK*
	c.	Wadah terbuat dari material yang tidak bisa berkarat dan tidak beracun			LAIK/ TIDAK LAIK*
	d.	Di sekitar wadah tidak ada zat/ binatang yang dapat mengkontaminasi air minum			LAIK/ TIDAK LAIK*
	e.	sumber sarana dan transportasi air terlindungi sampai dengan titik penggunaan oleh peserta didik			LAIK/ TIDAK LAIK*
	f.	air minum tersedia setiap saat			LAIK/ TIDAK LAIK*
2.	Pemeriksaan kualitas air minum				
	a.	jernih			LAIK/ TIDAK LAIK*
	b.	tidak berwarna			LAIK/ TIDAK LAIK*
	c.	tidak berbau			LAIK/ TIDAK LAIK*
	d.	tidak terdapat kotoran/ binatang dalam air minum			LAIK/ TIDAK LAIK*

3.	Pengambilan sampel untuk pemeriksaan laboratorium				
	a.	Sampel untuk pemeriksaan kimiawi			Jumlah sampel botol
	b.	Sampel untuk pemeriksaan mikrobiologi			Jumlah sampel botol

keterangan: * lingkari yang dipilih

SAKSI /PENANGGUNGJAWAB
MAKANAN

KETUA TIM

() ()

Rekomendasi:

1. .

2.

3. .

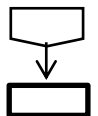
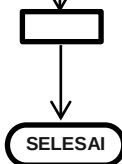
4. .

5. .

MARKAS BESAR KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN	Nomor SOP :
	Tanggal Pembuatan : 2023
	Tanggal Revisi :
	Tanggal Pengesahan :
	Disahkan Oleh : KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN <u>dr. ASEP HENDRADIANA, Sp.An-TI., Subsp.IC (K)., M.Kes.</u> INSPEKTUR JENDERAL POLISI
Dasar Hukum: 1. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2002 Tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia; 2. Undang Undang Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan; 3. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 Tentang Kedokteran Kepolisian; 4. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2017 Tentang Susunan Organisasi dan Tata Kerja Satuan Organisasi pada Tingkat Markas Besar Kepolisian Negara Republik Indonesia; 5. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan	Nama SOP : PEMERIKSAAN DAPUR SAMPAI DENGAN DISTRIBUSI MAKANAN SIAP SAJI Pelaksana: 1. Ketua Tim 2. Anggota yang terdiri dari: a. Dokter b. Paramedis Kualifikasi Pelaksana: Salah satu pelaksana harus memiliki kompetensi/keterampilan pengamanan makanan yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan
Keterkaitan - Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri	Peralatan/ Perlengkapan 1. Alat Pengenal Diri; 2. Surat Perintah Petugas Pelaksana; 3. Alat Pelindung Diri; 4. ATK; 5. Kamera; 6. Formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji
Peringatan: Koordinasi dengan Kasatker dan atau penanggung jawab makanan sebelum kegiatan dan setelah kegiatan	Pencatatan Dan Pendataan : 1. Pengisian Formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji 2. Dokumentasi fotografi

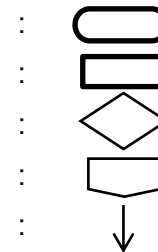
F. SOP PEMERIKSAAN DAPUR SAMPAI DENGAN DISTRIBUSI MAKANAN SIAP SAJI

NO.	KEGIATAN	PELAKSANA		MUTU BAKU			KET
		KATIM	ANGGOTA	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1.	Melakukan koordinasi dengan Kasatker dan atau penanggung jawab makanan	MULAI		surat permintaan dan surat perintah	10 menit	Persetujuan dari pihak terkait disertai dokumentasi	
2.	Memakai alat pelindung diri			a. Masker medis mulut b. Sarung tangan latex c. Apron sekali pakai	5 menit	Petugas memakai APD	
3.	Melakukan pemeriksaan meliputi: a. pemeriksaan dapur; b. pemeriksaan ruang makan; c. pemeriksaan peralatan makan; d. pemeriksaan kualitas bahan bak; e. pemeriksaan penyimpanan bahan baku; f. pemeriksaan petugas pengolah makanan; g. pemeriksaan pengolahan makanan; dan h. pemeriksaan distribusi makanan siap saji.			a. ATK; b. Ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji.	60 menit	Formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji terisi	
4.	Dokumentasi fotografi kegiatan			kamera	60 menit	Dokumentasi fotografi kegiatan pemeriksaan	
5.	Membuka APD dan membuang ke tempat sampah dan mencuci tangan				5 menit		
6.	menyetujui dan menandatangani formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji.			a. ATK; b. Ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji	10 menit	Formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji terisi, disetujui dan ditandatangani ketua tim.	
7.	Meminta tanda tangan saksi/penanggung jawab makanan sesuai dalam formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji			a. ATK; b. Ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji	1 menit	Formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji ditandatangani saksi/ penanggungjawab makanan.	

NO	KEGIATAN	PELAKSANA		MUTU BAKU			KET
		KATIM	ANGGOTA	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
8.	melaporkan hasil pemeriksaan kepada kasatker/penanggung jawab makanan			a. Hasil pengisian Ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji b. Dokumentasi fotografi	15 menit	Laporan tentang hasil pemeriksaan.	
9.	Melaporkan kepada Ka SPN/Kalemdik/ orang yang ditunjuk dan penanggung jawab makanan bahwa kegiatan sudah selesai				10 menit	Tim meninggalkan lokasi	

Keterangan

1. Untuk mendeskripsikan kegiatan mulai dan berakhir
2. Untuk mendeskripsikan kegiatan eksekusi
3. Untuk mendeskripsikan kegiatan pengambilan keputusan
4. Untuk mendeskripsikan hubungan antar simbol yang berbeda halaman
5. Untuk mendiskripsikan arah proses kegiatan



G. CHECKLIST PEMERIKSAAN RUANG DAPUR SAMPAI DENGAN DISTRIBUSI



KOP INSTANSI PELAKSANA PEMERIKSAAN

FORMULIR CHECKLIST PEMERIKSAAN RUANG DAPUR SAMPAI DENGAN DISTRIBUSI MAKANAN SIAP SAJI					
Tanggal :					
Nama Kegiatan :					
Tempat :					
Ketua Tim:					
NO	URAIAN		YA	TIDAK	KETERANGAN
1	Pemeriksaan Ruang Dapur				
	a.	ruang dapur mudah dibersihkan			LAIK /TIDAK LAIK*
	b.	jauh dari / terdapat sekat antara tempat pembuangan atau pengumpulan sampah / toilet/ tempat penyimpanan bahan2 non pangan untuk mencegah kontaminasi yang dapat menyebabkan pencemaran			LAIK /TIDAK LAIK*
	c.	Dapur dalam keadaan bersih:			
	1)	tidak ada sampah di luar bak sampah sementara			LAIK /TIDAK LAIK*
	2)	bak sampah tidak berdekatan dengan peralatan dapur yang bersih dan bahan baku makanan			LAIK /TIDAK LAIK*
	3)	tidak ada binatang yang berpotensi membawa penyakit			LAIK /TIDAK LAIK*
	d.	terdapat sirkulasi dan ventilasi udara			LAIK /TIDAK LAIK*
	e.	Sarana Pencucian Peralatan:			
	1)	Menggunakan air bersih dan mengalir;			LAIK /TIDAK LAIK*
	2)	Sarana pencucian peralatan terbuat dari bahan yang kuat, permukaan halus dan mudah dibersihkan			LAIK /TIDAK LAIK*
	3)	Proses pencucian peralatan dilakukan dengan 3 (tiga) proses yaitu pencucian, pembersihan dan sanitasi.			LAIK /TIDAK LAIK*
	4)	Sarana pencucian peralatan terpisah dengan pencucian bahan pangan.			LAIK /TIDAK LAIK*

2. Pemeriksaan kualitas Bahan Baku Makanan					
	a.	kondisi bahan baku dalam keadaan segar (warna, tekstur, bau, dan tidak tumbuh jamur kontaminan)			LAIK /TIDAK LAIK*
	b.	bahan baku dalam kondisi bersih (tidak ada kotoran, binatang)			LAIK /TIDAK LAIK*
	c.	kondisi bahan baku makanan dalam kemasan:			
	1)	mempunyai label, terdaftar atau ada izin edar			LAIK /TIDAK LAIK*
	2)	tidak kedaluwarsa			LAIK /TIDAK LAIK*
	3)	Bahan baku kemasan kaleng tidak mengembung, bocor, penyok dan berkarat			LAIK /TIDAK LAIK*
3. pemeriksaan penyimpanan bahan baku makanan					
	a.	Penyimpanan bahan baku makanan dalam keadaan:			
	1)	bersih			LAIK /TIDAK LAIK*
	2)	tertata rapi			LAIK /TIDAK LAIK*
	3)	penataan bahan baku makanan tidak padat sehingga terdapat sirkulasi udara			LAIK /TIDAK LAIK*
	4)	terlindung dari debu, bahan kimia, dan binatang pembawa penyakit			LAIK /TIDAK LAIK*
	b.	Semua bahan baku makanan ditempatkan secara terpisah menurut jenisnya dalam wadah yang bersih, tertutup dan terbuat dari bahan tara pangan (<i>food grade</i>).			LAIK /TIDAK LAIK*
	c.	Bahan baku makanan mentah/olahan dari hewan disimpan pada suhu kurang dari atau sama dengan 4°C			LAIK /TIDAK LAIK*
	d.	Bahan baku makanan mentah lain yang membutuhkan pendinginan, misalnya sayuran disimpan pada suhu yang sesuai;			LAIK /TIDAK LAIK*
	e.	Bahan baku makanan yang berbau tajam dalam keadaan tertutup rapat agar tidak keluar baunya dan terkena matahari secara langsung;			LAIK /TIDAK LAIK*
	f.	Bahan baku makanan beku yang tidak langsung digunakan disimpan pada suhu -18°C atau di bawahnya;			LAIK /TIDAK LAIK*
	g.	Suhu gudang bahan baku makanan kering dan kaleng dijaga kurang dari 25°C			LAIK /TIDAK LAIK*
	h.	Bahan baku makanan yang menggunakan karung tidak diletakkan langsung pada lantai			LAIK /TIDAK LAIK*

	i.	Penyimpanan bahan baku makanan menerapkan prinsip <i>FIFO (first in first out)</i> yaitu bahan yang disimpan lebih dulu digunakan lebih dulu dan <i>FEFO (first expired first out)</i> yaitu bahan yang punya masa kedaluwarsa pendek digunakan lebih dulu			LAIK /TIDAK LAIK*
	j.	tempat penerimaan bahan baku makanan dari distribusi terletak pada area yang bersih dan terhindar dari kontaminasi			LAIK /TIDAK LAIK*
	k.	Memiliki dokumentasi penerimaan bahan baku makanan.			LAIK /TIDAK LAIK*
4.	Pemeriksaan Peralatan makan				
	a.	terbuat dari bahan yang kedap air dan tahan karat			LAIK /TIDAK LAIK*
	b.	utuh, tidak rusak/ retak/ pecah			LAIK /TIDAK LAIK*
	c.	untuk peralatan makan sekali pakai (<i>disposable</i>) terbuat dari bahan tara pangan (<i>food grade</i>) dan tidak dipakai ulang;			LAIK /TIDAK LAIK*
	d.	Peralatan yang sudah bersih disimpan dalam keadaan kering pada rak dan terlindung dari vektor dan binatang pembawa penyakit;			LAIK /TIDAK LAIK*
5.	Pemeriksaan pengolahan bahan baku makanan				
	a.	Bahan baku makanan yang akan digunakan dibersihkan dan dicuci dengan air bersih dan mengalir sebelum dimasak			LAIK /TIDAK LAIK*
	b.	Penyiapan buah dan sayuran segar yang langsung dikonsumsi dicuci dengan air berstandar kualitas air minum			LAIK /TIDAK LAIK*
	c.	Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan bersih dan higienis			LAIK /TIDAK LAIK*
	d.	Makanan dimasak sampai matang sempurna			LAIK /TIDAK LAIK*
	e.	peralatan masak dan makan aman serta tidak berbahaya bagi kesehatan (Lapisan permukaan peralatan masak tidak mengeluarkan bahan berbahaya dan logam berat beracun/ korosif)			LAIK /TIDAK LAIK*
	f.	makanan siap saji disimpan dalam tempat tertutup menghindari kontak dengan binatang pembawa penyakit			LAIK /TIDAK LAIK*
	g.	makanan siap saji tidak dicampur dengan bahan baku makanan			LAIK /TIDAK LAIK*
	h.	wadah penyimpanan makanan siap saji terpisah untuk setiap jenis makanan			LAIK /TIDAK LAIK*
	i.	Makanan siap saji yang sudah dilakukan pemorsian (kemasan satu porsi) harus segera ditutup agar tidak terkontaminasi			LAIK /TIDAK LAIK*

6.	Pemeriksaan Ruang Makan			
a.	area ruang makan, meja, kursi dan atau alas meja dalam keadaan bersih;			LAIK /TIDAK LAIK*
b.	luas ruangan sesuai dengan rasio kapasitas tempat duduk (tidak berdesakan)			LAIK /TIDAK LAIK*
c.	seluruh dinding, lantai, dan sudut ruangan dapat dijangkau saat pembersihan			LAIK /TIDAK LAIK*
d.	terhindar dari pencemaran (Bau, debu, asap, kotoran, binatang pembawa penyakit dan pencemar lainnya);			LAIK /TIDAK LAIK*
e.	ruang makan tidak berhubungan langsung dengan toilet atau ada upaya penyekatan.			LAIK /TIDAK LAIK*
f.	Terdapat area cuci tangan di luar ruang makan			LAIK /TIDAK LAIK*
7.	Pemeriksaan distribusi makanan siap saji			
a.	distribusi makanan siap saji tidak dicampur dengan barang lain			LAIK /TIDAK LAIK*
b.	alat/ kendaraan distribusi makanan dalam keadaan bersih			LAIK /TIDAK LAIK*
c.	alat/kendaraan distribusi tidak ada kontaminasi kotoran binatang pembawa penyakit dan pencemar lainnya			LAIK /TIDAK LAIK*

keterangan: * lingkari yang dipilih

KETUA TIM

SAKSI /PENANGGUNGJAWAB
MAKANAN

() ()

Rekomendasi:

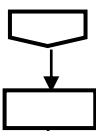
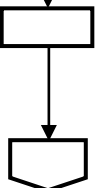
1. .
- 2.
3. .
4. .
5. .

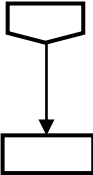
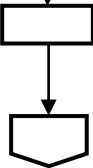
H. SOP PEMERIKSAAN MAKANAN SIAP SAJI

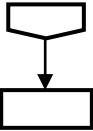
MARKAS BESAR KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN	Nomor SOP :
	Tanggal Pembuatan : September 2023
	Tanggal Revisi :
	Tanggal Pengesahan :
Dasar Hukum 1. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2002 Tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia; 2. Undang Undang Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan; 3. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 Tentang Kedokteran Kepolisian; 4. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2017 Tentang Susunan Organisasi dan Tata Kerja Satuan Organisasi pada Tingkat Markas Besar Kepolisian Negara Republik Indonesia; 5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2018 Tentang Bahan Baku yang Dilarang dalam Pangan Olahan; 6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan; 7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 tahun 2020 tentang perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Bahan Penolong Dalam Pengolahan Pangan; 8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 Tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa; 9. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2022 Tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan.	Disahkan Oleh : KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN <u>dr. ASEP HENDRADIANA, Sp.An-TI., Subsp.IC (K)., M.Kes.</u> INSPEKTUR JENDERAL POLISI
	Nama SOP : PEMERIKSAAN MAKANAN SIAP SAJI
	Kualifikasi Pelaksana 1. Ketua Tim a. Pangkat tertinggi dalam tim b. Dokter umum/spesialis 2. Anggota yang terdiri dari: a. Dokter umum/spesialis b. Paramedis c. Anggota lain yang diperlukan Kualifikasi Pelaksana: Salah satu pelaksana harus memiliki kompetensi/ keterampilan pengamanan makanan yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan. Peralatan/ Perlengkapan 1. Tanda Pengenal Diri; 2. Surat Perintah Petugas Pelaksana; 3. Alat Pelindung Diri sekali pakai: a. masker medis, b. sarung tangan plastik/latex, c. penutup kepala, d. apron 4. ATK; 5. Kamera; 6. Ceklis peralatan pengamanan makanan; 7. formulir/blanko pemeriksaan makanan siap saji meliputi: a. formulir Ceklis pemeriksaan organoleptik

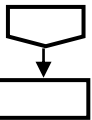
Keterkaitan : - Perkapusdokkes Polri tentang pengamanan makanan di lingkungan Polri. - kertas manual sesuai reagen pemeriksaan yang digunakan	b. formulir BA-1 c. formulir BA-2; d. formulir BA-3; dan e. formulir Lampiran BA.
Peringatan - Koordinasi dengan Kasatker dan atau penanggung jawab makanan sebelum kegiatan dan setelah kegiatan - Dalam hal pemeriksaan makanan siap saji VVIP, koordinator pemeriksaan makanan adalah Paspampres RI	8. Perlengkapan pemeriksaan makanan siap saji terdiri dari: a. reagen <i>Food safety</i> b. <i>sprit</i> suntik, c. tisu kering, tisu basah, d. plastik klip ukuran besar, e. plastik sampah ukuran besar, f. sendok plastik g. wadah plastik sampel makanan h. <i>blender</i>; i. makanan; tabung Reaksi kaca ukuran 15-20 ml, minimal 50 buah; j. rak Tabung Reaksi minimal 2 (dua) buah; k. corong kaca; l. gelas ukur 200 ml; m. kabel roll listrik; n. sabun cuci piring; o. spons cuci piring; p. sikat pembersih tabung reaksi; q. <i>coolbox</i>; r. air mineral kemasan.
Pencatatan dan Pendataan 1. Mengisi: a. Formulir Ceklis pemeriksaan organoleptik; b. Formulir BA-1 c. Formulir BA-2 d. Formulir BA-3 e. Lampiran Formulir BA. 2. Dokumentasi fotografi.	9. meja dan kursi sesuai kebutuhan; 10. sumber listrik; dan 11. air bersih.

No.	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		KATIM	DOKTER	PARAMEDIS	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1.	Mempersiapkan peralatan pemeriksaan makanan siap saji			MULAI	a. Surat Permintaan b. Surat Perintah c. Ceklis peralatan	60 menit	Alat pengamanan makanan lengkap	
2.	Tiba dilokasi dan melakukan koordinasi dengan : a. Kasatker atau Paspampres RI; b. Penanggung Jawab Makanan; c. Penyedia Makanan;				a. Surat Permintaan b. Surat Perintah	10 menit	Persetujuan dari pihak terkait disertai dokumentasi fotografi	
3.	Menyiapkan tempat, peralatan & perlengkapan dilokasi pemeriksaan.				a. Alat Pelindung Diri; b. ATK; c. Formulir Pemeriksaan; d. Perlengkapan Pemeriksaan.	10 menit	Tempat, peralatan & perlengkapan siap digunakan.	
4.	Meminta daftar menu yang akan disajikan kepada penyedia makanan					10 menit	Daftar menu makanan tersedia	
5.	mencocokkan sajian makanan yang disiapkan di meja saji dengan daftar menu makanan				Daftar menu makanan		Kecocokan antara sajian makanan dengan daftar menu	
6.	Konfirmasi ke penyedia makanan						Menyesuaikan sajian makanan dengan daftar menu	
7.	menulis pada formulir lampiran-BA				Formulir lampiran-BA		formulir lampiran-BA terisi	
8.	memakai alat pelindung diri berupa masker, sarung tangan dan penutup kepala.				Alat Pelindung Diri	5 menit	Petugas siap untuk melakukan pemeriksaan.	

No.	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		KATIM	DOKTER	PARAMEDIS	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
9.	mengambil sampel tiap jenis makanan/minuman masing-masing 3 sediaan (pemeriksaan secara organoleptik, kimiawi, dan sampel pertinggal) dalam hal makanan siap saji berbentuk kemasan satu porsi/orang (contoh nasi box), dilakukan dengan cara mengambil 3 porsi secara acak untuk sampel pemeriksaan organoleptik, pemeriksaan kimiawi dan sebagai sampel pertinggal.				Peralatan untuk ambil sampel makanan/minuman	10 menit	Sampel sudah diambil dalam 3 kelompok pemeriksaan (organoleptik, kimiawi, sampel pertinggal)	
10.	Memberikan label/tanda pada sampel makanan/ minuman yang akan dilakukan pemeriksaan makanan siap saji sesuai daftar menu.				a. ATK; b. Wadah sampel makanan/minuman.	5 menit	Sampel makanan/minuman terlabel sesuai daftar menu & siap diperiksa	
11.	pemeriksaan dengan metode organoleptik, kecuali mencicipi (mencicipi dilaksanakan setelah pemeriksaan metode kimiawi)				a. ATK; b. Formulir ceklist pemeriksaan organoleptik	30 menit	Formulir ceklis pemeriksaan organoleptik terisi	
12.	Mengisi dan menandatangani formulir BA-2 dan formulir BA-3				a. formulir BA-2 b. formulir BA-3	5 menit	formulir BA-2 dan formulir BA-3 terisi dan ditandatangani	
13.	Koordinasi dengan penanggung jawab makanan dan penyedia makanan agar makanan tidak laik saji tidak disajikan				a. formulir BA-2 b. formulir BA-3	5 menit	Makanan tidak laik saji tidak disajikan	
14.	pemeriksaan dengan metode kimiawi. a. Mempersiapkan sampel 1) Mengambil sampel cair yang berwarna sebanyak 30 ml, kemudian tambahkan 4 ml Larutan Careez 1 dan 2, aduk menggunakan sendok.				a. Larutan Careez; b. Perlengkapan food safety.	5 menit	Sampel cair terisi zat Careez	

No.	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		KATIM	DOKTER	PARAMEDIS	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
	1) Rak tabung reaksi diberi label pada 7 lubang yaitu: a) Pembanding b) Arsen; c) Nitrit; d) Formaldehide; e) Sianida; f) Rhodamin B; g) Methanil Yellow.				Perlengkapan food safety	5 menit	Rak tabung reaksi diberi label	
	2) Mengambil masing-masing 5 ml cairan sampel di masukkan kedalam 7 tabung a) Tabung Pembanding; b) Tabung Arsen ; c) Tabung Nitrit; d) Tabung Formaldehide; e) Tabung Sianida; f) Rhodamin B; g) Methanil Yellow. Tabung diletakkan pada rak sesuai label pada rak				Perlengkapan food safety	5 menit	Rak tabung reaksi berisi tabung reaksi yang sudah berisi cairan sampel	
	3) sampel makanan dari tiap-tiap menu dikumpulkan menjadi beberapa sediaan berdasarkan jenis makanannya (daging/olahan daging, tahu/tempe/olahan non daging, sayur/buah segar, nasi, kue/roti, saus).				Perlengkapan food safety;	5 menit	Sampel makanan terkumpul berdasar jenis makanan	
	4) masing-masing sediaan sampel diambil sekitar 10-20 gr, tambahkan 100 cc Air Mineral dalam kemasan, lalu dihaluskan dan disaring, kemudian tambahkan 4 ml Larutan Careez 1 dan 2, aduk dengan sendok				Perlengkapan food safety;	5 menit	Sampel siap	

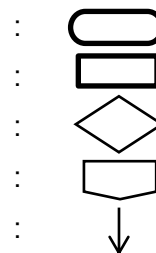
No	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		KATIM	DOKTER	PARAMEDIS	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
	5) mengambil masing-masing 5 cc campuran homogen dimasukkan kedalam 7 tabung: a) Tabung Pembanding; b) Tabung Arsen; c) Tabung Nitrit; d) Tabung Formaldehide; e) Tabung Sianida; f) Tabung Rhodamin B; g) Tabung Methanyl Yellow. Letakkan tabung berurutan pada rak tabung.				Perlengkapan <i>food safety</i> ;	5 menit	Sampel menjadi homogen Sampel homogen untuk pembanding siap	
	b. Pemeriksaan masing-masing kandungan zat mengikuti petunjuk pada kertas manual sesuai reagen yang digunakan.					Sesuai petunjuk manual		
	c. Analisa hasil pemeriksaan dengan cara membandingkan warna pada tabung dengan tabel warna sesuai reagen yang digunakan atau mengikuti petunjuk pada kertas manual sesuai reagen yang digunakan.					Sesuai petunjuk manual		
15.	Menyimpulkan hasil pemeriksaan kimiawi secara keseluruhan				Hasil pemeriksaan reagen Arsen, Nitrit, Sianida, Formaldehida, Rhodamin B, Methanil Yellow.		Jika ada salah satu hasil pemeriksaan menunjukkan kadar melebihi ambang batas	
16.	Pemeriksaan organoleptik dengan mencicipi makanan					5 menit		
17.	Mengisi dan menandatangani formulir hasil pemeriksaan: b. Formulir BA-1; c. Formulir lampiran BA;				a. Formulir BA-1 b. Formulir lampiran BA	10 menit	Formulir BA-1 dan lampiran BA terisi dan ditandatangani	

No	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		KATIM	DOKTER	PARAMEDIS	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
18.	Koordinasi dengan penanggung jawab makanan dan penyedia makanan bahwa makanan laik saji. Untuk pengamanan makanan VVIP, melaporkan hasil kepada Paspampres				Formulir hasil pemeriksaan	5 menit	Makanan boleh disajikan	
19.	Mengisi dan menandatangani formulir hasil pemeriksaan: a. Formulir BA-1; b. Formulir lampiran BA; d. Formulir BA-2 diisi menu makanan yang tidak laik saji; e. Formulir BA-3 diisi menu makanan yang tidak laik saji.				a. Formulir BA-1 b. Formulir BA-2 c. Formulir BA-3 d. Formulir lampiran BA	10 menit	Formulir BA-1, BA-2, BA-3 dan lampiran BA terisi dan ditandatangani	
20.	Koordinasi dengan penanggung jawab makanan dan penyedia makanan bahwa makanan tidak laik saji. Untuk pengamanan makanan VVIP, melaporkan hasil kepada Paspampres				Formulir hasil pemeriksaan	10 menit	Makanan tidak boleh disajikan	
21.	Mengambil sampel makanan yang tidak laik saji untuk dikirim ke laboratorium rujukan					5 menit		
22.	Mengirim sampel ke laboratorium rujukan					PM		
23.	Membawa sampel pertinggal kedalam cool box yang berisi pendingin				a. Cool Box / Kontainer; b. Es pendingin	PM	Sampel pertinggal disimpan dalam freezer pendingin	
24.	Merapihkan, mencuci, dan menyimpan kembali peralatan yang telah digunakan.				a. Air bersih; c. Sabun Cuci.	2 menit	Peralatan bersih	
25.	Membuang sisa hasil pemeriksaan pengamanan makanan ke tempat sampah.				Tempat sampah	2 menit	Meja pemeriksaan bersih	

No.	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		KATIM	DOKTER	PARAMEDIS	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
26.	Melaporkan kepada Kasatker atau Paspampres RI dan atau penanggung jawab makanan bahwa kegiatan sudah selesai	 			Formulir hasil pemeriksaan	5 menit	Tim meninggalkan lokasi	
27.	Sampel pertinggal disimpan di freezer lemari pendingin dalam waktu 2 x 24 jam		Terjadi dugaan keracunan			2x 24 jam		
28.	Perintah agar sampel pertinggal dikirim ke laboratorium rujukan			Tidak ada dugaan keracunan 	a. Laporan kejadian dugaan keracunan b. Surat permohonan pengiriman sampel	PM	Sampel pertinggal dikirim ke laboratorium rujukan	
29.	Sampel pertinggal dibersihkan					2 menit		

Keterangan

1. Untuk mendeskripsikan kegiatan mulai dan berakhir
2. Untuk mendeskripsikan kegiatan eksekusi
3. Untuk mendeskripsikan kegiatan pengambilan keputusan
4. Untuk mendeskripsikan hubungan antar simbol yang berbeda halaman
5. Untuk mendiskripsikan arah proses kegiatan



I. CHECKLIST PEMERIKSAAN MAKANAN SIAP SAJI DENGAN METODE ORGANOLEPTIK



KOP INSTANSI PELAKSANA PEMERIKSAAN

FORMULIR CHECKLIST PEMERIKSAAN MAKANAN SIAP SAJI DENGAN METODE ORGANOLEPTIK				
Tanggal :				
Nama Kegiatan :				
Tempat :				
Ketua Tim:				
NO	URAIAN	YA	TIDAK	KETERANGAN
1.	Makanan siap saji tidak berubah warna (selain warna makanan itu sendiri)			LAIK /TIDAK LAIK*
2.	Pada makanan siap saji tidak terdapat kontaminan (jamur, serangga/ binatang, kotoran lain)			LAIK /TIDAK LAIK*
3.	Tidak tercium bau busuk/bau lain selain bau makanan itu sendiri			LAIK /TIDAK LAIK*
4.	Tidak terdapat rasa lain selain rasa masakan itu sendiri			LAIK /TIDAK LAIK*
5.	Makanan disajikan tidak dekat daerah yang berpotensi memberikan pencemaran/kontaminasi			LAIK /TIDAK LAIK*
6.	Makanan disajikan dalam wadah tertutup/bisa ditutup dan berkualitas tara pangan (<i>food grade</i>)			LAIK /TIDAK LAIK*
7.	Alat makan dalam keadaan bersih			LAIK /TIDAK LAIK*
8.	dekorasi atau hiasan tidak mengkontaminasi makanan			LAIK /TIDAK LAIK*

SAKSI /PENANGGUNGJAWAB
MAKANAN

KETUA TIM

() ()

Rekomendasi:

1. .

2.

3. .

4. .

5. .

J. BERITA ACARA PEMERIKSAAN BAHAN MAKANAN DAN MINUMAN BA-1



KOP INSTANSI PELAKSANA PEMERIKSAAN

BERITA ACARA
PEMERIKSAAN BAHAN MAKANAN DAN/ATAU MAKANAN JADI
DAN/ATAU MINUMAN

NO: BA-1/ / / 20... /SATKER

Yang bertanda tangan dibawah ini saya ,
pangkat ,NRP/NIP, jabatan
....., pada(SATKER) dan disaksikan oleh
.....
.....
..... pangkat , NRP/NIP, , maka
pada hari , tanggal , bulan , tahun dua ribu
dua puluh pukul waktu indonesia bagian , bertempat
di
telah melakukan pemeriksaan uji fisik dan uji kimiawi semi kuantitatif terhadap bahan
makanan dan/atau makanan jadi.
Selanjutnya hasil uji dan hasil pemeriksaan dapat dilihat pada tabel uji dan hasil bahan
makanan dan/atau makanan jadi pada halaman berikutnya.

KESIMPULAN

Berdasarkan pemeriksaan uji fisik dan uji kimiawi yang dilaksanakan pada hari ini, maka
terhadap bahan makanan nomor.....sampai dengan..... pada tabel uji dan hasil
bahan makanan dan/atau makanan jadi **LAIK** untuk disajikan dan/atau dikonsumsi.

Demikianlah Berita Acara ini dibuat dan telah kami uraikan dengan sejujur-jujurnya serta
menggunakan keilmuan yang sebaik-baiknya untuk dipergunakan sebagai mana mestinya.

SAKSI 1

SAKSI 2

KETUA TIM
PENGAMANAN MAKANAN

(.....) (.....) (.....)

K. BERITA ACARA PEMERIKSAAN BAHAN MAKANAN DAN MINUMAN BA-2



KOP INSTANSI PELAKSANA PEMERIKSAAN

BERITA ACARA
PENAHANAN BAHAN MAKANAN DAN/ATAU MAKANAN JADI
DAN/ATAU MINUMAN

NO: BA-2/ / / 20... /SATKER

Yang bertanda tangan dibawah ini saya,
pangkat.....,NRP/NIP,.....jabatan.....
.....,pada (SATKER)
dan disaksikan oleh pangkat
.....,NRP/NIP,, maka pada hari
....., tanggal....., bulan, tahun dua ribu dua
puluh.....pukul..... waktu indonesia bagian, bertempat di
.....telah melakukan pemeriksaan uji fisik dan uji kimiawi semi
kuantitatif terhadap bahan makanan dan/atau makanan jadi.
Selanjutnya hasil uji dan hasil pemeriksaan dapat dilihat pada tabel uji dan hasil bahan
makanan dan/atau makanan jadi pada halaman berikutnya. _____

KESIMPULAN

Berdasarkan pemeriksaan uji fisik dan uji kimiawi yang dilaksanakan pada hari ini, maka
terhadap bahan makanan nomor sampai dengan pada table uji dan
hasil bahan makanan dan/atau makanan jadi **TIDAK LAIK** untuk disajikan dan/atau
dikonsumsi dan terhadapnya kemudian ditahan untuk sementara waktu.

Demikianlah Berita Acara ini dibuat dan telah kami uraikan dengan sejujur-jujurnya serta
menggunakan keilmuan yang sebaik-baiknya untuk dipergunakan sebagai mana mestinya.

SAKSI 1

SAKSI 2

KETUA TIM
PENGAMANAN MAKANAN

(.....) (.....) (.....)

L. BERITA ACARA PEMERIKSAAN BAHAN MAKANAN DAN MINUMAN BA-3



KOP INSTANSI PELAKSANA PEMERIKSAAN

**BERITA ACARA
PENYEGELAN BAHAN MAKANAN DAN/ATAU MAKANAN JADI
DAN/ATAU MINUMAN**

NO: BA-3/ / / 20... /SATKER

Yang bertanda tangan dibawah ini saya,
pangkat NRP/NIP,
..... jabatan.....,pada
..... (SATKER) dan disaksikan Oleh
..... pada kegiatan/ acara
..... maka
pada hari....., tanggal....., bulan, tahun dua ribu dua
puluh.....pukul waktu indonesia bagian, bertempat di
..... telah melakukan
pemeriksaan uji fisik dan uji kimiawi semi kuantitatif terhadap bahan makanan dan/atau
makanan jadi sebagaimana tercantum dalam label uji fisik.

Selanjutnya untuk pemeriksaan laboratorium lebih lanjut, maka barang bukti berupa bahan
makanan dan/atau makanan jadi dan/atau minuman tersebut kami bungkus dan segel
dengan rincian sebagai berikut :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Demikianlah Berita Acara ini dibuat dan telah kami uraikan dengan sejujur-jujurnya serta
menggunakan keilmuan yang sebaik-baiknya untuk dipergunakan sebagai mana mestinya.

SAKSI 1

SAKSI 2

**KETUA TIM
PENGAMANAN MAKANAN**

(.....) (.....) (.....)

M. LAMPIRAN BERITA ACARA PEMERIKSAAN BAHAN MAKANAN DAN MINUMAN

Lampiran BA-...../...../...../20...../SATKER



KOP INSTANSI PELAKSANA PEMERIKSAAN

**TABEL UJI ORGANOLEPTIK DAN KIMIAWI SEMI KUANTITATIF
SERTA HASIL PEMERIKSAAN TERHADAP BAHAN MAKANAN DAN/ATAU MAKANAN JADI**

NO	NAMA BAHAN MAKANAN DAN/ATAU MAKANAN JADI	UJI ORGANOLEPTIK			UJI KIMIAWI SEMI KUANTITATIF						KETERANGAN		
		Bentuk	Warna	Bau	CN	As	NO3	CH2O	RHODAMIN B	METANIL YELLOW	LAYAK	TIDAK LAYAK	TAHAN

SAKSI 1

SAKSI 2

KETUA TIM
PENGAMANAN MAKANAN

(.....)

(.....)

(.....)

N. SOP PENGAMANAN MAKANAN OPERASI PASUKAN

MARKAS BESAR KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN	Nomor SOP : Tanggal Pembuatan : September 2023 Tanggal Revisi : Tanggal Pengesahan : Disahkan Oleh : KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN <u>dr. ASEP HENDRADIANA, Sp.An-TI., Subsp.IC (K)., M.Kes.</u> INSPEKTUR JENDERAL POLISI Nama SOP : PENGAMANAN MAKANAN OPERASI PASUKAN
Dasar Hukum 1. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2002 Tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia; 2. Undang Undang Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan; 3. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 Tentang Kedokteran Kepolisian; 4. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2017 Tentang Susunan Organisasi dan Tata Kerja Satuan Organisasi pada Tingkat Markas Besar Kepolisian Negara Republik Indonesia; 5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2018 Tentang Bahan Baku yang Dilarang dalam Pangan Olahan; 6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan; 7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 tahun 2020 tentang perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Bahan Penolong Dalam Pengolahan Pangan; 8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 Tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa; 9. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2022 Tentang Persyaratan Cemarkan Logam Berat Dalam Pangan Olahan.	Kualifikasi Pelaksana 1. Ketua Tim a. Pangkat tertinggi dalam tim b. Dokter umum/spesialis 2. Anggota yang terdiri dari: a. Dokter umum/spesialis b. Paramedis c. Anggota lain yang diperlukan Kualifikasi Pelaksana: Salah satu pelaksana harus memiliki kompetensi/ keterampilan pengamanan makanan yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan Peralatan/ Perlengkapan 1. Tanda Pengenal Diri; 2. Surat Perintah Petugas Pelaksana; 3. Alat Pelindung Diri; 4. ATK; 5. formulir/blanko a. formulir ceklis pemeriksaan air minum b. formulir Ceklis pemeriksaan organoleptik c. formulir BA-1; d. formulir BA-2;

	e. formulir BA-3; dan f. formulir Lampiran BA. 6. Perlengkapan terdiri dari: a. Peralatan sesuai yang tercantum dalam SOP pemeriksaan air minum b. Peralatan sesuai yang tercantum dalam SOP pemeriksaan makanan siap saji.
Keterkaitan : - Perkapusdokkes Polri tentang pengamanan makanan di lingkungan Polri - SOP pemeriksaan air minum - SOP Pemeriksaan makanan siap saji	Pencatatan dan Pendataan 1. Pengisian formulir sesuai jenis pemeriksaan yang dilakukan; 2. Dokumentasi fotografi.
Peringatan - Ketua tim berkoordinasi dengan penanggungjawab operasi pasukan/ orang yang ditunjuk dan penanggungjawab makanan. - Berpedoman pada SOP Pemeriksaan air minum dan SOP pemeriksaan makanan siap saji	

No.	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		KATIM	DOKTER	PARAMEDIS	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1.	Mempersiapkan peralatan sesuai pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji dan pemeriksaan makanan siap saji.			MULAI	a. Surat Permintaan b. Surat Perintah c. Ceklis peralatan	60 menit	Alat pengamanan makanan lengkap	
2.	Tiba dilokasi dan melakukan koordinasi dengan : a. penanggungjawab operasi pasukan/ orang yang ditunjuk; b. Penanggungjawab Makanan;				a. Surat Permintaan b. Surat Perintah	10 menit	Persetujuan dari pihak terkait disertai dokumentasi	
3.	Melaksanakan pemeriksaan air minum sesuai SOP pemeriksaan air minum.				a. SOP pemeriksaan air minum b. formulir ceklis pemeriksaan air minum c. peralatan sesuai pemeriksaan	60 menit	a. Formulir ceklis pemeriksaan air minum terisi dan ditandatangani b. Dokumentasi fotografi	
4.	Melaksanakan pemeriksaan makanan siap saji sesuai SOP pemeriksaan makanan siap saji				a. SOP pemeriksaan makanan siap saji b. formulir Ceklis pemeriksaan organoleptik c. formulir BA-1; d. formulir BA-2; e. formulir BA-3; dan f. formulir Lampiran BA g. peralatan sesuai pemeriksaan		a. Formulir pemeriksaan makanan siap saji terisi dan ditandatangani b. Dokumentasi fotografi	
5.	Melaporkan penanggung jawab operasi pasukan dan penanggung jawab makanan tentang hasil pemeriksaan				Formulir hasil pemeriksaan		a. Rekomendasi berdasarkan hasil pemeriksaan air minum b. Keputusan apakah makanan boleh disajikan atau ditarik	

No.	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		KATIM	DOKTER	PARAMEDIS	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
6.	Melaporkan kepada penanggung jawab operasi pasukan dan penanggung jawab makanan bahwa kegiatan sudah selesai.				Formulir hasil pemeriksaan		Tim meninggalkan lokasi	

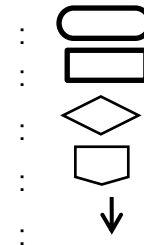
O. SOP PENGAMANAN MAKANAN PESERTA DIDIK

MARKAS BESAR KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN	Nomor SOP :
	Tanggal Pembuatan : September 2023
	Tanggal Revisi :
	Tanggal Pengesahan :
	Disahkan Oleh : KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN <u>dr. ASEP HENDRADIANA, Sp.An-Tl., Subsp.IC (K)., M.Kes.</u> INSPEKTUR JENDERAL POLISI
	Nama SOP : PENGAMANAN MAKANAN PESERTA DIDIK
Dasar Hukum 1. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2002 Tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia; 2. Undang Undang Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan; 3. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 Tentang Kedokteran Kepolisian; 4. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2017 Tentang Susunan Organisasi dan Tata Kerja Satuan Organisasi pada Tingkat Markas Besar Kepolisian Negara Republik Indonesia; 5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2018 Tentang Bahan Baku yang Dilarang dalam Pangan Olahan; 6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan; 7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 tahun 2020 tentang perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Bahan Penolong Dalam Pengolahan Pangan; 8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 Tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa; 9. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2022 Tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan.	Kualifikasi Pelaksana 1. Ketua Tim a. Pangkat tertinggi dalam tim b. Dokter umum/spesialis 2. Anggota yang terdiri dari: a. Dokter umum/spesialis b. Paramedis c. Anggota lain yang diperlukan Kualifikasi Pelaksana: Salah satu pelaksana harus memiliki kompetensi/ keterampilan pengamanan makanan yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan Peralatan/ Perlengkapan 1. Tanda Pengenal Diri; 2. Surat Perintah Petugas Pelaksana; 3. Alat Pelindung Diri; 4. ATK; 5. formulir/blangko a. formulir ceklis pemeriksaan air minum; b. formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji; c. formulir Ceklis pemeriksaan organoleptik;

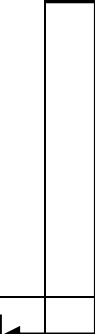
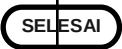
	d. formulir BA-1; e. formulir BA-2; f. formulir BA-3; dan g. formulir Lampiran BA.
Keterkaitan : - Perkapusdokkes Polri tentang pengamanan makanan di lingkungan Polri - SOP pemeriksaan air minum - SOP pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji - SOP Pemeriksaan makanan siap saji	6. Perlengkapan terdiri dari: a. Peralatan sesuai yang tercantum dalam SOP pemeriksaan air minum b. Peralatan sesuai yang tercantum dalam SOP pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji c. Peralatan sesuai yang tercantum dalam SOP pemeriksaan makanan siap saji
Peringatan - Ketua tim berkoordinasi dengan Ka SPN/Kalemdik/ orang yang ditunjuk dan penanggungjawab makanan. - Berpedoman pada SOP Pemeriksaan air minum, SOP Pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji dan SOP pemeriksaan makanan siap saji	Pencatatan dan Pendataan 1. Pengisian formulir sesuai jenis pemeriksaan yang dilakukan; 2. Dokumentasi fotografi.

Keterangan

1. Untuk mendeskripsikan kegiatan mulai dan berakhir
2. Untuk mendeskripsikan kegiatan eksekusi
3. Untuk mendeskripsikan kegiatan pengambilan keputusan
4. Untuk mendeskripsikan hubungan antar simbol yang berbeda halaman
5. Untuk mendiskripsikan arah proses kegiatan

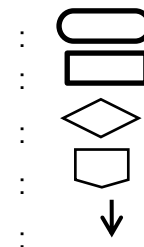


No.	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		KATIM	DOKTER	PARAMEDIS	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1.	Mempersiapkan peralatan sesuai pemeriksaan air minum, pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji dan pemeriksaan makanan siap saji.			MULAI	a. Surat Permintaan b. Surat Perintah c. Ceklis peralatan	60 menit	Alat pengamanan makanan lengkap	
2.	Tiba dilokasi dan melakukan koordinasi dengan : a. Ka SPN/Kalemdik/ orang yang ditunjuk; b. Penanggungjawab Makanan;				c. Surat Permintaan d. Surat Perintah	10 menit	Persetujuan dari pihak terkait disertai dokumentasi	
3.	Melaksanakan pemeriksaan air minum sesuai SOP pemeriksaan air minum.				a. SOP pemeriksaan air minum b. formulir ceklis pemeriksaan air minum c. peralatan sesuai pemeriksaan	60 menit	a. Formulir ceklis pemeriksaan air minum terisi dan ditandatangani b. Dokumentasi fotografi	
4.	Melaksanakan pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji sesuai SOP pemeriksaan air minum.				a. SOP pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji b. formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji c. peralatan sesuai pemeriksaan	60 menit	a. Formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji terisi dan ditandatangani b. Dokumentasi fotografi	
5.	Melaksanakan pemeriksaan makanan siap saji sesuai SOP pemeriksaan makanan siap saji				a. SOP pemeriksaan makanan siap saji b. formulir Ceklis pemeriksaan organoleptik c. formulir BA-1; d. formulir BA-2; e. formulir BA-3; dan f. formulir Lampiran BA g. peralatan sesuai pemeriksaan.	60 menit	a. Formulir pemeriksaan makanan siap saji terisi dan ditandatangani b. Dokumentasi fotografi	

No.	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		KATIM	DOKTER	PARAMEDIS	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
6.	Melaksanakan pemeriksaan makanan siap saji sesuai SOP pemeriksaan makanan siap saji				a. SOP pemeriksaan makanan siap saji b. formulir Ceklis pemeriksaan organoleptik c. formulir BA-1; d. formulir BA-2; e. formulir BA-3; dan f. formulir Lampiran BA g. peralatan sesuai pemeriksaan	60 menit	c. Formulir pemeriksaan makanan siap saji terisi dan ditandatangani d. Dokumentasi fotografi	
7.	Melaporkan kepada Ka SPN/Kalemdik/ orang yang ditunjuk dan penanggung jawab makanan tentang hasil pemeriksaan				Formulir hasil pemeriksaan	15 menit	– Rekomendasi tentang hasil pemeriksaan air minum – Rekomendasi tentang hasil pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji – Keputusan apakah makanan boleh disajikan atau ditarik	
8.	Melaporkan kepada Ka SPN/Kalemdik/ orang yang ditunjuk dan penanggung jawab makanan bahwa kegiatan sudah selesai				Formulir hasil pemeriksaan	10 menit	Tim meninggalkan lokasi	

Keterangan

1. Untuk mendeskripsikan kegiatan mulai dan berakhir
2. Untuk mendeskripsikan kegiatan eksekusi
3. Untuk mendeskripsikan kegiatan pengambilan keputusan
4. Untuk mendeskripsikan hubungan antar simbol yang berbeda halaman
5. Untuk mendiskripsikan arah proses kegiatan

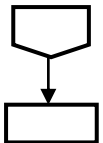


P. SOP PENGAMANAN MAKANAN VVIP/VIP

MARKAS BESAR KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN	Nomor SOP : Tanggal Pembuatan : September 2023 Tanggal Revisi : Tanggal Pengesahan : Disahkan Oleh : KEPALA PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN <u>dr. ASEP HENDRADIANA, Sp.An-TI., Subsp.IC (K)., M.Kes.</u> INSPEKTUR JENDERAL POLISI Nama SOP : PENGAMANAN MAKANAN VVIP/VIP
Dasar Hukum 1. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2002 Tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia; 2. Undang Undang Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan; 3. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 2011 Tentang Kedokteran Kepolisian; 4. Peraturan Kepala Kepolisian Negara Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2017 Tentang Susunan Organisasi dan Tata Kerja Satuan Organisasi pada Tingkat Markas Besar Kepolisian Negara Republik Indonesia; 5. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 7 Tahun 2018 Tentang Bahan Baku yang Dilarang dalam Pangan Olahan; 6. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan; 7. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 tahun 2020 tentang perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Bahan Penolong Dalam Pengolahan Pangan; 8. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2020 Tentang Bahan Tambahan Pangan Perisa; 9. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2022 Tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan.	Kualifikasi Pelaksana 1. Ketua Tim a. Pangkat tertinggi dalam tim b. Dokter umum/spesialis 2. Anggota yang terdiri dari: a. Dokter umum/spesialis b. Paramedis c. Anggota lain yang diperlukan Kualifikasi Pelaksana: Salah satu pelaksana harus memiliki kompetensi/keterampilan pengamanan makanan yang dibuktikan dengan sertifikat pelatihan Peralatan/ Perlengkapan 1. Tanda Pengenal Diri; 2. Surat Perintah Petugas Pelaksana; 3. Alat Pelindung Diri; 4. ATK; 5. formulir/blangko a. formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji b. formulir Ceklis pemeriksaan organoleptik

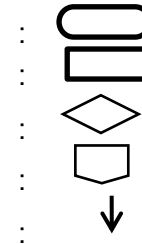
Keterkaitan : - Perkapusdokkes Polri tentang pengamanan makanan di lingkungan Polri - SOP pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji. - SOP Pemeriksaan makanan siap saji	c. formulir BA-1; d. formulir BA-2; e. formulir BA-3; dan f. formulir Lampiran BA. 6. Perlengkapan terdiri dari: a. Peralatan sesuai SOP pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji b. Peralatan sesuai SOP pemeriksaan makanan siap saji
Peringatan - Dalam hal pengamanan makanan VVIP, ketua tim berkoordinasi dengan tim Paspampres RI selaku koordinator kegiatan pengamanan makanan. - Dalam hal pengamanan makanan VIP, ketua tim berkoordinasi dengan penanggung jawab makanan dan penyedia makanan. - Berpedoman pada SOP Pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji dan SOP pemeriksaan makanan siap saji	1. Pencatatan dan Pendataan 2. Pengisian formulir sesuai jenis pemeriksaan yang dilakukan; 3. Dokumentasi fotografi.

No.	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		KATIM	DOKTER	PARAMEDIS	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
1.	Mempersiapkan peralatan sesuai pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji dan pemeriksaan makanan siap saji.			MULAI	a. Surat Permintaan b. Surat Perintah c. Ceklis peralatan	60 menit	Alat pengamanan makanan lengkap	
2.	Tiba dilokasi dan melakukan koordinasi dengan : a. Paspampres RI / penanggung jawab kegiatan; b. Penanggung Jawab Makanan; c. Penyedia Makanan;				a. Surat Permintaan b. Surat Perintah	10 menit	Persetujuan dari pihak terkait disertai dokumentasi	
3.	Melaksanakan pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji sesuai SOP pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji.				a. SOP pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji b. formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji c. peralatan sesuai pemeriksaan	60 menit	c. Formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji terisi dan ditandatangani d. Dokumentasi fotografi	
4.	Melaksanakan pemeriksaan makanan siap saji sesuai SOP pemeriksaan makanan siap saji				a. SOP pemeriksaan makanan siap saji b. formulir Ceklis pemeriksaan organoleptik c. formulir BA-1; d. formulir BA-2; e. formulir BA-3; dan f. formulir Lampiran BA g. peralatan sesuai pemeriksaan		e. Formulir pemeriksaan makanan siap saji terisi dan ditandatangani f. Dokumentasi fotografi	

No.	KEGIATAN	PELAKSANA			MUTU BAKU			KET
		KATIM	DOKTER	PARAMEDIS	KELENGKAPAN	WAKTU	OUTPUT	
5.	Melaporkan kepada Paspampres RI/ penanggung jawab makanan dan penyedia makanan tentang hasil pemeriksaan				Formulir hasil pemeriksaan		Keputusan apakah makanan boleh disajikan atau ditarik.	
6.	Melaporkan kepada Paspampres RI/ penanggung jawab makanan bahwa kegiatan sudah selesai				Formulir hasil pemeriksaan		Tim meninggalkan lokasi	

Keterangan

1. Untuk mendeskripsikan kegiatan mulai dan berakhir
2. Untuk mendeskripsikan kegiatan eksekusi
3. Untuk mendeskripsikan kegiatan pengambilan keputusan
4. Untuk mendeskripsikan hubungan antar simbol yang berbeda halaman
5. Untuk mendiskripsikan arah proses kegiatan



Q. CEKLIS PERSIAPAN PAM MAKANAN

CEKLIS PERSIAPAN PAM MAKANAN

NO.	DAFTAR KELENGKAPAN	ADA/TIDAK	KETERANGAN
1.	Administrasi pengamanan makanan, meliputi:		
	a. Permintaan tertulis;		
	b. Surat perintah;		
	c. Alat pengenalan diri.		
2.	Peralatan pemeriksaan air minum:		
	a. Alat Pelindung Diri;		
	b. ATK;		
	c. Senter;		
	d. Kamera;		
	e. Formulir ceklis Pemeriksaan Air Minum		
	f. Peralatan pengambilan sampel air minum:		
	1) 4 buah botol sampel terbuat dari kaca/plastik ukuran minimal 500 ml bertutup kedap air dan udara.		
	2) Kontainer pembawa botol sampel		
	3) Cairan alkohol kadar minimal 70% minimal 500 ml		
	4) Lembar segel/lakban		
	5) Spidol permanen/stiker		
	6) label		
3.	Peralatan pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji meliputi:		
	1. Alat Pelindung Diri;		
	2. ATK;		
	3. Kamera;		
	4. Formulir ceklis pemeriksaan dapur sampai dengan distribusi makanan siap saji		
4.	Peralatan pemeriksaan makanan siap saji meliputi:		
	a. Alat Pelindung Diri;		
	b. ATK, terdiri dari pulpen, spidol permanen, label stiker;		
	c. formulir/blanko pemeriksaan makanan siap saji meliputi:		
	1) formulir Ceklis pemeriksaan organoleptik		

	2) formulir BA-1;		
	3) formulir BA-2;		
	4) formulir BA-3; dan		
	5) formulir Lampiran BA		
	d. Perlengkapan pemeriksaan makanan siap saji terdiri dari:		
	1) reagen <i>Food safety</i>		
	2) <i>sprit</i> suntik,		
	3) masker medis,		
	4) sarung tangan plastik/latex,		
	5) penutup kepala sekali pakai,		
	6) tisu kering, tisu basah,		
	7) plastik klip ukuran besar,		
	8) plastik sampah ukuran besar,		
	9) sendok plastik		
	10) wadah plastik sampel makanan		
	11) <i>blender</i> makanan;		
	12) tabung Reaksi kaca ukuran 15-20 ml, minimal 50 buah;		
	13) rak Tabung Reaksi minimal 2 (dua) buah;		
	14) corong kaca;		
	15) gelas ukur 200 ml;		
	16) kabel roll listrik;		
	17) sabun cuci piring;		
	18) spons cuci piring;		
	19) sikat pembersih tabung reaksi;		
	20) <i>coolbox</i> ;		
	21) air mineral kemasan;		
	e. meja dan kursi sesuai kebutuhan;		
	f. sumber listrik; dan		
	g. air bersih.		

Mengetahui
Katim PAM Makanan

Nama
PANGKAT/NRP

R. SURAT PERMOHONAN PEMERIKSAAN PENGAMANAN FOOD SAFETY



KOP SURAT

Kota,

Tanggal/Bulan/tahun

Nomor :

Klasifikasi: Biasa

Lampiran : -

Hal : permohonan pemeriksaan
pengamanan makanan/ food safety

Kepada
Yth.

KAPUSDOKKES/
KABIDDOKKES/
KARUMKIT BHAY..

di
(Kota)

1. Rujukan:
 - a. Undang-undang...
 - b. Peraturan...
 - c. dst.
2. Sehubungan dengan rujukan di atas, mohon berkenan kepada Jenderal/ka untuk dapat dilakukan pemeriksaan pengamanan makanan/ food safety, pada kegiatan..... yang akan dilaksanakan pada:
 - a. hari/tanggal :
 - b. pukul :
 - c. tempat :
3. selanjutnya untuk mempermudah koordinasi kegiatan tersebut, dimohon dapat menghubungi *contact person* atas nama..... di nomor telepon/ Whatsapp.....
4. Demikian untuk menjadi maklum.

Tembusan:

PEMOHON

()

S. SURAT PERMOHONAN PEMERIKSAAN SAMPEL FOOD SAFETY



KOP SURAT

Kota, Tanggal/Bulan/tahun

Nomor :

Klasifikasi: Biasa

Lampiran : -

Hal : permohonan pemeriksaan
sampel makanan/minuman

Kepada

Yth.

KEPALA LABORATORIUM

....

di

(Kota)

1. Rujukan:
 - a. Undang-undang...
 - b. Peraturan...
 - c. dst.
2. Sehubungan dengan rujukan di atas, dengan ini kami mengirimkan sampel :
 - a. No Sampel berupa (contoh: sampel makanan) untuk pemeriksaan : kandungan dan kadar zat (Arsen/Sianida/Nitrit/Formaldehid/Rhodamin B/Metilen Yellow,dll yang dibutuhkan)
 - b. No Sampel berupa (contoh: sampel air minum) untuk pemeriksaan secara kimiawi, bakteriologis, dan parasitologi.
5. Berkaitan dengan hal tersebut, biaya tes akan menjadi tanggungan SATKER pemohon.
6. Demikian untuk menjadi maklum.

PEMOHON

Tembusan: ()

MARKAS BESAR
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN



LAPORAN
PELAKSANAAN SOSIALISASI DRAFT PERKAPUSDOKKES
POLRI TENTANG PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN
POLRI DAN PELATIHAN PENGAMANAN MAKANAN DI
BIDDOKKES POLDA METRO JAYA
TANGGAL 15 NOVEMBER 2023



JAKARTA
2023



**LAPORAN HASIL
PELAKSANAAN SOSIALISASI DRAFT PERKAPUSDOKKES POLRI TENTANG
PENGAMANAN MAKANAN DI LINGKUNGAN POLRI DAN PELATIHAN
PENGAMANAN MAKANAN DI BIDDOKKES POLDA METRO JAYA
TANGGAL 15 NOVEMBER 2023**

I. PENDAHULUAN

1. Dasar

- a. Undang-undang Nomor 2 Tahun 2002 tentang Kepolisian Negara Republik Indonesia;
- b. Peraturan Presiden Nomor 54 Tahun 2022 tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Presiden Nomor 52 Tahun 2010 Tentang Susunan Organisasi Dan Tata Kerja Kepolisian Negara Republik Indonesia;
- c. Surat Kapusdokkes Polri Nomor: B/10046/XI/HUK.1.1./2023/Pusdokkes tanggal 14 November 2023 hal surat pemberitahuan sosialisasi;
- d. Surat Perintah Kapusdokkes Polri Nomor: Sprin/1463/XI/HUK.1.1./2023 tanggal 14 November 2023 tentang Penunjukkan sebagai Tim Sosialisasi Draft Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri ;

2. Maksud dan Tujuan

- a. Maksud melaksanakan Sosialisasi Draft Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri dan Pelatihan Pengamanan Makanan di Biddokkes Polda Metro Jaya adalah meningkatkan pemahaman dan keterampilan Personil Polri dalam rangka melakukan tugas sebagai tim medis memeriksa makanan laik atau tidak dikonsumsi baik dalam VVIP/VIP, personel Polri yang bertugas dalam operasi maupun yang lagi dalam pendidikan. Selain itu personil yang mengikuti pelatihan bisa mendapatkan sumber referensi yang akurat dan melakukan pelatihan secara langsung dengan instruktur yang sudah mumpuni dalam melakukan pengamanan makanan.
- b. Tujuan melakukan Sosialisasi Draft Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri dan Pelatihan Pengamanan Makanan di Biddokkes Polda Metro Jaya adalah agar dapat memberikan informasi kepada Pimpinan Polri tentang pentingnya pelatihan tersebut bagi Personil Polri.

3. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pelaksanaan Sosialisasi dan Pelatihan Pengamanan Makanan di Biddokkes Polda Metro Jaya yang diikuti oleh 60 personil Polri berasal dari Biddokkes Polda Metro Jaya.

II. PELAKSANAAN

1. Tim Sosialisasi dan Pelatihan
 - a. AKBP dr. WAHJU HIDAJATI D.P., MARS, Sp.F.
 - b. PEMBINA TK. I dr. I. G. B. WIRADINATA.
 - c. PEMBINA dr. DIEN SUSANDIENI W.
 - d. KOMPOL INDRA PRIHARTONO, S.I.K.
 - e. PENDA TK. I dr. WINDA YUNITASARI
 - f. IPDA dr. LUTHFI OCTAFYAN PRAKOSO, MARS.
 - g. PENGATUR TK I INDAH ROITO MANURUNG, A.Md.AK.
 - h. PENGATUR FERRY WATTIMURI, S.H.
 - i. PENGATUR DODI MULYADI, Amd.Kep.
2. Waktu dan tempat
 - a. Waktu
pelaksanaan Sosialisasi dan pelatihan Pengamanan Makanan adalah tanggal 15 November 2023.
 - b. Tempat
pelaksanaan di Biddokkes Polda Metro Jaya.
3. Peserta Sosialisasi dan Pelatihan
Pengajar pelatihan terdiri dari Dokter, perawat, tenaga medis lainnya dan staf biddokkes Polda Metro Jaya.
4. Materi Pelatihan
Materi Sosialisasi dan Pelatihan berupa pelajaran teori yaitu Draft Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri dan Pelajaran Praktek langsung *Food Safety* kepada Peserta dari Biddokkes Polda Metro Jaya.

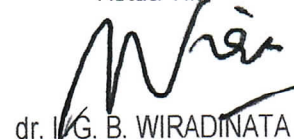
III. PENUTUP

1. Kesimpulan
Dengan adanya Sosialisasi dan Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan Personil Polri dalam rangka melakukan Pengamanan Makanan kepada VVIP/VIP maupun Pesonel Polri yang lagi Operasi maupun pendidikan.
2. Saran
 - a. Diharapkan dapat meningkatkan kemampuan personil dalam melakukan Pengamanan Makanan.
 - b. Diharapkan bisa dapat bekerjasama antara petugas pengamanan makanan.

Demikian laporan Sosialisasi Draft Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri dan Pelatihan Pengamanan Makanan di Biddokkes Polda Metro Jaya ini disusun sebagai laporan pertanggungjawaban pelaksanaan tugas untuk dapat mengambil kebijakan lebih lanjut.

Jakarta, November 2023

Ketua Tim



dr. I.G. B. WIRADINATA

PEMBINA TK. I NIP 197111042005011003

LAMPIRAN FOTO KEGIATAN



Foto.1
Sambutan oleh Kabidokkes Polda Metro Jaya



Foto.2
Foto bersama seluruh peserta Sosialisasi Draft Perkapusdokkes Polri tentang Pengamanan Makanan di Lingkungan Polri dan Pelatihan Pengamanan Makanan

MARKAS BESAR
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN



Foto.3
Foto saat Sosialisasi Draft Perkapusdokkes Polri



Foto.4
Foto saat Sosialisasi Draft Perkapusdokkes Polri

MARKAS BESAR
KEPOLISIAN NEGARA REPUBLIK INDONESIA
PUSAT KEDOKTERAN DAN KESEHATAN



Foto.5
Foto saat pelaksanaan Praktek Food Safety

[illegible]