



SEAFAST
CENTER



South East Asia Food & Agricultural Science & Technology (SEAFAST) Center –
Lembaga Riset Internasional Pangan Gizi, Kesehatan dan Halal (LRI-PGKH) IPB University

Sertifikat

Nomor: I23/S-SC/2026

Diberikan kepada

Saldri Devi Nivaan

Dinyatakan **LULUS** dalam:

Bimbingan Teknis Pengawas Keamanan Pangan Segar

Bekerjasama dengan Badan Pangan Nasional

Bogor, 8 s.d 12 Juni 2026

Kepala SEAFAST Center LRI-PGKH IPB



Dr. Puspo Edi Giriwono, STP., MAgr



MATERI	JPL
MP1. Overview Tentang Pentingnya Keamanan Pangan serta Sanitasi dan Higiene Pangan Segar	2
MP2. Regulasi Keamanan, Mutu, Gizi, Label dan Iklan Pangan Segar	2
MP3. Form Evaluasi Label Pangan Segar	3
MP4. Pengetahuan Dan Karakteristik Bahan Pangan Segar Asal Tumbuhan	2
MP5. Dasar-dasar Sanitasi dan Higienitas: <i>Good Hygienic Practices</i> pada Pangan Segar, Pencucian dan Disinfektan	2
MP6. Proses Pascapanen yang Mencakup Penyimpanan, Pengolahan Minimal, Distribusi pada Pangan Segar dan Titik Kritis Keamanan Pangannya untuk Produk Hortikultura	1
MP7. Proses Pascapanen yang Mencakup Pergudangan, Pengolahan Minimal, Penggilingan dan Distribusi pada Pangan Segar dan Titik Kritis Keamanan Pangannya untuk Tanaman Pangan	2
MP8. <i>Personal Hygiene</i> dan Kaitannya Dengan Keamanan Pangan	1
MP9. Teori Penggunaan Check List Penilaian Sanitasi Higiene Berdasarkan Peraturan Badan Pangan Nasional Nomor 10 Tahun 2025	1
MP10. Menetapkan Produk dan Membuat <i>Sampling Plan</i> dalam Pengambilan Contoh	1
MP11. Praktik Menetapkan Produk dan Membuat <i>Sampling Plan</i> dalam Pengambilan	1
MP12. Menetapkan Metode Pengambilan Contoh	1
MP13. Menyiapkan Sarana Pengambilan Contoh	1
MP14. Praktik Menetapkan Metode dan Menyiapkan Metode Pengambilan Contoh	1
MP15. Menerapkan Metode Pengambilan Contoh dan Menetapkan Unit Contoh	1
MP16. Praktik Menerapkan Metode Pengambilan Contoh dan Menetapkan Unit Contoh	1
MP17. Melakukan Pengemasan dan Distribusi Unit Contoh	1
MP18. Praktik Melakukan Pengemasan dan Distribusi Unit Contoh	1
MP19. Penjelasan Praktik Lapang Penilaian Sanitasi Higiene dan Sampling	1
MP20. Praktik Lapangan Penilaian Sanitasi Higiene dan Sampling	8
MP21. Presentasi Laporan Hasil Penilaian Sanitasi Higiene dan Sampling	5
MP22. Evaluasi dan Tindak Lanjut Pengawasan Keamanan Pangan Segar	1
Jumlah JPL (1 JPL = 60 menit)	40