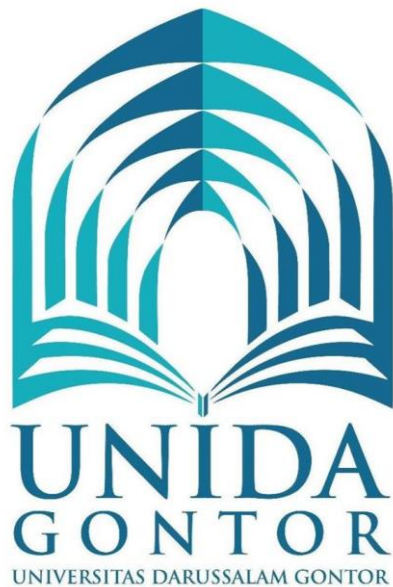


LAPORAN PELAKSANAAN KEGIATAN

Uji Kompetensi HACCP

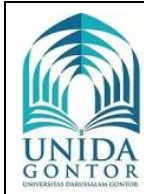
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN



Nomor Dokumen	: FORM/UNIDA/MUTU-05-
Fakultas/Unit Pengelola	: SAINS DAN TEKNOLOGI
Program Studi/Unit Kerja	: TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

UNIVERSITAS DARUSSALAM GONTOR

1445 H / 2024



FORMULIR

LAPORAN PELAKSANAAN KEGIATAN

No Dok : FORM/UNIDA/MUTU-05-
Tgl Berlaku : 16-02-1439/05-11-2017
No Revisi : 1
Tgl Revisi : 02-01-1440/13-09-2018
Lembar : 1 / 5

HALAMAN PENGESAHAN

1. Nama Kegiatan : UJI KOMPETENSI HACCP
2. Bidang : TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN (MANAJEMEN MUTU)
3. Pelaksana Kegiatan
 - a. Nama : Agustin Rani Nurfadila, M.Tr.P.
 - b. NIY/NIDN : 230966/0714089701
 - c. Pangkat/Jabatan : Tenaga Pengajar
 - d. Fakultas/Pengelola : Sains dan Teknologi
 - e. Prodi/Unit Kerja : Teknologi Industri Pertanian
 - f. Alamat : Jl. Raya Siman km.6 Siman, Ponorogo
4. Jumlah Biaya : Rp. 5.610.000
5. Sumber Dana : RKAT
6. Lokasi Kegiatan : Universitas Darussalam Gontor (UNIDA)

Ponorogo, 13 Juni 2024

Mengetahui,
Ka. Prodi Teknologi Industri Pertanian

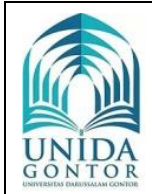
Pelaksana Kegiatan,

Muhammad Nur Kholis, M.Si.
NIY. 150491

Agustin Rani Nurfadila, M.Tr.P.
NIY. 230966

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Sains dan Teknologi

Haris Setyaningrum, M.Sc.
NIY. 140389



FORMULIR

LAPORAN PELAKSANAAN KEGIATAN

No Dok : FORM/UNIDA/MUTU-05-
Tgl Berlaku : 16-02-1439/05-11-2017
No Revisi : 1
Tgl Revisi : 02-01-1440/13-09-2018
Lembar : 2 / 5

DESKRIPSI KEGIATAN

1. Nama dan Tema Kegiatan

- a. Nama Kegiatan : UJI KOMPETENSI HACCP Tahun 2024
b. Tema Kegiatan : Skema Sertifikasi Klaster Penyusunan Dokumen Sistem
Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

2. Pelaksanaan Kegiatan

- a. Hari : Kamis
b. Tanggal : 30 Mei 2024
c. Tempat : Universitas Darussalam Gontor (UNIDA)

TUJUAN KEGIATAN

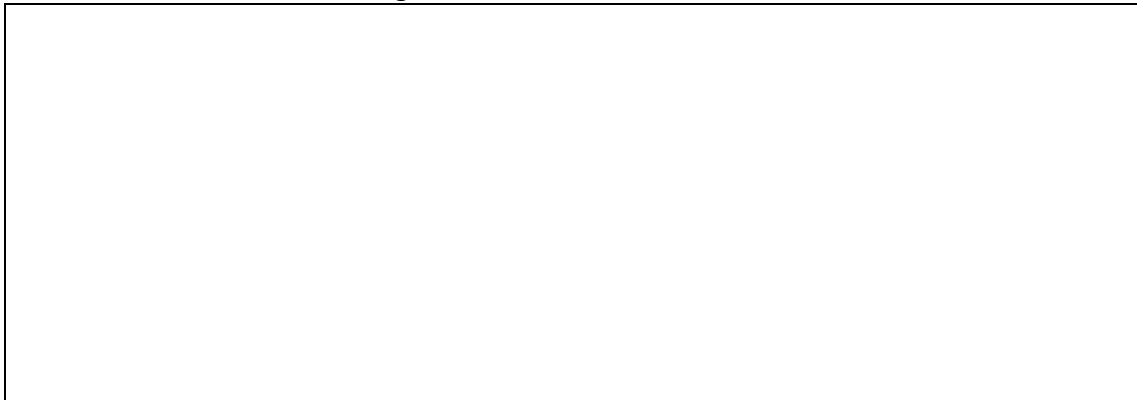
1. Mengetahui bahaya-bahaya kimia, fisika dan biologi yang kemungkinan terjadi dalam proses pembuatan produk

ANGGARAN KEGIATAN

RKAT Prodi TIP Tahun 24/25 sebesar Rp. 6.120.000

DOKUMENTASI AUDIO VISUAL KEGIATAN

Berikut ini adalah foto-foto kegiatan:





FORMULIR

LAPORAN PELAKSANAAN KEGIATAN

No Dok : FORM/UNIDA/MUTU-05-
Tgl Berlaku : 16-02-1439/05-11-2017
No Revisi : 1
Tgl Revisi : 02-01-1440/13-09-2018
Lembar : 3 / 5

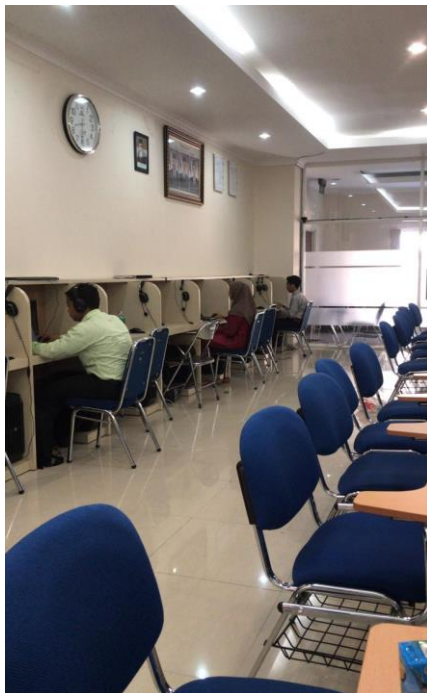



Foto 1. Pelaksanaan Uji Kompetensi HACCP

	FORMULIR	No Dok : FORM/UNIDA/MUTU-05-
	LAPORAN PELAKSANAAN KEGIATAN	Tgl Berlaku : 16-02-1439/05-11-2017 No Revisi : 1 Tgl Revisi : 02-01-1440/13-09-2018 Lembar : 4 / 5

HASIL KEGIATAN

A. Hasil Kegiatan Uji Kompetensi dengan skema Sertifikasi Klaster Penyusunan Dokumen Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP):

1. Uji kompetensi HACCP
 Uji kompetensi HACCP dengan skema sertifikasi klaster penyusunan dokumen dengan HACCP diikuti oleh 11 peserta yang terdiri dari 9 mahasiswa Teknologi Industri Pertanian (TIP) dan 2 laboran TIP. Masing-masing peserta yang mengikuti uji kompetensi menyusun dokumen dengan beberapa produk yang telah ditentukan pihak penyelenggara yaitu JMKP. Uji kompetensi HACCP dilakukan online di Universitas Darussalam Gontor (UNIDA) dan beberapa peserta melakukan online di rumah masing-masing. Hasil Uji Kompetensi yang dilakukan, terdapat 5 peserta yang dinyatakan kompeten dan 6 peserta yang belum kompeten.
2. Mengetahui bahaya-bahaya yang kemungkinan terjadi dalam proses produksi
 Peserta yang mengikuti Uji Kompetensi HACCP akan menyusun dokumen dengan produk yang telah ditentukan oleh pihak JMKP, menyusun kandungan yang terdapat pada produk tersebut, selanjutnya akan mengetahui bahaya-bahaya fisika, kimia dan biologi yang kemungkinan timbul pada proses produksi yang dilakukan. Sehingga peserta akan mengetahui titik kritis proses produksi pada produk tersebut.

PENUTUP

Penutup

Demikian laporan ini dibuat semoga dapat dijadikan sebagai dasar pengembangan institusi khususnya terkait pada penguatan kurikulum prodi serta upaya peningkatan kerjasama tri dharma PT dengan institusi lain.

Rencana Tindak Lanjut

1. Pembinaan dan pelatihan terkait penyusunan dokumen HACCP
2. Pada Mata Kuliah Manajemen Mutu diadakan praktikum HACCP dalam penyusunan dokumen

LAMPIRAN

1. Sertifikat