



PUSAT PENGEMBANGAN
KEPEGAWAIAN ASN
BADAN KEPEGAWAIAN NEGARA



Penyusunan Rancangan Pedoman Produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*

Martha Kusuma, S.TP
19950925 202012 2 002

LAPORAN AKTUALISASI
PELATIHAN DASAR CPNS
GOLONGAN III ANGKATAN V

2021

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahan berkat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan Laporan Aktualisasi Pelatihan Dasar CPNS yang berjudul “Penyusunan Rancangan Pedoman Produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)” di Subkelompok Substansi Pengawasan Produksi Pangan Olahan Siap Saji Badan Pengawas Obat dan Makanan RI dengan baik dan tepat waktu. Penyusunan laporan aktualisasi ini merupakan salah satu tahapan dalam kegiatan Pelatihan Dasar CPNS di Pusat Pengembangan Kepegawaian ASN Badan Kepegawaian Negara yang ditujukan sebagai bentuk implementasi nilai-nilai dasar PNS serta peran dan kedudukan PNS di unit kerja tempat penulis ditugaskan.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada berbagai pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, dan bimbingan selama kegiatan pelatihan dasar hingga penyusunan laporan aktualisasi diselesaikan, di antaranya kepada:

1. Ibu Dra. Cendekia Sri Murwani, Apt., MKM selaku Direktur Pengawasan Produksi Pangan Olahan BPOM RI;
2. Bapak Bajoe Hargono, M.M., M.T., M.Sc. selaku Kepala Pusat Pengembangan Kepegawaian ASN;
3. Bapak Dr. Didik Joko Pursito, S.Pt, M.Si selaku Koordinator Kelompok Substansi Pengawasan Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dan Siap Saji;
4. Ibu Fitri Kristiana, S.TP selaku Subkoordinator Subkelompok Substansi Pengawasan Produksi Pangan Siap Saji dan *Mentor* yang selama ini senantiasa memberikan dukungan, bantuan, dan bimbingan;
5. Ibu Rr. Johana Nunik Widiyanti, S.Sos., MA selaku *Coach* yang telah memberikan arahan dan pembelajaran selama kegiatan pelatihan dasar CPNS;
6. Bapak Drs. Harun Arsyad, SH, MH selaku penguji yang telah memberikan masukan dan arahan selama seminar rancangan dan aktualisasi;
7. Bapak Abdul Salim dan Ibu Maysalina F. selaku pengasuh yang telah memberikan bimbingan dan dukungan selama kegiatan pelatihan dasar CPNS;
8. Seluruh panitia penyelenggara Pelatihan Dasar CPNS Golongan III Angkatan V Pusbang ASN BKN;
9. Seluruh rekan-rekan Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan BPOM RI; dan

10. Seluruh rekan-rekan CPNS BPOM Golongan III angkatan V Pusbang ASN BKN.

Menyadari bahwa masih banyaknya kekurangan dari penulisan laporan aktualisasi ini, maka masukan dan saran terhadap laporan ini sangat diharapkan. Akhir kata, semoga laporan aktualisasi ini dapat memberikan manfaat yang bermakna bagi pembaca dan unit kerja penulis ditugaskan.

Bogor, 30 September 2021

Penulis

A handwritten signature in black ink, consisting of stylized, overlapping loops and vertical strokes, positioned above a short horizontal line.

Martha Kusuma, S.TP

19950925 202012 2 002

LEMBAR PENGESAHAN

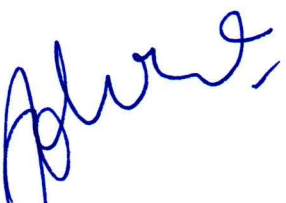
Judul Laporan : Penyusunan Rancangan Pedoman Produksi Pangan Olahan Siap Saji
berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)
Disusun Oleh : Martha Kusuma, S.TP
NIP : 19950925 202012 2 002
Pelatihan Dasar : Golongan III
Angkatan : V

Bogor, 30 September 2021

Menyetujui,

Coach

Mentor


Rr. Johana Nunik Widiyanti, S.Sos., MA
NIP. 19730308 200312 2 001


Fitri Kristiana, STP
NIP. 19800814 200501 2 003

Mengetahui,
Kepala Pusat Pengembangan ASN

Bapak Bajoe Hargono, M.M., M.T., M.Sc
NIP. 19680316 199101 1 001

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. LATAR BELAKANG.....	1
1.2. TUJUAN	2
1.3. DESKRIPSI ORGANISASI	3
1.4. RUANG LINGKUP	8
BAB II. NILAI- NILAI DASAR PROFESI PEGAWAI NEGERI SIPIL	9
2.1 AKUNTABILITAS.....	9
2.2 NASIONALISME.....	11
2.3 ETIKA PUBLIK	13
2.4 KOMITMEN MUTU	14
2.5 ANTI KORUPSI	15
BAB III. KEDUDUKAN DAN PERAN ASN DALAM NKRI.....	17
3.1 MANAJEMEN ASN.....	17
3.2 PELAYANAN PUBLIK.....	18
3.3 <i>WHOLE OF GOVERNMENT (WOG)</i>	20
BAB IV. PELAKSANAAN AKTUALISASI	22
4.1. RANCANGAN AKTUALISASI.....	22
4.2 CAPAIAN AKTUALISASI.....	27
4.3. TANTANGAN DAN HAMBATAN	35
4.4. ANALISIS DAMPAK	36
4.5. <i>ROLE MODEL</i>	37
BAB V. PENUTUP	38
5.1. KESIMPULAN	38
5.2. SARAN	38
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur organisasi Badan Pengawas Obat dan Makanan.....	7
Gambar 2. Struktur organisasi Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan.....	8
Gambar 3. Hasil survei indeks efektivitas pemerintah indonesia	17
Gambar 4. Diagram <i>fishbone</i> analisis akar masalah penyebab isu	26

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil analisis isu dengan metode APKL.....	23
Tabel 2. Hasil analisis USG	24
Tabel 3. Jadwal kegiatan aktualisasi.....	27
Tabel 4. Hambatan dan solusi pada kegiatan aktualisasi.....	36

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Dalam rangka mewujudkan pembangunan nasional negara Indonesia, diperlukan peran penting dari Aparatur Sipil Negara (ASN) profesional dalam menjalankan fungsinya sesuai UU Nomor 5 Tahun 2014 tentang Aparatur Sipil Negara, yaitu ASN sebagai pelaksana kebijakan publik, pelayan publik, serta perekat dan pemersatu bangsa. Pegawai ASN terdiri dari dua profesi, yaitu Pegawai Negeri Sipil (PNS) dan Pegawai Pemerintah dengan Perjanjian Kerja (PPPK). Berdasarkan Peraturan LAN RI Nomor 1 Tahun 2021, seorang Calon PNS (CPNS) wajib menjalani masa percobaan selama 1 tahun melalui proses pendidikan dan pelatihan dasar terintegrasi. Melalui pelaksanaan pelatihan dasar, CPNS diharapkan mampu mengaktualisasikan nilai-nilai dasar profesi PNS dalam lingkungan kerjanya serta menunjukkan penguasaan kompetensi teknis sesuai bidang tugasnya. Adapun nilai-nilai dasar yang wajib dimiliki PNS diantaranya adalah Akuntabilitas, Nasionalisme, Etika Publik, Komitmen Mutu, serta Anti Korupsi (ANEKA). Di samping itu, CPNS juga seharusnya mampu memahami peran dan kedudukan PNS dalam menjalankan tugasnya, yaitu *Whole of Government*, Manajemen ASN, dan Pelayanan Publik.

Sebagai salah satu bentuk penerapan teori dari pembelajaran selama pelatihan dasar, maka dilakukan kegiatan aktualisasi oleh peserta pelatihan dasar CPNS pada unit kerja masing-masing peserta. Pembelajaran aktualisasi ini meliputi aspek perancangan, pelaksanaan, hingga analisis penerapan nilai-nilai dasar PNS pada setiap aspek kegiatan aktualisasi yang dituangkan dalam bentuk laporan. Pada kegiatan aktualisasi ini akan dilakukan identifikasi isu-isu kontemporer sesuai dengan formasi jabatan peserta, agar dapat dirumuskan sebuah inovasi solusi yang diaplikasikan pada unit kerja peserta. Penulis telah melakukan kegiatan aktualisasi pada unit kerja penempatan penulis, yaitu pada Subkelompok Substansi Pengawasan Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dan Pangan Siap Saji, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan, Badan POM RI sesuai dengan formasi jabatan penulis yaitu sebagai Pengkaji Risiko Obat dan Makanan.

Dalam kegiatan pengawasan Obat dan Makanan, Pengawas Farmasi dan Makanan berkedudukan sebagai pelaksana teknis pada instansi pemerintah. Pegawai dengan status CPNS akan diberikan jabatan fungsional umum atau jabatan antara sebelum

mendapatkan Jabatan Fungsional PFM, dengan salah satu jabatan yang diberikan adalah Pengkaji Risiko Obat dan Makanan. Salah satu tugas dan fungsi jabatan fungsional umum pada Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan adalah menginventarisasi, mengidentifikasi dan menganalisis norma, standar, prosedur, kriteria bidang penilaian dan pengawasan Obat dan Makanan.

Berdasarkan PP No. 86 tahun 2019 pasal 47, Badan POM memiliki kewenangan dalam pengawasan industri pangan olahan siap saji, terutama dalam pengawasan terhadap pemenuhan persyaratan Keamanan Pangan, Mutu Pangan, dan Gizi Pangan untuk Pangan Olahan Siap Saji dilaksanakan oleh Menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan, Kepala Badan, atau bupati/wali kota sesuai dengan kewenangannya, serta dalam melaksanakan pengawasan terhadap pemenuhan persyaratan Keamanan Pangan, Mutu Pangan, dan Gizi Pangan untuk Pangan Olahan Siap Saji, Kepala Badan berkoordinasi dengan Bupati/Wali Kota.

Dalam melaksanakan tugas dan fungsi Badan POM dalam penyusunan Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria yang digunakan sebagai acuan dalam pengawasan pangan, maka perlu dibuat suatu pedoman produksi pangan olahan siap saji bagi Industri Pangan Olahan Siap Saji (IPOSS) guna menjaga keamanan pangan sekaligus meningkatkan daya saing IPOSS pada tingkat nasional dan internasional. Pengawasan pangan olahan siap saji yang efektif dapat dilakukan melalui pendekatan ilmiah berstandar internasional, salah satunya dengan sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Berdasarkan hal tersebut, dalam rangka mendukung pelaksanaan pengawasan pangan olahan siap saji oleh Badan POM, penulis melakukan penyusunan rancangan Pedoman Produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) yang diangkat sebagai aktualisasi Pelatihan Dasar CPNS 2021.

1.2. TUJUAN

Tujuan yang diharapkan melalui pelaksanaan kegiatan aktualisasi diantaranya adalah:

1. Memenuhi salah satu persyaratan kelulusan Pelatihan Dasar CPNS 2021 menjadi Pegawai Negeri Sipil;
2. Mengidentifikasi isu kontemporer serta menyusun solusi pemecahan isu yang dapat diaplikasikan pada unit kerja peserta dengan berdasarkan pada nilai-nilai dasar PNS, yaitu ANEKA; dan

3. Memahami peran dan kedudukan PNS pada unit kerja, yaitu *Whole of Government*, Manajemen ASN, dan Pelayanan Publik.

1.3. DESKRIPSI ORGANISASI

1.3.1. Gambaran Umum Unit Kerja

Berdasarkan PP Nomor 80 Tahun 2017, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) merupakan lembaga pemerintah nonkementerian yang berperan dalam menyelenggarakan tugas pemerintahan di bidang pengawasan Obat dan Makanan sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku. BPOM berada di bawah dan bertanggung jawab kepada Presiden. Dalam melaksanakan tugas pengawasan Obat dan Makanan, BPOM memiliki kewenangan:

1. Menerbitkan izin edar produk dan sertifikat sesuai dengan standar dan persyaratan keamanan, khasiat/manfaat dan mutu, serta pengujian Obat dan Makanan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
2. Melakukan intelijen dan penyidikan di bidang pengawasan Obat dan Makanan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan; dan
3. Pemberian sanksi administratif sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan.melalui Menteri yang menyelenggarakan urusan pemerintahan di bidang kesehatan.

Dalam menanggapi munculnya berbagai tantangan pengawasan pangan olahan yang dinamis, diperlukan strategi yang efektif dalam menjamin keamanan pangan di Indonesia sekaligus sebagai bentuk dukungan dalam meningkatkan daya saing produk pangan lokal di tingkat nasional dan internasional. Hal tersebut selaras dengan Inpres Nomor 3 Tahun 2017 tentang Peningkatan Efektivitas Pengawasan Obat dan Makanan. Sebagai penunjang kinerja Badan POM dalam pelaksanaan pengawasan pangan olahan yang menyeluruh, terdapa beberapa unit kerja di bidang pengolahan pangan, salah satunya adalah Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan.

1.3.2. Visi, Misi, dan Budaya Organisasi

Visi, Misi, dan Budaya Organisasi Badan POM, sebagaimana diatur dalam PerBPOM Nomor 9 Tahun 2020 tentang Rencana Strategis Badan Pengawas Obat dan Makanan Tahun 2020 – 2024, berorientasi terhadap kepentingan penerima manfaat hasil kinerja Badan POM, yaitu masyarakat Indonesia.

A. Visi Organisasi

Visi Badan POM disusun selaras dengan Visi Presiden RI 2019 – 2024, yaitu Obat dan Makanan aman, bermutu, dan berdaya saing untuk mewujudkan Indonesia maju yang berdaulat, mandiri, dan berkepribadian berlandaskan gotong royong.

Proses penjaminan pengawasan Obat dan Makanan harus melibatkan masyarakat dan pemangku kepentingan serta dilaksanakan secara akuntabel serta diarahkan untuk menyelesaikan permasalahan kesehatan yang lebih baik.

B. Misi Organisasi

Dalam rangka mewujudkan Misi Indonesia 2019 – 2024, Badan POM memiliki misi:

1. Membangun SDM unggul terkait Obat dan Makanan dengan mengembangkan kemitraan bersama seluruh komponen bangsa dalam rangka peningkatan kualitas manusia Indonesia;
2. Memfasilitasi percepatan pengembangan dunia usaha Obat dan Makanan dengan keberpihakan terhadap UMKM dalam rangka membangun struktur ekonomi yang produktif dan berdaya saing untuk kemandirian bangsa;
3. Meningkatkan efektivitas pengawasan Obat dan Makanan serta penindakan kejahatan Obat dan Makanan melalui sinergi pemerintah pusat dan daerah dalam kerangka Negara Kesatuan guna perlindungan bagi segenap bangsa dan memberikan rasa aman pada seluruh warga; dan
4. Pengelolaan pemerintahan yang bersih, efektif, dan terpercaya untuk memberikan pelayanan publik yang prima di bidang Obat dan Makanan.

C. Budaya Organisasi

Dalam berkarya menjalankan tugas dan fungsinya, setiap anggota Badan POM harus mengamalkan budaya organisasi yang berupa nilai-nilai luhur yang diyakini dan dihayati. Budaya organisasi Badan POM dengan kata **PIKKIR** yang meliputi:

1. Profesional

Menegakkan profesionalisme dengan integritas, objektivitas, ketekunan, dan komitmen yang tinggi.

2. Integritas

Konsistensi dan keteguhan dalam menjunjung tinggi nilai-nilai luhur dan keyakinan.

3. Kredibilitas

Dapat dipercaya, dan diakui oleh masyarakat luas, nasional dan internasional.

4. Kerjasama Tim

Mengutamakan keterbukaan, saling percaya dan komunikasi yang baik.

5. Inovatif

Mampu melakukan pembaruan dan inovasi-inovasi sesuai dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan kemajuan teknologi terkini.

6. Responsif / Cepat Tanggap

Antisipatif dan responsif dalam mengatasi masalah.

1.3.3. Tugas dan Fungsi Organisasi

A. Tugas dan Fungsi Badan Pengawas Obat dan Makanan

Berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan, Badan POM memiliki tugas menyelenggarakan tugas pemerintahan di bidang Pengawasan Obat dan Makanan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Obat dan Makanan dimaksud terdiri dari obat, bahan obat, narkotika, psikotropika, prekursor, zat adiktif, obat tradisional, suplemen kesehatan, kosmetik, dan pangan olahan. Dalam melaksanakan tugas Pengawasan Obat dan Makanan, BPOM menyelenggarakan beberapa fungsinya, yaitu:

1. penyusunan kebijakan nasional di bidang pengawasan Obat dan Makanan;
2. pelaksanaan kebijakan nasional di bidang Obat dan Makanan;
3. penyusunan dan penetapan Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria di bidang pengawasan sebelum beredar dan pengawasan selama beredar;
4. pelaksanaan pengawasan sebelum beredar dan pengawasan selama beredar;
5. koordinasi pelaksanaan pengawasan Obat dan Makanan dengan instansi Pemerintah Pusat dan Daerah;
6. pemberian bimbingan teknis dan supervisi di bidang pengawasan Obat dan Makanan;
7. pelaksanaan penindakan terhadap pelanggaran ketentuan peraturan perundang-undangan di bidang pengawasan Obat dan Makanan;
8. koordinasi pelaksanaan tugas, pembinaan, dan pemberian dukungan administrasi kepada seluruh unsur organisasi di lingkungan BPOM;
9. pengelolaan barang milik/kekayaan negara yang menjadi tanggung jawab BPOM;

10. pengawasan atas pelaksanaan tugas di lingkungan BPOM;
11. pelaksanaan dukungan yang bersifat substantif kepada seluruh unsur organisasi di lingkungan BPOM.

Pengawasan sebelum beredar yang dimaksud merupakan tindakan pencegahan dalam menjamin Obat dan Makanan yang akan beredar telah memenuhi standar dan persyaratan keamanan, manfaat, dan mutu produk yang ditetapkan. Sedangkan pengawasan selama beredar bertujuan untuk memastikan Obat dan Makanan yang beredar memenuhi standar dan persyaratan keamanan, manfaat, dan mutu produk yang ditetapkan serta tindakan penegakan hukum.

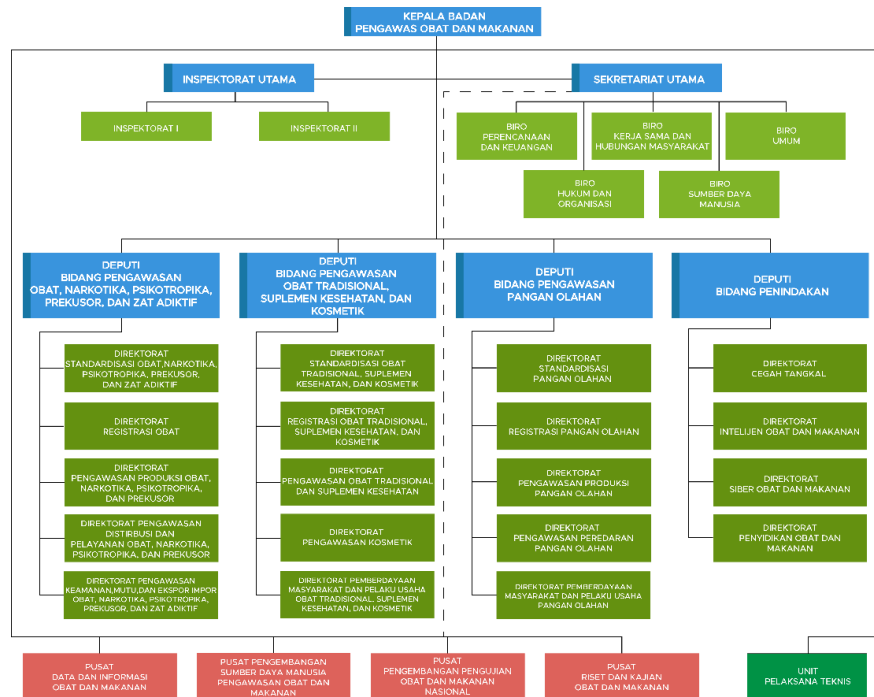
B. Tugas dan Fungsi Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan

Berdasarkan PerBPOM Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan mempunyai tugas melaksanakan penyusunan dan pelaksanaan kebijakan, penyusunan Norma, Standar, Prosedur, Kriteria, pelaksanaan bimbingan teknis dan supervisi, serta pemantauan, evaluasi, dan pelaporan di bidang pengawasan produksi pangan olahan. Dalam melaksanakan tugas tersebut, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan menyelenggarakan fungsi:

- a. penyiapan penyusunan kebijakan di bidang pengawasan produksi pangan olahan, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong;
- b. penyiapan pelaksanaan kebijakan di bidang pengawasan produksi pangan olahan, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong;
- c. penyiapan penyusunan norma, standar, prosedur, dan kriteria di bidang pengawasan produksi pangan olahan, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong;
- d. pemberian bimbingan teknis dan supervisi di bidang pengawasan produksi pangan olahan, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong;
- e. pelaksanaan pemantauan, evaluasi, dan pelaporan di bidang pengawasan produksi pangan olahan, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong; dan
- f. pelaksanaan urusan tata operasional Direktorat.

1.3.4. Struktur Organisasi

Berdasarkan PerBPOM Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja BPOM, struktur organisasi Badan POM dapat dikelompokkan sebagai berikut:



Gambar 1. Struktur organisasi Badan Pengawas Obat dan Makanan (PerBPOM Nomor 21 Tahun 2021)

Berdasarkan struktur organisasi Badan POM tersebut, terdapat beberapa unit kerja penyelenggara tugas dan fungsi di bidang pengawasan pangan olahan, salah satunya adalah Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan. Struktur organisasi Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 2. Struktur organisasi Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan (PerBPOM Nomor 21 Tahun 2021)

1.4. RUANG LINGKUP

Pelaksanaan kegiatan aktualisasi ini dilakukan pada tanggal 10 Agustus – 21 September 2021 dan dilaksanakan pada Subkelompok Substansi Pengawasan Produksi Pangan Olahan Siap Saji, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan, Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Kegiatan aktualisasi ini memiliki ruang lingkup dalam pelaksanaan pengawasan pangan olahan siap saji yang diwujudkan dalam bentuk Rancangan Pedoman Produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP yang disusun dalam rangka penerapan salah satu program *new inisiative* Badan POM yaitu *Risk Based Quality Assurance System 2022* bagi Pangan Olahan Siap Saji. Rangkaian kegiatan penyusunan rancangan pedoman ini dilakukan dengan menerapkan nilai-nilai dasar PNS (ANEKA), serta kedudukan dan peran PNS dalam NKRI dalam pelaksanaan tugas dan jabatan di unit kerja masing-masing.

BAB II

NILAI-NILAI DASAR PROFESI PEGAWAI NEGERI SIPIL

Sebagaimana telah diatur dalam UU Nomor 5 Tahun 2014 tentang Aparatur Sipil Negara, bahwa dalam perwujudan pembangunan nasional ASN memiliki fungsi sebagai pelaksana kebijakan publik, pelayan publik, serta perekat dan pemersatu bangsa. Pada penerapan fungsi ASN, diperlukan pemahaman akan nilai-nilai dasar PNS yang meliputi Akuntabilitas, Nasionalisme, Etika Publik, Komitmen Mutu, serta Anti Korupsi (ANEKA).

2.1 AKUNTABILITAS

Pada pengabdian sebagai Aparatur Sipil Negara (ASN), kerap kali disebutkan kata akuntabilitas sebagai salah satu prinsip dasar bekerja. Akuntabilitas merupakan sebuah kewajiban setiap individu, kelompok, atau institusi dalam mencapai dan memenuhi tanggung jawab akan amanah yang diberikan. Dalam lingkungan pemerintahan, diharapkan agar setiap ASN memiliki akuntabilitas agar nilai-nilai publik dapat terwujud dan kepercayaan masyarakat terhadap pemerintah dapat tercipta. Nilai publik yang wajib diimplementasikan oleh ASN di antaranya dapat berupa:

- a. Mengambil pilihan yang tepat ketika dihadapkan dengan konflik kepentingan, antara kepentingan publik dengan kepentingan pribadi, golongan, atau sektor;
- b. Memiliki pemahaman dan kesadaran untuk menghindari keterlibatan dalam politik praktis;
- c. Memperlakukan warga secara adil dan sama dalam penyelenggaraan pemerintahan dan pelayanan publik; serta
- d. Menunjukkan sikap perilaku konsisten dan dapat diandalkan.

Akuntabilitas merupakan sebuah hubungan antar dua pihak yang saling bertanggung jawab. Hubungan tersebut dapat berupa hubungan antara atasan dan bawahan, ataupun antara ASN dengan masyarakat umum. Dalam praktiknya, akuntabilitas berorientasi pada hasil yang dapat berupa rasa tanggung jawab serta inovasi dari seorang ASN untuk berkontribusi aktif memberikan manfaat yang dapat dirasakan oleh masyarakat. Hasil perwujudan akuntabilitas dapat dipertanggung jawabkan dengan adanya bukti nyata, misalnya berupa laporan kinerja. Implementasi akuntabilitas memerlukan konsekuensi yang dapat dihasilkan dari bentuk tanggung jawab atas kewajiban, baik dalam bentuk *reward* ataupun *punishment*.

Menurut Bovens (2007), akuntabilitas publik memiliki fungsi utama dalam dunia birokrasi, diantaranya meliputi peran demokratis, peran konstitusional, serta peran belajar. Hal ini berarti bahwa akuntabilitas dapat berperan sebagai kontrol demokratis, pencegah korupsi dan penyalahgunaan kekuasaan, serta peningkat efisiensi dan efektivitas. Ketiga peran akuntabilitas tersebut dapat dilihat pada akuntabilitas vertikal maupun horizontal. Akuntabilitas vertikal merupakan pertanggungjawaban amanah kepada otoritas yang lebih tinggi dan sebaliknya. Contoh akuntabilitas vertikal terdapat pada pertanggungjawaban Pemerintah Daerah ke Pemerintah Pusat, dan Pemerintah Pusat ke MPR, atau pelaporan kebijakan dari pejabat pemerintah kepada publik. Sedangkan akuntabilitas horizontal dapat berupa pertanggungjawaban kepada masyarakat luas, dan memerlukan pejabat pemerintah untuk melaporkan kepada pejabat lainnya dan lembaga negara.

Akuntabilitas merupakan sebuah interaksi komitmen antara beberapa pihak yang memiliki 5 (lima) tingkatan berbeda, yaitu akuntabilitas personel, individu, kelompok, organisasi, dan *stakeholder*. Kelima tingkatan ini saling berkaitan satu sama lain. Akuntabilitas landasan segala tingkat adalah akuntabilitas personel, yang mana berkaitan dengan nilai integritas dan moral yang wajib dimiliki setiap orang. Apabila seluruh pegawai ASN memiliki pribadi yang akuntabel, maka akan tercapai pemerintah yang akuntabel pula dalam mewujudkan pelayanan publik dan kinerja yang bersih, adil, responsif dan bermatabat.

Guna mencapai pelayanan publik yang prima dan kredibel, maka ASN yang akuntabel perlu didukung oleh lingkungan kerja yang akuntabel pula. Terdapat beberapa aspek penting yang perlu diperhatikan dalam membentuk lingkungan kerja yang akuntabel, diantaranya adalah aspek kepemimpinan, transparansi, integritas, tanggung jawab, keadilan, kepercayaan, keseimbangan, kejelasan, dan konsistensi. Agar terwujud akuntabilitas birokrasi Indonesia, maka penerapan akuntabilitas perlu didukung dengan suatu alat akuntabilitas, seperti misalnya perencanaan strategis, kontrak dan laporan kinerja.

Dengan implementasi alat akuntabilitas dan penerapan aspek akuntabilitas tersebut, maka perlu disusun langkah-langkah dalam membuat *framework* akuntabilitas di lingkungan kerja ASN. Langkah awal yang dapat dilakukan yaitu menentukan tujuan serta tanggung jawab yang harus dilakukan. Berdasarkan tujuan dan tanggung jawab, disusunlah rencana pelaksanaan beserta dengan konsekuensinya, dengan cara mengidentifikasi program atau kebijakan (termasuk *timeline*, sumber daya, serta biaya).

Setelah memperoleh rencana pelaksanaan, maka langkah terpenting selanjutnya adalah implementasi dan pemantauan proses. Hasil implementasi yang telah diperoleh dapat dibuktikan dengan disusunnya laporan hasil secara lengkap, bersih, mudah dipahami, dan tepat waktu. Pada akhir kegiatan dapat dilakukan evaluasi hasil supaya diperoleh *feedback* untuk perbaikan kinerja berikutnya. Akuntabilitas dalam pemerintahan dapat dinilai dari beberapa hal, di antaranya transparansi dan akses informasi, praktek kecurangan (*fraud*) dan korupsi, penggunaan sumber daya milik negara, penyimpanan dan penggunaan data informasi pemerintah, serta konflik kepentingan.

2.2 NASIONALISME

Salah satu nilai dasar ASN yang mutlak dimiliki oleh setiap pegawai adalah nasionalisme, tidak hanya sekedar pemahaman namun juga mencakup aktualisasinya. Secara spesifik, nasionalisme merupakan suatu sikap politik dari masyarakat suatu bangsa yang memiliki kesamaan budaya dan wilayah serta cita-cita dan tujuan. Definisi sederhana nasionalisme yang sering kita jumpai adalah memiliki rasa cinta pada tanah air, ras, adat, bahasa, dan sejarah budaya bersama.

Nasionalisme yang ada di negara Indonesia dapat ditemui dalam bentuk nasionalisme Pancasila, yang artinya merupakan pandangan atau paham kecintaan rakyat Indonesia terhadap bangsa dan negara berdasarkan nilai-nilai Pancasila. Nilai-nilai tersebut merupakan dasar pedoman bersmasyarakat yang mencakup:

1. Sila pertama: Ketuhanan Yang Maha Esa

Nilai ketuhanan pada sila pertama Pancasila merupakan jati diri bangsa sebagai bangsa yang agamis, dengan rakyat yang percaya dan taqwa kepada Tuhan YME. Setiap masyarakat Indonesia secara merdeka boleh memeluk agama dan kepercayaannya masing-masing, dan diharapkan agar dapat saling menghormati antar pemeluk agama. Dengan berpegang teguh pada nilai ketuhanan, diharapkan agar masyarakat Indonesia menjadi pribadi yang berintegritas, saling menghormati, dan terhindar dari tingkah laku koruptif.

2. Sila kedua: Kemanusiaan yang adil dan beradab

Sila kedua Pancasila merupakan landasan jati diri bangsa untuk menjadi bangsa yang menghormati hak asasi manusia. Menurut Bung Hatta, sila kedua Pancasila memiliki dua konsekuensi ke dalam dan keluar. Konsekuensi ke dalam artinya sila kedua menjadi pedoman bagi masyarakat Indonesia dalam memuliakan nilai

kemanusiaan dan hak asasi manusia. Sedangkan konsekuensi ke luar artinya sebagai pedoman politik luar negeri bebas aktif. Dalam implementasi sila kedua, diharapkan agar jangan sampai bangsa Indonesia lebih memperhatikan kemanusiaan di dalam negeri namun mengabaikan permasalahan dunia, dan begitu juga sebaliknya. Nilai kemanusiaan ini mendorong manusia untuk menjadi pribadi yang toleran, memiliki sopan santun, serta saling menolong.

3. Sila ketiga: Perasatuan Indonesia

Jati diri bangsa Indonesia sebagai bangsa yang cinta tanah air dicerminkan dalam sila ketiga Pancasila. Rasa cinta tanah air menumbuhkan rasa memiliki, memiliki satu nyawa, satu asal akal, yang membangkitkan persatuan karakter. Wujud nyata sila ketiga dalam perilaku keseharian dapat dilakukan dengan menciptakan kerukunan dan kedamaian, menjaga keutuhan bangsa, dan menjunjung tinggi kehormatan bangsa dan negara. Melalui implementasi ini, diharapkan agar seorang ASN menjadi pribadi yang siap membela bangsa dan negara, serta menjaga persatuan dan kesatuan.

4. Sila keempat: Kerakyatan yang dipimpin oleh hikmat kebijaksanaan dalam permusyawaratan/perwakilan

Bangsa Indonesia merupakan bangsa yang demokratis, hal ini sebagaimana yang dimaksud pada sila keempat Pancasila. Kehidupan bermasyarakat di Indonesia berkaitan erat dengan kehidupan demokrasi di Indonesia, yang mana sesuai dengan aspek kerakyatan (kedaulatan rakyat), permusyawaratan (kekeluargaan), dan hikmat-kebijaksanaan. Hal ini mengartikan bahwa rakyat berperan besar dalam proses penyusunan kebijakan dari pemerintah. ASN yang berperan sebagai pelayan publik, umumnya dapat secara bijak dan baik juga dapat mendengarkan aspirasi rakyat dan memenuhi kebutuhan rakyat.

5. Sila kelima: Keadilan sosial bagi seluruh rakyat Indonesia

Keadilan sosial merupakan hak yang wajib diterima oleh setiap rakyat Indonesia, sebagaimana yang telah dibunyikan pada sila kelima Pancasila. Prinsip ini merupakan prinsip dasar yang paling penting dari ASN, terutama sebagai pelayan publik. ASN dapat mewujudkan hal tersebut dengan menjadi pribadi yang mau bekerja keras, saling membantu terutama untuk kepentingan bersama, serta disiplin dan tepat waktu. Dengan demikian, diharapkan agar tercipta ASN yang mengedepankan kepentingan umum, memiliki empati dan simpati, serta melakukan gotong royong dengan sesama.

Nilai nasionalisme Pancasila tersebut di atas merupakan landasan agar tercapainya fungsi ASN dan senantiasa menerapkan asas penyelenggaraan dalam pelayanan publik, yaitu kepentingan umum, kepastian hukum, kesamaan hak, keseimbangan hak dan kewajiban, profesionalitas, partisipatif, persamaan perlakuan, keterbukaan, akuntabilitas, fasilitas dan perlakuan khusus bagi kelompok, rentan, ketepatan waktu, serta kecepatan, kemudahan, dan keterjangkauan. Dengan demikian, fungsi ASN sebagai perekat dan pemersatu bangsa dapat tercapai, terutama dalam menjaga kedaulatan bangsa, kedamaian, dan keutuhan NKRI.

2.3 ETIKA PUBLIK

Pada kehidupan sehari-hari, pengertian etika seringkali disamakan dengan arti moral. Namun pada dasarnya, moral mengacu pada suatu kewajiban melakukan hal baik yang seharusnya dilakukan. Sedangkan etika merupakan refleksi atas baik atau buruknya, benar atau salahnya suatu hal atau bagaimana cara melakukan hal yang baik dan benar. Maka etika publik dapat diartikan sebagai refleksi standar atau norma dalam menentukan baik atau buruknya suatu perilaku, tindakan, serta keputusan mengarahkan kebijakan publik dalam menjalankan tanggung jawab pelayanan publik. Dalam berperilaku dan bertindak selaras dengan etika publik, ASN memiliki aturan-aturan dan prinsip yang dituangkan dalam bentuk ketentuan tertulis atau disebut juga sebagai kode etik profesi. Kode etik profesi ASN telah diatur dalam UU Nomor 5 Tahun 2014 tentang Aparatur Sipil Negara.

Adapun nilai-nilai dasar etika publik ASN sebagaimana diatur dalam UU Nomor 5 Tahun 2014 tentang Aparatur Sipil Negara meliputi:

1. Memegang teguh Ideologi Pancasila;
2. Mempertahankan dan setia akan UUD RI 1945 serta pemerintahan yang sah;
3. Mengabdikan kepada negara dan rakyat Indonesia;
4. Menjalankan tugas secara profesional dan tidak berpihak;
5. Membuat keputusan berdasarkan prinsip keahlian;
6. Menciptakan lingkungan kerja yang non diskriminatif;
7. Memelihara dan menjunjung tinggi standar etika luhur;
8. Mempertanggung jawabkan tindakan dan kinerjanya kepada publik;
9. Memiliki kemampuan dalam melaksanakan kebijakan dan program pemerintah;

10. Memberikan layanan kepada publik secara jujur, tanggap, cepat, tepat, akurat berdaya guna, berhasil guna, dan santun;
11. Mengutamakan kepemimpinan berkualitas tinggi;
12. Menghargai komunikasi, konsultasi dan kerjasama;
13. Mengutamakan pencapaian hasil, dan mendorong kinerja pegawai;
14. Mendorong kesetaraan dalam pekerjaan; dan
15. Meningkatkan efektivitas pemerintahan demokratis dalam perangkat sistem karir.

2.4 KOMITMEN MUTU

Dalam melaksanakan pelayanan publik, seorang ASN yang memiliki komitmen mutu artinya mampu berorientasi pada kualitas hasil serta menjaga mutu kinerjanya dalam memberikan yang terbaik. Penerapan komitmen mutu pada lingkungan pemerintahan perlu memperhatikan beberapa indikator diantaranya:

a. Efektivitas

Efektivitas merupakan suatu tingkat yang menyatakan sejauh mana rencana target dapat tercapai, baik dari segi kuantitas maupun kualitas hasil kerja. Efektivitas diukur dari upaya mencapai target kualitas, kuantitas, ketepatan waktu, dan alokasi sumber daya, serta kepuasan dan pemenuhan kebutuhan pelanggan.

b. Efisiensi

Efisiensi merupakan tingkat ketepatan suatu realiasi penggunaan sumber daya, serta bagaimana pekerjaan tersebut dilaksanakan. Melalui peninjauan efisiensi, dapat diidentifikasi pemborosan sumber daya, penyalahgunaan alokasi, penyimpangan prosedur kinerja di luar alur yang telah ditentukan.

c. Inovasi

Inovasi merupakan suatu hasil ide kreatif atau pemikiran baru yang konstruktif dan solutif, seperti misalnya perubahan di bidang teknologi, persaingan, maupun pengembangan individu. Sebagai ASN, suatu inovasi diharapkan mampu membangun karakter aparatur dengan profesionalisme layanan publik yang baru dan berbeda dari sebelumnya, serta tidak hanya sekedar menjalankan rutinitas.

d. Mutu

Mutu adalah nilai keunggulan suatu jasa atau produk yang diberikan kepada pelanggan atau pengguna sesuai kebutuhannya, dan dapat digunakan sebagai

standar dalam mengukur capaian hasil kerja. Mutu yang baik artinya suatu jasa atau produk yang diberikan dapat melebihi ekspektasi dan harapan konsumen.

Dalam memenuhi kebutuhan dan melayani masyarakat Indonesia perlu dilakukan pelayanan publik yang senantiasa berkomitmen terhadap mutu, agar tercapai tujuan utama, yaitu:

1. Mengutamakan kepentingan pelanggan;
2. Menumbuhkan kepercayaan masyarakat terhadap pemerintah;
3. Meningkatkan kesetiaan dan kepuasan pelanggan;
4. Menjalankan tugas, peran, dan fungsi sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan secara akuntabel, profesional, dan inovatif.

2.5 ANTI KORUPSI

Korupsi merupakan suatu perbuatan buruk, curang, tidak bermoral, dan melanggar norma-norma agama maupun hukum yang berlaku, yang dilakukan memperkaya diri sendiri atau orang lain sehingga merugikan keuangan atau perekonomian negara. Berdasarkan UU Nomor 31 Tahun 1999 *juncto* UU Nomor 20 Tahun 2001, tindak pidana korupsi dapat dikategorikan menjadi beberapa jenis, yaitu kerugian keuangan negara, penyuapan, pemerasan, penggelapan dalam jabatan, kecurangan, benturan kepentingan dalam pengadaan barang dan jasa, dan gratifikasi.

Pemerintah bersama seluruh masyarakat Indonesia secara terus menerus dan berkelanjutan telah melakukan berbagai upaya pemberantasan korupsi. Namun, hal ini menjadi mustahil tanpa adanya pencegahan dari setiap individu. Kesadaran sikap anti korupsi dapat dibangun melalui *spiritual accountability* yang mana seseorang akan selalu berpegang teguh dan mengingat tujuan hidup bahwa setiap langkah kehidupan merupakan pertanggungjawabannya dengan Tuhan YME. Dalam penerapan anti korupsi, terdapat nilai-nilai dasar yang harus diperhatikan, di antaranya:

1. Jujur

Kejujuran merupakan nilai dasar integritas diri. Individu berintegritas akan mampu melakukan hal yang baik dan benar tanpa perlu adanya pengawasan orang lain.

2. Peduli

Seseorang dengan jiwa sosial tinggi memiliki perhatian akan lingkungan sekitarnya serta tidak akan tergoda untuk memperkaya diri sendiri dengan cara curang.

3. Mandiri

Individu mandiri tidak bergantung pada orang lain serta mampu menghindari tindakan tidak bertanggungjawab demi mencapai keuntungan sesaat.

4. Disiplin

Kepatuhan pada prinsip kebenaran merupakan pegangan utama dalam menghindarkan diri dari rasa malas yang dapat memicu tindakan kecurangan.

5. Tanggung Jawab

Kesadaran akan pertanggungjawaban segala kegiatan kepada Tuhan Yang Maha Esa maupun negara, mampu menghindarkan diri dari tindakan korupsi.

6. Kerja Keras

Individu dengan etos kerja tinggi akan selalu berupaya meningkatkan kualitas hasil kerjanya demi tercapainya hasil yang terbaik, serta cenderung menghindari cara yang curang dan mudah dalam memperoleh sesuatu.

7. Sederhana

Pribadi sederhana cenderung mampu menahan dengan baik hawa nafsu keserakahan untuk mendapatkan harta material dengan cara yang ilegal

8. Berani

Seseorang yang memiliki karakter kuat dan bernani mampu menolak dan melawan adanya penyimpangan secara tegas.

9. Adil

Pribadi dengan karakter yang adil tidak akan mengambil apa yang bukan menjadi haknya, terutama tanpa melakukan apa yang menjadi kewajiban dan tugasnya.

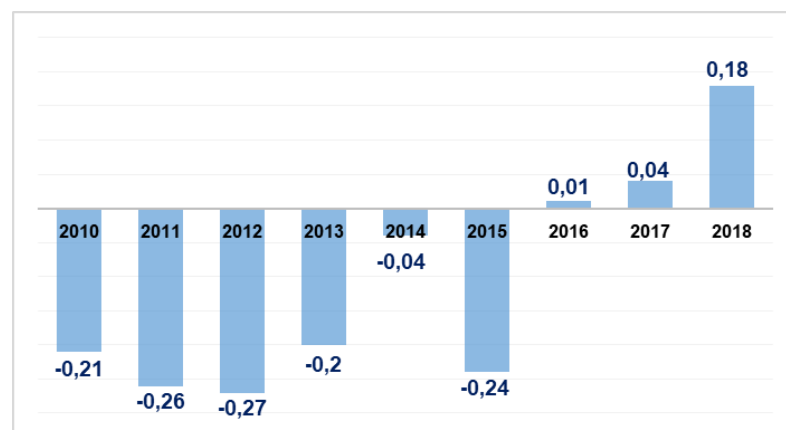
BAB III

KEDUDUKAN DAN PERAN ASN DALAM NKRI

Sebagai pendukung dalam perwujudan fungsi ASN, maka diperlukan pemahaman akan kedudukan dan peran ASN dalam NKRI yang meliputi manajemen ASN, pelayanan publik, serta *Whole of Government* (WoG).

3.1 MANAJEMEN ASN

Dalam pembangunan nasional di era globalisasi, berbagai upaya diwujudkan untuk memajukan prospek bidang investasi di Indonesia. Akan tetapi, beberapa hambatan masih kerap kali ditemui khususnya dalam mewujudkan birokrasi yang efisien, berkualitas, transparan, dan akuntabel. Berdasarkan survei Bank Dunia pada tahun 2019, disebutkan bahwa indeks efektivitas pemerintah Indonesia masih sangat rendah yaitu 0,18 pada tahun 2018, dengan skala -2,5 (lemah) hingga 2,5 (kuat).



Gambar 3. Hasil survei indeks efektivitas pemerintah indonesia (Bank Dunia, 2019)

Menanggapi isu tersebut, pemerintah bertekad mengelola ASN menjadi semakin profesional dan dapat diandalkan, dengan melakukan pendekatan pengelolaan manajemen ASN. Pada dasarnya jenis pegawai ASN terdiri atas Pegawai Negeri Sipil (PNS) dan Pegawai Pemerintah dengan Perjanjian Kerja (PPPK). PNS diangkat secara tetap oleh pejabat pembina kepegawaian, sedangkan PPPK diangkat berdasarkan perjanjian kerja untuk jangka waktu tertentu. Dalam menjalankan fungsi ASN sebagai penyelenggara kebijakan publik, ASN memiliki kedudukan sebagai unsur aparatur

negara yang ditetapkan oleh pimpinan Instansi Pemerintah serta berperan dalam merencanakan, melaksanakan dan megawasi penyelenggaraan tugas umum pemerintah dan pembangunan nasional. Dengan demikian, diharapkan agar ASN dapat melaksanakan kebijakan dan pelayanan publik yang profeional, terbebeas dari intervensi politik dan bersih dari praktik Korupsi, Kolusi, dan Nepotisme. Di samping itu, ASN bertugas dalam melaksanakan kebijakan yang dibuat oleh Pejabat Pembina Kepegawaian sesuai ketentuan perundang-undangan, memberikan pelayanan publik yang profesional dan berkualitas, dan mempererat persatuan dan kesatuan NKRI.

Sebagai pondasi yang kokoh dalam mengelola ASN menjadi pegawai yang berkompeten dan sejahtera dalam organisasi, diperlukan sistem merit yang efisien, adil, efektif dan objektif. Sistem merit merupakan kebijakan manajemen ASN yang berlandaskan pada kualifikasi, kompetensi, dan kinerja pegawai secara adil dan wajar tanpa mendiskriminasi latar belakang SARA, politik, jenis kelamin, umur, status pernikahan, maupun kondisi keterbatasan fisik. Implementasi sistem merit dalam manajemen ASN dapat mendukung keberadaan prinsip akuntabilitas yang saat ini menjadi tuntutan dalam sektor publik, serta mampu menjamin keadilan bagi pegawai sekaligus menyediakan ruang keterbukaan dalam perjalanan karir pegawai. Berdasarkan UU ASN, pelaksanaan sistem merit meliputi penyusunan dan penetapan kebutuhan (perencanaan kebutuhan pegawai / *planning*), penilaian kinerja (*monitoring* dan *assessment*), serta pengembangan kompetensi, promosi, mutasi, dan penghargaan.

Pelaksanaan manajemen ASN yang efektif dan efisien dapat membawa keseimbangan antara pelaksanaan tugas dan kewajiban pegawai serta pemenuhan hak-hak pegawai. Pada intinya, Manajemen ASN dilakukan berdasarkan asas profesionalisme yang mengutamakan keahlian seorang Pegawai ASN dengan tetap berlandaskan kode etik dan peraturan serta perundang-undangan yang berlaku.

3.2 PELAYANAN PUBLIK

Sebagaimana tertuang dalam UU No. 5 Tahun 2014, seorang Aparatur Sipil Negara (ASN) tidak lepas dari fungsi perannya sebagai pelayan publik. Pelayanan publik dapat diartikan sebagai pemberian layanan atau melayani keperluan orang atau masyarakat umum dan/atau organisasi lain yang memiliki kepentingan pada organisasi tersebut, sesuai dengan aturan pokok dan tata cara yang ditentukan guna memberikan kepuasan pada penerima layanan. Terdapat 3 unsur penting penyelenggaraan pelayanan

publik, yaitu penyelenggara pelayanan publik, penerima layanan (pelanggan), serta kepuasan yang diberikan atau diterima pelanggan.

Amanat pelayanan publik juga telah diatur dalam UU No. 25 Tahun 2009 tentang Pelayanan Publik yang mengartikan pelayanan publik sebagai kegiatan atau rangkaian kegiatan dalam rangka pemenuhan kebutuhan pelayanan sesuai dengan peraturan bagi setiap warga negara dan penduduk atas barang, jasa, dan/atau pelayanan administratif yang disediakan oleh penyelenggara Pelayanan Publik (dalam hal ini adalah ASN). Dalam upaya penyelenggaraan pelayanan publik yang prima, seorang ASN wajib memahami dan meyakini 9 prinsip dasar pelayanan publik, di antaranya adalah:

a. Partisipatif

Dalam menyediakan solusi bagi masyarakat, pemerintah perlu melibatkan masyarakat sebagai bagian dari solusi.

b. Transparan

Masyarakat memerlukan akses informasi terhadap penyelenggaraan pelayanan publik, termasuk dalam pengaduan layanan. Sistem pelayanan publik yang transparan dapat meningkatkan rasa percaya masyarakat terhadap pemerintah.

c. Responsif

Pemerintah diharapkan mampu mendengarkan aspirasi masyarakat yang secara aktual terjadi di lapang serta meresponnya secara tepat dan cepat.

d. Non diskriminatif

Perbedaan identitas warga dalam hal SARA, status sosial, profesi, orientasi seksual dan sejenisnya bukan menjadi hambatan dalam pelayanan publik. Setiap masyarakat berhak mendapatkan pelayanan secara setara dan penuh hati.

e. Mudah dan murah

Pelayanan publik oleh pemerintah merupakan suatu solusi bagi permasalahan masyarakat, maka hendaknya pelayanan tidak dimaksudkan untuk mencari keuntungan dan mempersulit masyarakat.

f. Efektif dan efisien

Penyelenggaraan pelayanan diharapkan mampu mewujudkan tujuan strategis dengan prosedur yang sederhana dengan jumlah tenaga kerja dan biaya minimal.

g. Aksesibel

Pelayanan publik oleh pemerintah wajib dapat dijangkau oleh warga negara (baik segi fisik maupun non-fisik).

h. Akuntabel

Penyelenggaraan pelayanan publik harus dapat dipertanggung jawabkan secara terbuka kepada masyarakat.

i. Berkeadilan

Pelayanan publik sebagai alat pelindung kelompok masyarakat serta mampu mewujudkan rasa keadilan di tengah-tengah masyarakat.

ASN yang telah mendalami dan meyakini prinsip dasar pelayanan publik diharapkan mampu menciptakan pelayanan baik dalam kehidupan pekerjaan sehari-hari, dimana budaya pelayanan baik akan berdampak positif terhadap kinerja organisasi. Di samping itu, ASN perlu membangun pemahaman mengenai pemahaman prima, dimana pelayanan prima artinya penyelenggara dapat memberikan pelayanan yang sesuai atau bahkan melebihi harapan dan ekspektasi pengguna layanan. Dalam implementasi pelayanan prima, perlu diterapkan beberapa prinsip, yaitu 1) responsif dan memahami pelanggan; 2) membangun visi dan misi pelayanan; 3) menetapkan standar pelayanan dan ukuran kinerja pelayanan; 4) pemberian pelatihan dan pengembangan pegawai terkait bagaimana memberikan pelayanan yang baik; serta 5) memberi apresiasi kepada pegawai.

Budaya pelayanan yang baik dibentuk berdasarkan dari sikap-sikap ASN, di mana sikap pelayanan dapat diartikan sebagai *passionate*, *progressive*, *proactive*, *prompt*, *patience*, *proposional*, dan *punctional*. Dalam memberikan pelayanan publik yang prima dan sepenuh hati, selain kualitas informasi yang diberikan, seorang ASN juga harus memperhatikan etiket dalam pelayanan. Pada umumnya, praktik etiket dalam pelayanan di antaranya adalah etiket dalam berjabat tangan, menyampaikan salam, menerima tamu, dan menangani keluhan pelanggan.

3.3 **WHOLE OF GOVERNMENT (WOG)**

WoG merupakan suatu prinsip penyelenggaraan pemerintah yang mengintegrasikan upaya-upaya kolaboratif pemerintahan dari keseluruhan sektor dalam ruang lingkup koordinasi yang lebih luas untuk mencapai pembangunan kebijakan, manajemen program, dan pelayanan publik. Pendekatan WoG sering dianggap sebagai perspektif baru dalam menerapkan koordinasi antar sektor. Hal tersebut dikarenakan WoG dianggap sebagai jawaban persoalan klasik terkait sulitnya koordinasi antar sektor akibat adanya fragmentasi sektor maupun eskalasi regulasi di

tingkat sektor yang dapat menyebabkan tumpang tindihnya suatu regulasi dan pelayanan publik. Beberapa aspek yang menjadi pertimbangan dalam penerapan WoG di lingkungan pemerintahan adalah:

- a. Munculnya faktor-faktor eksternal, salah satunya berupa dorongan kebutuhan publik dalam mewujudkan integrasi kebijakan, program pembangunan, serta pelayanan agar tercipta penyelenggaraan pemerintahan yang efektif.
- b. Perkembangan teknologi informasi, situasi dan dinamika kebijakan yang lebih kompleks dalam menyatukan institusi pemerintah sebagai penyelenggara kebijakan dan pelayan publik
- c. Faktor-faktor internal, misalnya dengan adanya fenomena ketimpangan kapasitas sektoral sebagai akibat dari adanya nuansa kompetisi antar sektor dalam pembangunan.
- d. Keberagaman latar belakang nilai, budaya, adat istiadat, serta bentuk latar belakang lainnya mendorong adanya potensi disintegrasi bangsa.

Pada aktualisasinya, Praktek WOG dalam pelayanan publik dapat bersifat administratif, jasa atau barang, dan regulatif, seperti misalnya penyusunan regulasi yang terintegrasi dan tidak tumpang tindih, penguatan koordinasi antar lembaga, pelayanan yang terintegrasi antar sektor, pembentukan lembaga koordinasi dan gugus tugas, serta pembentukan koalisi sosial.

BAB IV

PELAKSANAAN AKTUALISASI

4.1. RANCANGAN AKTUALISASI

4.1.1. Identifikasi Isu

Isu adalah suatu permasalahan yang sedang terjadi dan dapat memberi dampak negatif terhadap organisasi jika tidak ditangani secara baik dan tepat. Dalam menggali dan mengidentifikasi isu-isu kontemporer yang sedang terjadi di lingkungan kerja, maka diperlukan kemampuan analisis, *environmental scanning*, serta *problem solving*. Pada aktualisasi ini, penulis telah melakukan identifikasi isu pada Subkelompok Substansi Pengawasan Produksi Pangan Olahan Siap Saji melalui pengamatan serta diskusi dengan subkoordinator selaku mentor kegiatan aktualisasi. Untuk itu, diperoleh beberapa isu sebagai berikut:

1. Harmonisasi peraturan pengawasan Pangan Olahan Siap Saji antara Kementerian Kesehatan dan Badan POM.
2. Belum adanya pedoman pemeriksaan sarana produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis *Hazard Analytical Critical Control Point* (HACCP) dalam rangka penerapan *Risk Based Quality Assurance System* 2022.
3. Belum adanya pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis *Hazard Analytical Critical Control Point* (HACCP) dalam rangka penerapan *Risk Based Quality Assurance System* 2022.
4. Belum adanya alat Komunikasi, Informasi, dan Edukasi (KIE) terkait pengolahan Pangan Olahan Siap Saji (infografis atau video animasi) untuk industri dan masyarakat.

Berdasarkan isu yang telah diperoleh, selanjutnya dilakukan analisis penetapan isu menggunakan metode **APKL** (Aktual, Problematik, Kekhalayakan, dan Kelayakan) agar dapat diketahui kelayakan suatu isu untuk dicarikan gagasan solusinya. Kriteria **Aktual** artinya isu tersebut benar-benar terjadi dan sedang hangat dibicarakan dalam masyarakat. **Problematik** berarti isu tersebut memiliki dimensi masalah yang kompleks sehingga perlu segera dicarikan solusinya secara komprehensif. **Kekhalayakan** artinya isu tersebut menyangkut hajat hidup orang banyak. Sedangkan **Layak** berarti isu tersebut masuk akal, realistis, relevan, dan dapat dimunculkan inisiatif pemecahan masalahnya. Hasil penetapan isu menggunakan metode APKL adalah sebagai berikut:

No	Isu	Kriteria				Keterangan
		A	P	K	L	
1	Harmonisasi peraturan pengawasan Pangan Olahan Siap Saji antara Kementerian Kesehatan dan Badan POM.	✓	✓	✓	-	Tidak Memenuhi Syarat
2	Belum adanya pedoman pemeriksaan sarana produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis <i>Hazard Analytical Critical Control Point</i> (HACCP) dalam rangka penerapan <i>Risk Based Quality Assurance System 2022</i> .	✓	✓	✓	-	Tidak Memenuhi Syarat
3	Belum adanya pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis <i>Hazard Analytical Critical Control Point</i> (HACCP) dalam rangka penerapan <i>Risk Based Quality Assurance System 2022</i> .	✓	✓	✓	✓	Memenuhi Syarat
4	Belum adanya alat KIE terkait pengolahan Pangan Olahan Siap Saji (infografis atau video animasi) untuk industri dan masyarakat.	✓	✓	✓	✓	Memenuhi Syarat

Tabel 1. Hasil analisis isu dengan metode APKL

Pada tabel tersebut dapat diketahui bahwa isu ketiga “Belum adanya pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis *Hazard Analytical Critical Control Point* (HACCP) dalam rangka penerapan *Risk Based Quality Assurance System 2022*” dan isu keempat “Belum adanya alat KIE terkait pengolahan Pangan Olahan Siap Saji (infografis atau video animasi) untuk industri dan masyarakat” telah memenuhi seluruh kriteria APKL.

Isu ketiga, belum adanya pedoman produksi POSS berbasis HACCP, merupakan isu aktual terutama pada masa pandemi ini dimana perkembangan pasar Pangan Olahan Siap Saji semakin pesat. Munculnya para pelaku usaha baru menjadi tantangan pengawasan dalam menjamin penerapan cara pengolahan pangan yang baik. Pedoman ini dapat berperan sebagai acuan para pelaku industri Pangan Olahan Siap Saji dalam memahami prinsip pengolahan pangan yang baik berbasis risiko. Penerapan pedoman dan program tersebut memiliki tujuan dalam terwujudnya Industri Pangan Olahan Siap Saji yang aman dan bermutu serta mendukung pertumbuhan sektor pariwisata Indonesia. Isu ini memenuhi kriteria kelayakan bagi penulis untuk dapat dilakukan gagasan solusinya pada tingkat subkelompok unit kerja terkait.

Isu keempat, Belum adanya alat KIE terkait pengolahan Pangan Olahan Siap Saji (infografis atau video animasi) untuk industri dan masyarakat, termasuk dalam isu yang memenuhi persyaratan APKL. Infografis atau video animasi terkait pengawasan Pangan Olahan Siap Saji dapat berfungsi sebagai alat edukasi masyarakat umum atau industri, terutama saat pandemi ini banyak inovasi Pangan Olahan Siap Saji baru yang bermunculan. Sosialisasi infografis atau video animasi tersebut diharapkan dapat membantu memberikan wawasan bagi masyarakat umum serta eluruskan *misleading information* yang beredar di masyarkat. Alat KIE tersbut secara tidak langsung berperan dalam membantu Industri Pangan Olahan Siap Saji memproduksi pangan yang aman dan bermutu guna meningkatkan daya saing di pasar lokal maupun internasional. Isu ini memenuhi kriteria kelayakan bagi penulis untuk dapat dilakukan gagasan solusinya pada tingkat subkelompok unit kerja terkait

Isu yang telah ditetapkan tersebut kemudian dianalisis menggunakan metode skoring USG (*Urgency, Seriousness, dan Growth*) guna mmenentukan isu prioritas yang akan diangkat dalam . *Urgency* mengartikan seberapa mendesak suatu isu harus dibahas. *Seriousness* berarti seberapa serius suatu isu harus dibahas dikaitkan dengan akibat yang akan ditimbulkan. *Growth* berarti seberapa besar kemungkinan memburuknya isu tersebut jika tidak ditangani segera. Berikut adalah hasil analisis USG yang telah dilakukan:

No	Isu	Kriteria			Total
		U	S	G	
1	Belum adanya pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP) dalam rangka penerapan <i>Risk Based Quality Assurance System 2022</i> .	4	5	5	14
2	Belum adanya alat KIE terkait pengolahan Pangan Olahan Siap Saji (infografis atau video animasi) untuk industri dan masyarakat.	4	4	4	12

Tabel 2. Hasil analisis USG

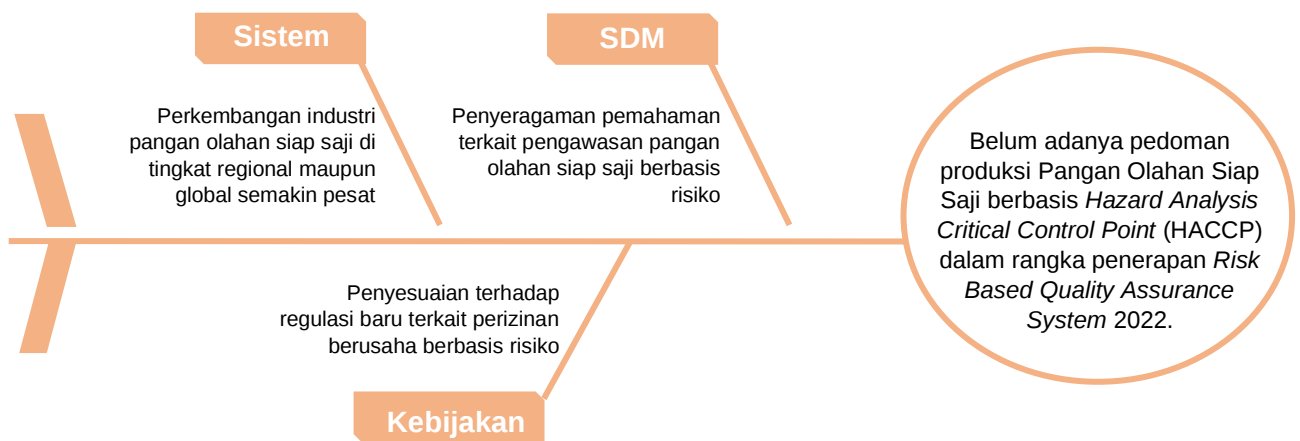
Keterangan:

- | | |
|---|---|
| 1 = Tidak <i>Urgent/Serious/Growth</i> | 4 = <i>Urgent/Serious/Growth</i> |
| 2 = Kurang <i>Urgent/Serious/Growth</i> | 5 = Sangat <i>Urgent/Serious/Growth</i> |
| 3 = Cukup <i>Urgent/Serious/Growth</i> | |

Berdasarkan hasil analisis USG di atas dapat disimpulkan bahwa saat ini yang menjadi prioritas isu pada subkelompok unit kerja penulis adalah isu “belum adanya pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis *Hazard Analytical Critical Control Point* (HACCP) dalam rangka penerapan *Risk Based Quality Assurance System 2022*” dengan total skor USG lebih tinggi dari isu kedua.

Pada masa pandemi Covid-19 ini perkembangan industri pangan olahan siap saji semakin pesat, hal ini ditunjukkan dengan maraknya industri atau produk pangan olahan siap saji yang baru dan bervariasi. Berdasarkan PP Nomor 86 Tahun 2019, Badan POM bersama dengan Pemerintah Daerah berperan penting dalam pengawasan pemenuhan persyaratan Keamanan Pangan Olahan Siap Saji. Didorong oleh kewenangan dalam pengawasan Pangan Olahan Siap Saji serta perkembangan industri yang pesat, maka BPOM berperan aktif memberi dukungan teknis bagi industri pangan olahan siap saji. Salah satunya berupa pedoman produksi yang merupakan landasan esensial bagi industri dalam menjamin keamanan makanan yang disajikan kepada pengguna akhir sekaligus meningkatkan daya saing ekonomi industri pangan olahan siap saji. Pendekatan berbasis HACCP ini bertujuan agar pengendalian proses produksi dapat dilakukan secara efektif dan efisien untuk melindungi produk dari potensi bahaya pangan, namun sistem HACCP tetap dapat diaplikasikan sesederhana mungkin tanpa mengabaikan faktor kritis proses produksi. Dengan demikian, penyusunan pedoman produksi pangan olahan siap saji perlu segera dilakukan agar kemudian dapat disosialisasikan ke masyarakat dan industri.

Penyelesaian masalah yang tepat atas isu tersebut dapat diidentifikasi dengan menganalisis akar masalah penyebab munculnya isu menggunakan metode diagram *fishbone*. Melalui metode *fishbone*, aspek-aspek penyebab isu akan dikelompokkan berdasarkan cabang-cabang terkait yang menekankan pada hubungan sebab-akibat. Hasil analisis isu prioritas dapat dilihat pada diagram *fishbone* berikut ini.



Gambar 4. Diagram *fishbone* analisis akar masalah penyebab isu

Pada diagram *fishbone* di atas dapat dilihat bahwa akar masalah penyebab munculnya isu meliputi aspek sistem, sumber daya manusia, dan kebijakan. Dengan demikian, dalam rangka menjawab isu prioritas terkait belum adanya pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP, perlu dilakukan kegiatan-kegiatan solutif dengan tuntas dan menyeluruh.

4.1.2. Isu yang Diangkat

Berdasarkan identifikasi dan analisis isu yang telah dilakukan, penulis mengangkat isu “Belum adanya pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)” di Subkelompok Substansi Pengawasan Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dan Siap Saji, sebagai topik aktualisasi Pelatihan Dasar CPNS 2021.

4.1.3. Gagasan dan Kegiatan Penyelesaian Isu

Gagasan penyelesaian isu yang dilaksanakan pada kegiatan aktualisasi ini adalah “Penyusunan Rancangan Pedoman Produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)”. Rancangan pedoman ini diharapkan mampu menjawab kebutuhan akan Pedoman Produksi Pangan Olahan Siap Saji dalam rangka penerapan *Risk Based Quality Assurance* 2022. Kegiatan aktualisasi ini dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus sampai dengan 21 September 2021 dengan rincian jadwal sebagai berikut.

No	Kegiatan	Agustus			September		
		II	III	IV	I	II	III
1	Melakukan konsultasi dengan sub-koordinator serta koordinasi internal (10 Agustus – 3 September 2021)						
2	Mengumpulkan dan mempelajari literatur terkait HACCP dan regulasi terkait produksi POSS (10 – 27 Agustus 2021)						
3	Menyusun rancangan pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP (16 Agustus – 12 September 2021)						
4	Melakukan diskusi internal dengan unit kerja terkait rancangan pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP (13 – 21 September 2021)						
5	Melakukan finalisasi pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP (13 – 21 September 2021)						
6	Menyusun laporan aktualisasi (6 – 21 September 2021)						
7	Melakukan <i>mentoring</i> (10 Agustus – 21 September 2021)						

Tabel 3. Jadwal kegiatan aktualisasi

Keterangan:



Rancangan



Aktualisasi

4.2 CAPAIAN AKTUALISASI

Hasil pelaksanaan aktualisasi berdasarkan kegiatan penyelesaian isu yang telah dirancang adalah sebagai berikut.

➤ Kegiatan 1 – Melakukan konsultasi dengan sub-koordinator serta koordinasi internal

1. Tahapan kegiatan

- Melakukan konsultasi dengan subkoordinator (*mentor*) terkait rencana penyusunan rancangan pedoman; dan
- Melakukan diskusi internal dengan rekan kerja terkait rencana penyusunan rancangan pedoman.

2. *Output* / hasil kegiatan
 - a. Catatan hasil diskusi dengan mentor (terkait gambaran umum rancangan pedoman, *outline*, poin-poin utama, dan literatur); dan
 - b. Catatan hasil diskusi dengan rekan kerja
3. Keterkaitan dengan nilai-nilai dasar PNS
 - a. **Akuntabilitas:** Kejelasan target dan tanggung jawab dalam pelaksanaan kegiatan dengan cara menyusun jadwal rencana kegiatan
 - b. **Nasionalisme:** Mengutamakan musyawarah dalam perencanaan penyusunan rancangan pedoman, melalui diskusi baik dengan subkoordinator maupun dengan rekan kerja, serta menghargai pendapat, kritik, dan saran yang disampaikan
 - c. **Etika Publik:** Menjaga sopan santun dalam berdiskusi menyampaikan pendapat
 - d. **Komitmen Mutu:** Orientasi mutu, komitmen, dan inovasi yang ditunjukkan dengan membuat jadwal harian bersama dengan *mentor* agar dapat digunakan sebagai acuan dalam kegiatan sehari-hari
 - e. **Anti Korupsi:** Jujur dan tepat waktu selama diskusi maupun dalam pelaksanaan kegiatan
 - f. **Manajemen ASN:** Pelaksanaan kewajiban ASN sesuai tugas dan fungsi jabatannya
 - g. **Whole of Government:** Kolaborasi dan kerja sama dengan rekan di unit kerja dalam mencapai tujuan bersama, yaitu penyusunan rancangan pedoman produksi pangan olahan siap saji berbasis HACCP.
4. Kontribusi terhadap visi dan misi organisasi

Kegiatan penyusunan rancangan pedoman ini mendukung visi BPOM dalam membantu pertumbuhan industri Pangan Olahan Siap Saji mewujudkan makanan aman dan berdaya saing tinggi dalam pasar lokal hingga internasional. Selain itu pada Kegiatan 1 ini juga selaras dengan misi ke-1 Badan POM yaitu membangun SDM unggul terkait makanan, baik dari segi pengawas pangan maupun para pelaku industri.
5. Penguatan nilai-nilai organisasi

Kegiatan konsultasi dengan subkoordinator dan diskusi dengan rekan kerja ini sejalan sesuai nilai organisasi BPOM yaitu Profesional, Integritas, Kerjasama Tim, Kredibilitas, Inovatif, dan Responsif.

➤ **Kegiatan 2** – Mengumpulkan dan mempelajari literatur terkait HACCP dan regulasi terkait produksi Pangan Olahan Siap Saji

1. Tahapan kegiatan

- a. Mengumpulkan bahan literatur dan regulasi dari FDA, Codex, Kementerian Kesehatan, atau instansi terkait lainnya;
- b. Melakukan revidi dan membuat rangkuman hasil revidi literatur dan regulasi HACCP serta regulasi produksi Pangan Olahan Siap Saji;
- c. Mempelajari hasil konsultasi dan diskusi terkait rancangan pedoman.

2. *Output* / hasil kegiatan

- a. Resume/ringkasan hasil revidi literatur dan regulasi HACCP serta produksi Pangan Olahan Siap Saji
- b. *Outline* rancangan pedoman

3. Keterkaitan dengan nilai-nilai dasar PNS

- a. **Akuntabilitas:** Memahami dasar hukum suatu pekerjaan serta bertanggung jawab dengan membuat ringkasan sebagai bukti studi literatur
- b. **Nasionalisme:** Cermat dan berwawasan luas dalam mengumpulkan literatur dan regulasi dari berbagai sumber, baik dari dalam maupun luar negeri
- c. **Etika Publik:** Profesional dalam mempelajari literatur dan regulasi dengan bersikap netral tanpa adanya konflik kepentingan
- d. **Komitmen Mutu:** Mengedepankan pendekatan ilmiah dalam pemecahan suatu masalah dan teliti dalam bekerja agar memperoleh hasil yang terbaik
- e. **Anti Korupsi:** Jujur, tepat waktu, dan disiplin meskipun tanpa adanya pengawasan langsung
- f. **Manajemen ASN:** Menambah pengetahuan dan ilmu yang selaras dengan tugas dan fungsi jabatan
- g. **Whole of Government:** Mempertimbangkan regulasi dari K/L lain yang berkaitan dengan pengawasan produksi pangan olahan siap saji.

4. Kontribusi terhadap visi dan misi organisasi

Kegiatan penyusunan rancangan pedoman ini mendukung visi BPOM dalam membantu pertumbuhan industri Pangan Olahan Siap Saji mewujudkan makanan aman dan berdaya saing tinggi dalam pasar lokal hingga internasional. Selain itu

pada Kegiatan 2 ini juga selaras dengan misi ke-1 Badan POM yaitu membangun SDM unggul terkait makanan, baik dari segi pengawas pangan maupun para pelaku industri.

5. Penguatan nilai-nilai organisasi

Kegiatan pengumpulan dan studi literatur ini sejalan sesuai nilai organisasi BPOM yaitu Profesional, Integritas, Kerjasama Tim, Kredibilitas, Inovatif, dan Responsif.

➤ **Kegiatan 3** – Menyusun rancangan pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP

1. Tahapan kegiatan

- a. Menelaah rangkuman literatur yang telah dibuat;
- b. Menyusun rancangan pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP; dan
- c. Berdiskusi dengan subkoordinator (mentor) selama proses penyusunan untuk memantau proses.

2. *Output* / hasil kegiatan

Rancangan pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP

3. Keterkaitan dengan nilai-nilai dasar PNS

- a. **Akuntabilitas:** Bertanggung jawab dan konsisten dalam menyusun rancangan pedoman dengan mengacu kepada referensi dan regulasi yang telah dikumpulkan
- b. **Nasionalisme:** Bekerja keras serta menggunakan tata bahasa Indonesia yang baik dan benar dalam menyusun rancangan pedoman
- c. **Etika Publik:** Profesional dalam menyusun rancangan pedoman dan terbuka/transparan dengan *mentor* maupun rekan kerja lain saat penyusunan rancangan
- d. **Komitmen Mutu:** Berkomitmen dalam mengerjakan kegiatan dan mengedepankan pendekatan ilmiah dalam pemecahan suatu masalah
- e. **Anti Korupsi:** Jujur, tepat waktu, dan disiplin meskipun tanpa adanya pengawasan langsung
- f. **Manajemen ASN:** Pelaksanaan kewajiban ASN sesuai tugas dan fungsi jabatannya, terutama dalam menginventarisasi, mengidentifikasi dan menganalisis norma, standar, prosedur, kriteria bidang penilaian dan pengawasan Obat dan Makanan

- g. **Whole of Government:** Mempertimbangkan regulasi dari K/L lain yang berkaitan dengan pengawasan produksi pangan olahan siap saji
4. Kontribusi terhadap visi dan misi organisasi
 Kegiatan penyusunan rancangan pedoman ini mendukung visi BPOM dalam membantu pertumbuhan industri Pangan Olahan Siap Saji mewujudkan makanan aman dan berdaya saing tinggi dalam pasar lokal hingga internasional. Selain itu pada Kegiatan 3 ini juga selaras dengan misi ke-2 Badan POM yaitu memfasilitasi percepatan pengembangan dunia usaha Obat dan Makanan dalam rangka membangun struktur ekonomi yang produktif dan berdaya saing untuk kemandirian bangsa.
 5. Penguatan nilai-nilai organisasi
 Kegiatan penyusunan rancangan pedoman ini sejalan sesuai nilai organisasi BPOM yaitu Profesional, Integritas, Kerjasama Tim, Kredibilitas, Inovatif, dan Responsif.
- **Kegiatan 4** – Melakukan rapat internal dengan unit kerja terkait rancangan pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP
1. Tahapan kegiatan
 - a. Menyiapkan bahan paparan rapat internal;
 - b. Menyampaikan hasil rancangan pedoman yang telah disusun kepada sub-koordinator; dan
 - c. Melakukan rapat internal dengan rekan kerja terkait rancangan pedoman
 2. *Output* / hasil kegiatan
 Catatan hasil diskusi internal dengan rekan kerja terkait rancangan pedoman
 3. Keterkaitan dengan nilai-nilai dasar PNS
 - a. **Akuntabilitas:** Menyampaikan hasil rancangan pedoman yang telah disusun dengan penuh tanggung jawab
 - b. **Nasionalisme:** Mengedepankan musyawarah dan menghargai masukan, pendapat, ataupun kritik yang disampaikan
 - c. **Etika Publik:** Profesional dalam menyampaikan dan memaparkan hasil rancangan pedoman di depan rekan kerja
 - d. **Komitmen Mutu:** Berorientasi pada hasil akhir yang terbaik dan melakukan pekerjaan sesuai dengan fakta/regulasi yang dapat dipertanggungjawabkan
 - e. **Anti Korupsi:** Tepat waktu dalam berdiskusi dan transparan dalam menyampaikan hasil rancangan pedoman

- f. **Manajemen ASN:** Pelaksanaan kewajiban ASN sesuai tugas dan fungsi jabatannya, terutama dalam menginventarisasi, mengidentifikasi dan menganalisis norma, standar, prosedur, kriteria bidang penilaian dan pengawasan Obat dan Makanan
 - g. **Whole of Government:** Kolaborasi dan kerja sama dengan tim untuk mencapai tujuan bersama
4. Kontribusi terhadap visi dan misi organisasi
 Kegiatan penyusunan rancangan pedoman ini mendukung visi BPOM dalam membantu pertumbuhan industri Pangan Olahan Siap Saji mewujudkan makanan aman dan berdaya saing tinggi dalam pasar lokal hingga internasional. Selain itu pada Kegiatan 4 ini juga selaras dengan misi ke-2 Badan POM yaitu memfasilitasi percepatan pengembangan dunia usaha Obat dan Makanan dalam rangka membangun struktur ekonomi yang produktif dan berdaya saing untuk kemandirian bangsa.
 5. Penguatan nilai-nilai organisasi
 Kegiatan diskusi internal dengan rekan unit kerja ini sejalan sesuai nilai organisasi BPOM yaitu Profesional, Integritas, Kerjasama Tim, Kredibilitas, Inovatif, dan Responsif.
- **Kegiatan 5 – Melakukan finalisasi pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP**
1. Tahapan kegiatan
 - a. Menelaah hasil diskusi terkait rancangan pedoman;
 - b. Melakukan revisi dan penyesuaian pada rancangan pedoman berdasarkan hasil diskusi; dan
 - c. Berdiskusi dan meminta persetujuan akhir rancangan pedoman yang telah direvisi kepada subkoordinator (*mentor*)
 2. *Output* / hasil kegiatan
 Rancangan pedoman final yang telah direvisi dan disetujui oleh subkoordinator (*mentor*).
 3. Keterkaitan dengan nilai-nilai dasar PNS
 - a. **Akuntabilitas:** Konsisten dan memiliki kejelasan *output* berupa rancangan pedoman yang telah disetujui oleh subkoordinator

- b. **Nasionalisme:** Bekerja keras serta menggunakan tata bahasa Indonesia yang baik dan benar dalam menyusun rancangan pedoman
 - c. **Etika Publik:** Cepat tanggap dan responsif dalam mengerjakan revisi dari masukan dan saran yang telah diterima
 - d. **Komitmen Mutu:** Berkomitmen dalam menghasilkan yang terbaik serta mampu menelaah masukan dengan baik
 - e. **Anti Korupsi:** Tepat waktu, jujur, dan transparan dalam melakukan revisi rancangan pedoman
 - f. **Manajemen ASN:** Pelaksanaan kewajiban ASN sesuai tugas dan fungsi jabatannya, terutama dalam menginventarisasi, mengidentifikasi dan menganalisis norma, standar, prosedur, kriteria bidang penilaian dan pengawasan Obat dan Makanan
 - g. **Whole of Government:** Kolaborasi dan kerja sama dengan tim untuk mencapai tujuan bersama
4. Kontribusi terhadap visi dan misi organisasi
- Kegiatan penyusunan rancangan pedoman ini mendukung visi BPOM dalam membantu pertumbuhan industri Pangan Olahan Siap Saji mewujudkan makanan aman dan berdaya saing tinggi dalam pasar lokal hingga internasional. Selain itu pada Kegiatan 5 ini juga selaras dengan misi ke-2 Badan POM yaitu memfasilitasi percepatan pengembangan dunia usaha Obat dan Makanan dalam rangka membangun struktur ekonomi yang produktif dan berdaya saing untuk kemandirian bangsa.
5. Penguatan nilai-nilai organisasi
- Kegiatan finalisasi rancangan pedoman ini sejalan sesuai nilai organisasi BPOM yaitu Profesional, Integritas, Kerjasama Tim, Kredibilitas, Inovatif, dan Responsif.

➤ **Kegiatan 6 – Menyusun laporan aktualisasi**

- 1. Tahapan kegiatan
 - a. Mengumpulkan bahan, literatur, dan data dukung selama kegiatan aktualisasi;
 - b. Menyusun rancangan laporan aktualisasi;
 - c. Melakukan diskusi dengan *mentor* dan *coach* terkait rancangan laporan;
 - d. Melakukan finalisasi rancangan laporan
 - 2. *Output* / hasil kegiatan
- Laporan kegiatan aktualisasi yang telah disetujui oleh *mentor*.

3. Keterkaitan dengan nilai-nilai dasar PNS
 - a. **Akuntabilitas:** Penyusunan laporan kegiatan aktualisasi dengan jelas sebagai bentuk pertanggungjawaban kegiatan aktualisasi
 - b. **Nasionalisme:** Bekerja keras dan cermat dalam menyusun laporan aktualisasi
 - c. **Etika Publik:** Terbuka menerima saran dan masukan dalam penyusunan laporan
 - d. **Komitmen Mutu:** Berkomitmen dalam menghasilkan yang terbaik serta mengumpulkan data dukung yang lengkap dan menyeluruh
 - e. **Anti Korupsi:** Tepat waktu, jujur, dan transparan dalam melakukan penyusunan laporan aktualisasi
 - f. **Manajemen ASN:** Pelaksanaan kewajiban ASN dalam memenuhi persyaratan Pelatihan Dasar CPNS 2021
 - g. **Whole of Government:** Kolaborasi dan kerja sama untuk mencapai tujuan bersama
4. Kontribusi terhadap visi dan misi organisasi
 Kegiatan penyusunan rancangan pedoman ini mendukung visi BPOM dalam membantu pertumbuhan industri Pangan Olahan Siap Saji mewujudkan makanan aman dan berdaya saing tinggi dalam pasar lokal hingga internasional. Selain itu pada Kegiatan 6 ini juga selaras dengan misi ke-1 Badan POM yaitu membangun SDM unggul terkait makanan.
5. Penguatan nilai-nilai organisasi
 Kegiatan penyusunan laporan kegiatan aktualisasi ini sejalan sesuai nilai organisasi BPOM yaitu Profesional, Integritas, Kerjasama Tim, Kredibilitas, Inovatif, dan Responsif.

➤ **Kegiatan 7 – Melakukan *mentoring***

1. Tahapan kegiatan
 - a. Mengatur jadwal dengan *mentor* serta mengumpulkan bahan *mentoring*;
 - b. Menyampaikan *progress* dan kendala serta berdiskusi dengan *mentor*; dan
 - c. Menelaah hasil diskusi untuk diimplementasikan pada kegiatan dan laporan aktualisasi
2. *Output* / hasil kegiatan
 Catatan hasil diskusi dengan *mentor*
3. Keterkaitan dengan nilai-nilai dasar PNS

- a. **Akuntabilitas:** Bertanggung jawab dan konsisten dalam melakukan *mentoring* dan terbuka dalam melaporkan hasil *progress* kegiatan
 - b. **Nasionalisme:** Mengutamakan diskusi dalam pemecahan masalah
 - c. **Etika Publik:** Menerapkan sopan santun dan beretika dalam berkomunikasi dengan atasan
 - d. **Komitmen Mutu:** Berkomitmen menghasilkan yang terbaik dengan melakukan kegiatan sesuai jadwal dan arahan yang telah ditentukan
 - e. **Anti Korupsi:** Tepat waktu, jujur, dan transparan dalam melakukan kegiatan
 - f. **Manajemen ASN:** Menerima arahan dan berdiskusi secara vertikal (dengan atasan langsung) untuk mendapat arahan dan masukan yang maksimal
 - g. **Whole of Government:** Kolaborasi dan kerja sama untuk mencapai tujuan bersama
4. Kontribusi terhadap visi dan misi organisasi
 Kegiatan penyusunan rancangan pedoman ini mendukung visi BPOM dalam membantu pertumbuhan industri Pangan Olahan Siap Saji mewujudkan makanan aman dan berdaya saing tinggi dalam pasar lokal hingga internasional. Selain itu pada Kegiatan 7 ini juga selaras dengan misi ke-1 Badan POM yaitu membangun SDM unggul terkait makanan.
 5. Penguatan nilai-nilai organisasi
 Kegiatan *mentoring* ini sejalan sesuai nilai organisasi BPOM yaitu Profesional, Integritas, Kerjasama Tim, Kredibilitas, Inovatif, dan Responsif.

4.3. TANTANGAN DAN HAMBATAN

Selama pelaksanaan rangkaian kegiatan aktualisasi ini penulis menemui beberapa tantangan, utamanya adalah keterbatasan komunikasi langsung akibat masa pandemi Covid-19. Beberapa tantangan dijelaskan pada **Tabel 4.4**. Namun secara keseluruhan, kegiatan aktualisasi pada Subkelompok Substansi Pengawasan Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dan Pangan Siap Saji dapat dilaksanakan dengan baik dan tepat waktu.

No	Kegiatan	Tantangan	Solusi
1	Melakukan konsultasi dengan sub-koordinator serta koordinasi internal	Keterbatasan komunikasi secara langsung dan penentuan jadwal diskusi dengan	Meminta bantuan beberapa rekan kerja untuk berdiskusi secara <i>online</i> dengan jadwal

No	Kegiatan	Tantangan	Solusi
		rekan kerja karena adanya agenda lain	diskusi yang berbeda-beda
2	Mengumpulkan dan mempelajari literatur terkait HACCP dan regulasi terkait produksi Pangan Olahan Siap Saji	Terdapat beberapa regulasi atau literatur terbaru yang belum dipahami penulis	Bertanya dan berdiskusi lebih lanjut dengan rekan kerja
3	Menyusun rancangan pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP	-	-
4	Melakukan diskusi internal dengan unit kerja terkait rancangan pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP	Keterbatasan komunikasi secara langsung dan penentuan jadwal diskusi dengan rekan kerja karena adanya agenda lain	Meminta arahan subkoordinator untuk dapat menentukan jadwal diskusi yang tepat
5	Melakukan finalisasi pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP	Waktu yang tersedia untuk melakukan perbaikan rancangan pedoman cukup terbatas karena mundurnya diskusi internal	Efisiensi waktu dan memprioritaskan revisi rancangan pedoman
6	Menyusun laporan aktualisasi	-	-
7	Melakukan <i>mentoring</i>	-	-

Tabel 4. Tantangan dan solusi pada kegiatan aktualisasi

4.4. ANALISIS DAMPAK

Keterkaitan substansi mata pelatihan dalam setiap kegiatan aktualisasi memberikan dampak yang signifikan dalam keberhasilan target. Analisis dampak atas pelaksanaan kegiatan aktualisasi ini dilakukan menggunakan metode SWOT (*Strength*, *Weakness*, *Opportunity*, dan *Threat*) dengan hasil sebagai berikut:

1. *Strength* (Kekuatan)

- Sebagai acuan para pelaku industri pangan olahan siap saji, terutama para pelaku usaha yang baru, dalam menerapkan prinsip-prinsip pengolahan yang baik dan menghasilkan produk akhir yang aman dan bermutu

- Pedoman dirancang sesederhana mungkin dan dinamis agar dapat mencakup berbagai skala usaha serta variasi menu makanan pada industri pangan olahan siap saji
 - Meningkatkan efektivitas pengawasan makanan
2. *Weakness* (Kelemahan)
- Pendekatan berbasis ilmiah ini dapat dilaksanakan secara efektif apabila seluruh personel industri pangan olahan siap saji memiliki pemahaman dan komitmen yang sama
3. *Opportunity* (Kesempatan)
- Sistem HACCP merupakan standar yang diakui pada skala internasional sehingga dapat meningkatkan daya saing para pelaku usaha yang telah menerapkan sistem HACCP
4. *Threat* (Bahaya)
- Perkembangan regulasi atau literatur terkait keamanan pangan skala nasional maupun internasional sehingga perlu melakukan revisi atau reviu pedoman
 - Masih banyaknya pelaku industri pangan olahan siap saji yang abai akan pentingnya keamanan pangan.

4.5. **ROLE MODEL**

Dalam kegiatan aktualisasi ini, penulis memilih Ibu Fitri Kristiana, STP selaku Subkoordinator Subkelompok Substansi Pengawasan Produksi Pangan Siap Saji sebagai *role model* penulis. Ibu Fitri kristiana merupakan sosok pemimpin yang mengayomi seluruh jajaran di Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan. Di samping itu, sebagai atasan penulis sekaligus *mentor* kegaitan aktualisasi ini, beliau mampu memberikan saran dan masukan membangun serta senantiasa membimbing penulis dengan kesungguhan meskipun di tengah-tengah kesibukan dan jadwal padat beliau. Selama pembimbingan ini, beliau juga secara proaktif mampu mengajak penulis untuk berdiskusi serta bertukar pikiran dalam berbagai hal, terutama terkait pengawasan pangan olahan siap saji. Beliau juga memiliki kompetensi, wawasan, dan pengetahuan terkait keamanan pangan dan pengawasan pangan yang sangat luas dan selalu terbaru, namun tidak segan untuk membagikan ilmunya kepada penulis dan pegawai lain. Di samping itu semua, beliau juga mampu menjalin hubungan personel yang baik dan menyenangkan dengan anggota subkelompok maupun rekan-rekan kerja lainnya.

BAB V

PENUTUP

5.1. KESIMPULAN

Pelaksanaan aktualisasi merupakan salah satu rangkaian kegiatan Pelatihan Dasar CPNS 2021 yang berperan dalam menanamkan dan menerapkan nilai-nilai dasar PNS (Akuntabilitas, Nasionalisme, Etika Publik, Komitmen Mutu, Anti Korupsi) serta memahami peran dan kedudukan ASN (Manajemen ASN, Pelayanan Publik, dan *Whole of Government*) di NKRI bagi para CPNS. Hal tersebut merupakan salah satu langkah dalam mewujudkan ketiga fungsi utama ASN sebagai pelaksana kebijakan publik, pelayan publik, serta perekat dan pemersatu bangsa.

Kegiatan aktualisasi telah dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus – 21 September 2021 di Subkelompok Substansi Pengawasan Produksi Pangan Olahan Siap Saji Badan Pengawas Obat dan Makanan RI dengan baik dan tepat waktu. Melalui kegiatan aktualisasi ini telah diidentifikasi beberapa isu yang sedang terjadi pada unit kerja penulis ditempatkan. Menanggapi isu prioritas tersebut, maka telah dilaksanakan gagasan solusi, yang juga menjadi topik kegiatan aktualisasi ini, yaitu berupa “Penyusunan Rancangan Pedoman Produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)”.

Pedoman tersebut diharapkan mampu menjadi acuan bagi para pelaku industri pangan olahan siap saji dalam memproduksi pangan yang aman dan bermutu sekaligus meningkatkan daya saing pangan olahan siap saji dalam tingkat nasional maupun internasional. Adapun kegiatan dan tahapan-tahapan kegiatan dalam aktualisasi ini telah dilaksanakan berdasarkan nilai-nilai dasar PNS serta berkontribusi terhadap visi-misi organisasi dan menguatkan nilai-nilai organisasi.

5.2. SARAN

Beberapa hal yang dapat menjadi saran bagi pengembangan kedepannya adalah sebagai berikut:

1. Saran untuk Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan
Perlu adanya peninjauan kembali pada rancangan pedoman produksi pangan olahan dengan unit kerja terkait lainnya dan bersama para ahli pakar.

2. Saran untuk Pusat Pengembangan Kepegawaian Badan Kepegawaian Negara
Perlu adanya peningkatan koordinasi antara instansi penyelenggara, pengajar/pemateri, serta instansi peserta pelatihan dasar sehingga pelaksanaan pelatihan dasar menjadi lebih baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Bovens, M. (2007). *Analysing and Assessing Accountability: A Conceptual Framework*. *European Law Journal* 13(4), 447 – 468.
- Lembaga Administrasi Negara. (2021). *Modul Pelatihan Dasar Calon PNS: Akuntabilitas*. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara. (2021). *Modul Pelatihan Dasar Calon PNS: Nasionalisme*. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara. (2021). *Modul Pelatihan Dasar Calon PNS: Etika Publik*. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara. (2021). *Modul Pelatihan Dasar Calon PNS: Komitmen Mutu*. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara. (2021). *Modul Pembelajaran Mandiri Pelatihan Dasar CPNS: Antikorupsi* Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara. (2021). *Modul Pelatihan Dasar Calon PNS: Manajemen Aparatur Sipil Negara*. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara. (2017). *Modul Pelatihan Dasar Calon PNS: Pelayanan Publik*. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Lembaga Administrasi Negara. (2017). *Modul Pelatihan Dasar Calon PNS: Whole of Government*. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara.
- Pemerintah Indonesia. (2009). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2009 tentang Pelayanan Publik. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Pemerintah Indonesia. (2014). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2014 tentang Aparatur Sipil Negara. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Pemerintah Indonesia. (2021). Peraturan Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2021. Jakarta: Lembaga Administrasi Negara Republik Indonesia.
- Pemerintah Indonesia. (2019). Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Pemerintah Indonesia. (2017). Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 80 Tahun 2017 tentang Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta: Sekretariat Negara.

Pemerintah Indonesia. (2017). Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2017 tentang Peningkatan Kompetensi Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta: Sekretariat Negara.

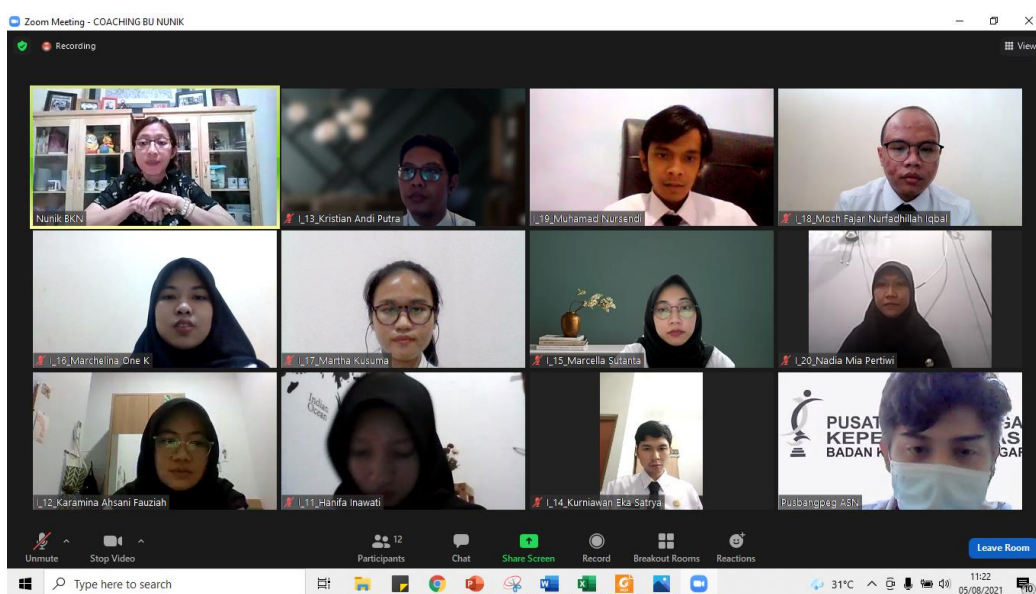
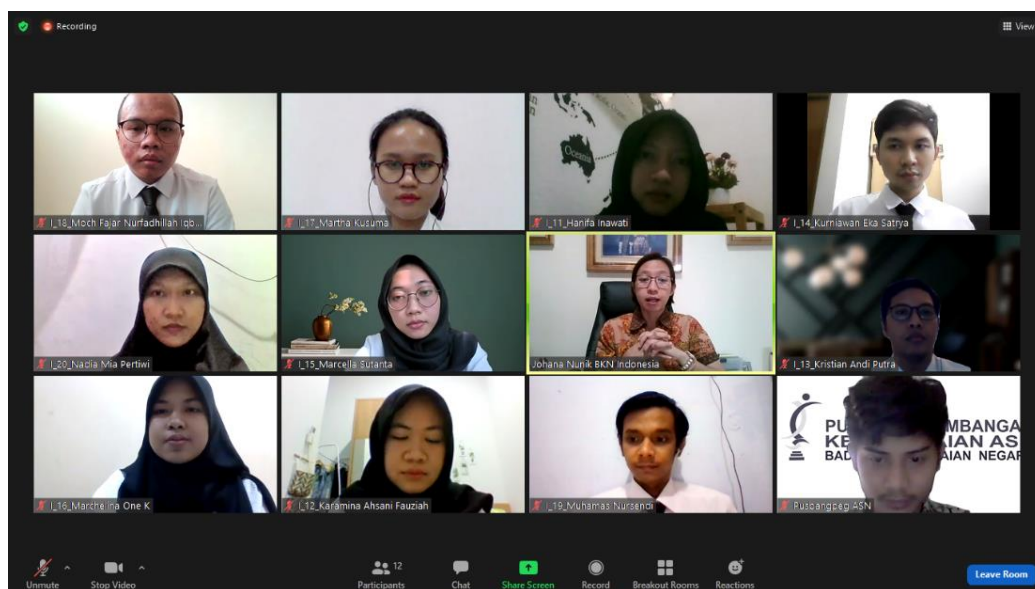
Pemerintah Indonesia. (2020). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2020 tentang Rencana Strategis Badan Pengawas Obat dan Makanan Tahun 2020 – 2024. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan..

Pemerintah Indonesia. (2020). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2020 tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.

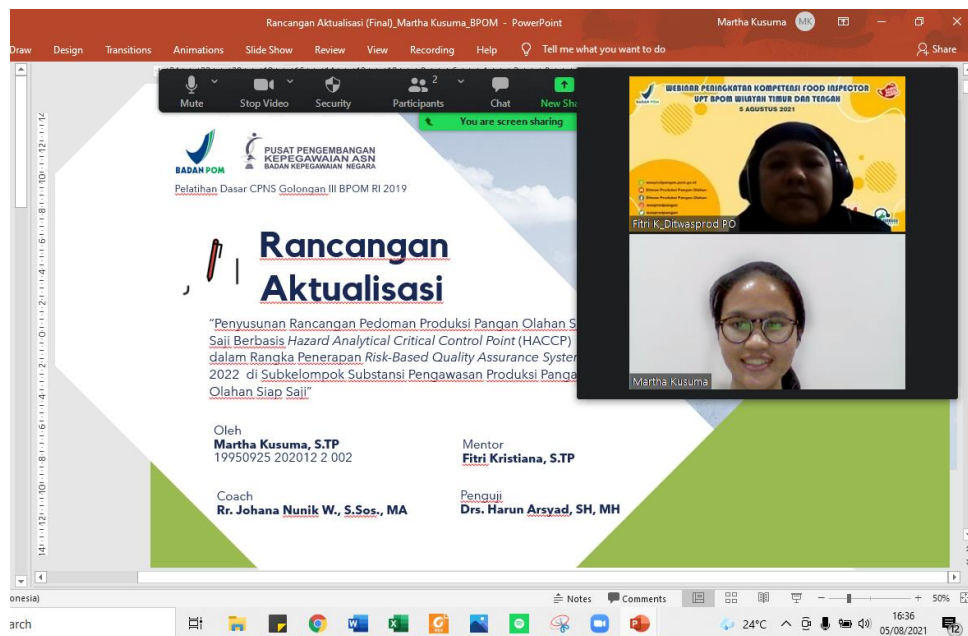
LAMPIRAN

Dokumen dan foto lebih detil dapat dilihat pada tautan: <https://bit.ly/LatsarMarthaBPOM>

Lampiran 1. Bukti Kegiatan *Coaching*



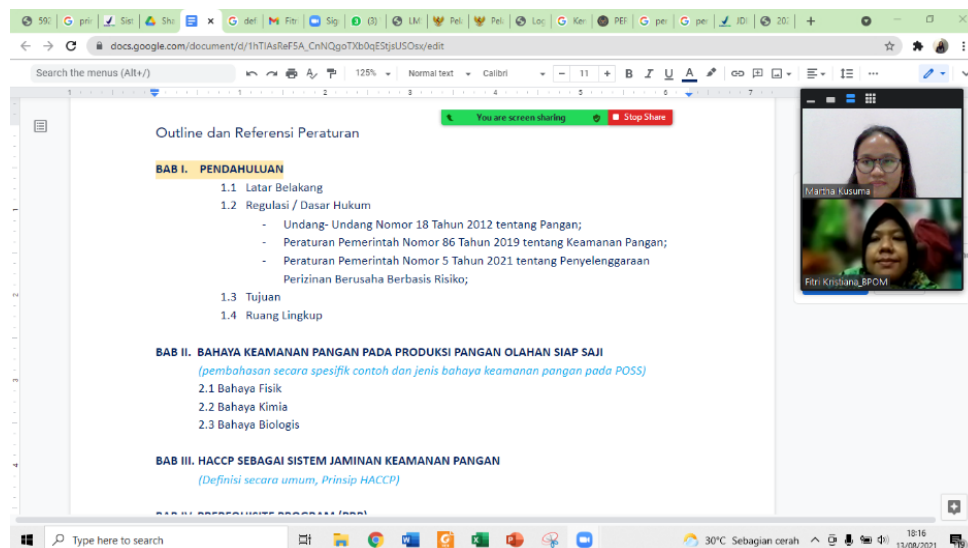
Lampiran 2. Bukti Kegiatan Mentoring



Lampiran 3. Output dan Bukti Fisik Kegiatan Aktualisasi

Kegiatan 1 – Melakukan konsultasi dengan sub-koordinator serta koordinasi internal

- Melakukan konsultasi dengan subkoordinator kegiatan (mentor) untuk membahas rencana penyusunan rancangan pedoman



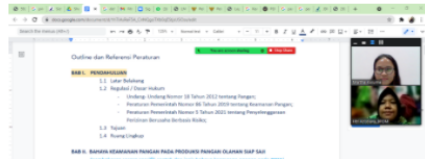
Output: Catatan hasil mentoring

CATATAN MENTORING AKTUALISASI LATSAR MINGGU KE-1

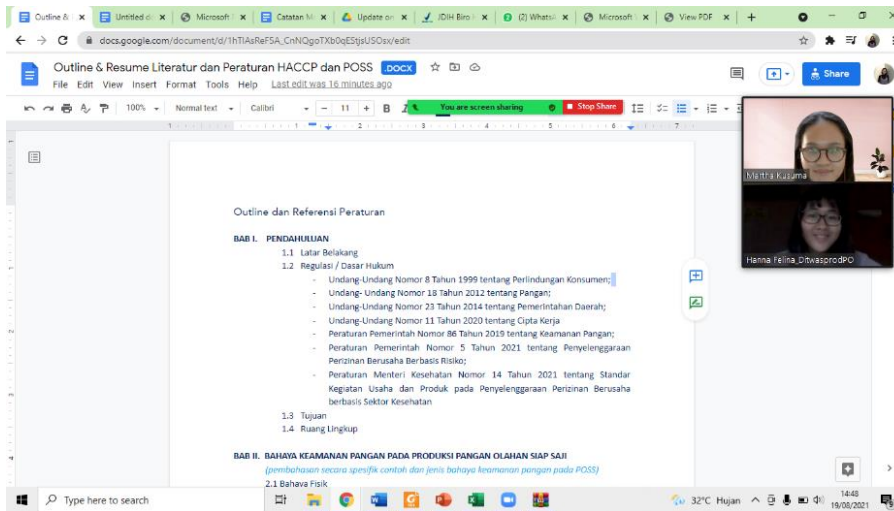
Hari / Tanggal : Jumat / 13 Agustus 2021
Waktu : 17.20 - 18.10 WIB
Tempat : Online via Zoom Meeting
Mentor : Fitri Kristiana, STP

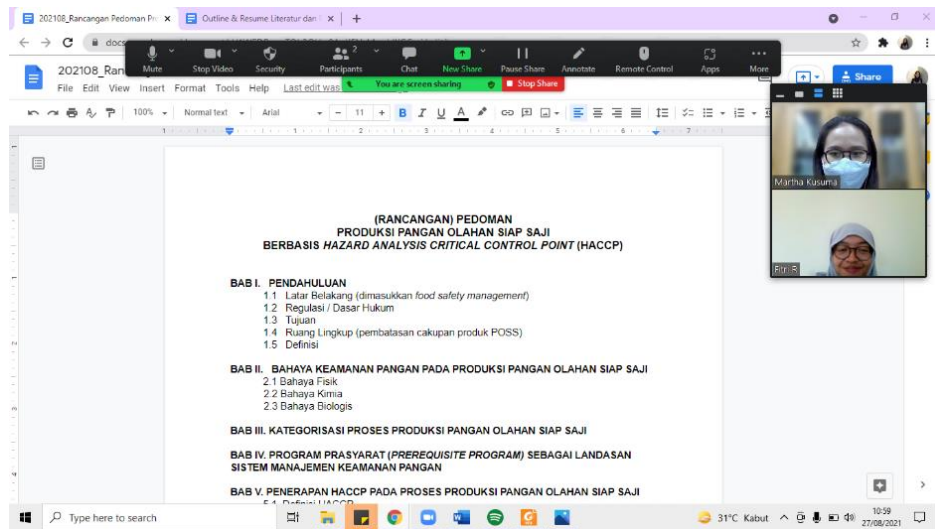
Catatan Mentoring :

1. Mereview jadwal harian kegiatan aktualisasi yang telah dibuat oleh peserta
2. Perlu dilakukan review dasar regulasi dan dibuat dalam bentuk matriks:
 - a. PMK Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha berbasis Sektor Kesehatan
→ Bahas dan baca lebih detail terkait cakupan ruang lingkup jasaboga, yang sudah diatur dalam PMK 14 tidak perlu dibahas detail pada pedoman
 - b. PerBPOM Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan
→ Pelajari lampiran dan cakupannya terhadap jasaboga / pangan olahan siap saji
3. Dasar hukum / regulasi pedoman dapat mengacu kepada TOR / KAK RB-QAS, namun perlu adanya review lebih lanjut terkait isi masing-masing regulasi
4. Pelajari lebih lanjut Codex terkait HACCP (yang terupdate di tahun 2021)
5. Melakukan review dan menyesuaikan masukan terhadap draft outline yang telah dibuat oleh peserta
6. Melakukan review rangkuman / resume terkait HACCP, pedoman Pangan Olahan Siap Saji, dan matriks perbandingan regulasi
7. Mempersiapkan kegiatan untuk minggu ke-2 yaitu mulai melakukan penyusunan rancangan pedoman Bab I: Pendahuluan



- b. Melakukan diskusi internal dengan rekan kerja terkait rencana penyusunan rancangan pedoman





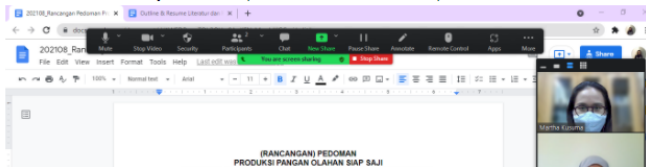
Output: Catatan hasil diskusi dengan rekan kerja

CATATAN DISKUSI DENGAN REKAN KERJA AKTUALISASI LATSAR MINGGU KE-3

Hari / Tanggal : Jumat / 27 Agustus 2021
Waktu : 11.00 s/d 12.00 WIB
Tempat : Online via Zoom Meeting
Rekan Kerja : Fitri Ramadhani, S.TP

Catatan hasil diskusi:

1. Review hasil rancangan pedoman serta *outline* yang telah disusun
2. Pembahasan terkait kategori pangan (proses ke-4 *frozen food*) beserta contohnya
3. Pembahasan HACCP secara umum
4. Saran dan masukan:
 - a. Pada Bab IV dapat dibuat lebih spesifik PRP apa saja yang diterapkan
 - b. *Sharing* materi USEDA Employee Health and Personal Hygiene Handbook → dapat digunakan sebagai literatur Bab IV terkait PRP/ Program Prasyarat
 - c. Bahasa yang digunakan dapat dibuat lebih ringan dan mudah dipahami untuk seluruh jenis IPOSS (misal skala kecil atau besar)

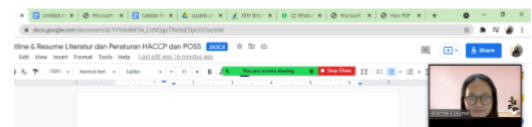


CATATAN DISKUSI DENGAN REKAN KERJA AKTUALISASI LATSAR MINGGU KE-2

gal : Kamis / 19 Agustus 2021
Waktu : 14.00 - 14.30 WIB
Tempat : Online via Zoom Meeting
Rekan Kerja : Hanna Felina, S.TP

Catatan hasil diskusi:

ring materi sosialisasi PMK No. 14 Tahun 2021
Pembahasan terkait kategorisasi proses POSS
dan masukan: 12 langkah penerapan HACCP supaya lebih *applicable* dapat
masuk ke dalam pedoman
Penerapan dapat ditambahkan HACCP plan yang telah terisi dengan contoh produk
pangan olahan siap saji
ring format dan contoh formulir HACCP *plan*
di belakang dapat disusun dari masalah saat ini yang sedang terjadi, *output* / tujuan
yang diharapkan



CATATAN DISKUSI DENGAN REKAN KERJA AKTUALISASI LATSAR MINGGU KE-IV

Hari / Tanggal : Senin - Selasa / 30 - 31 Agustus 2021
Waktu : 13.00 - 14.00 WIB
Tempat : Kantor Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan
Rekan Kerja : Anis Khoirunisa, S.Farm., Apt., Hanna Felina S.TP, Ananta Sitorus, S.TP

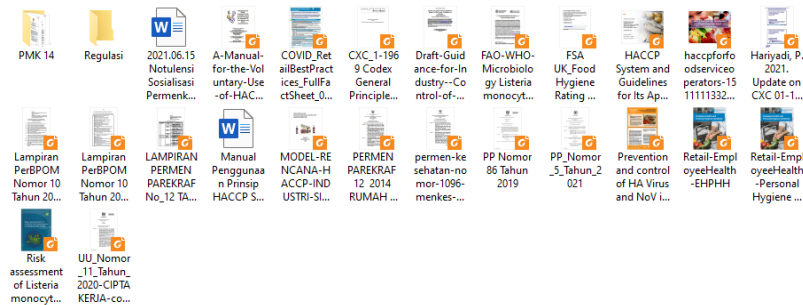
Catatan hasil diskusi:

1. *Sharing progress* rancangan pedoman yang telah disusun
2. Pembahasan terkait kategorisasi proses POSS: apakah pangan kategori proses 4 dapat
dijadikan satu dengan kategori 3 mengingat miripnya prinsip pengolahannya
3. Saran dan masukan:
4. Menambahkan contoh produk pangan olahan siap saji lokal untuk setiap kategori proses
 - a. Pada bab V: materi terkait penerapan HACCP pada IPOSS dapat diberi contoh
aktual, misalnya contoh kategori bahaya dapat muncul dari bahan baku atau
proses pengolahan, untuk bahaya pangan dari bahan baku dapat dicantumkan
jenis-jenisnya berdasarkan Pangan Segar Asal Hewan, Pangan Segar Asal
Tumbuhan, dan Pangan Segar Perikanan
 - b. Terkait bahaya pangan kimia, dapat melihat PerBPOM terkait batasan cemaran
kimia pada pangan olahan
 - c. Perlu ditambahkan penjelasan contoh proses pengolahan pada IPOSS beserta
penjelasan bahaya apa yang berpotensi muncul serta program pengendaliannya
5. Apakah GMP perlu dimasukkan juga ke Bab IV terkait Program Prasyarat? Jika iya perlu
menambahkan Permenperin terkait CPPOB pada dasar hukum.

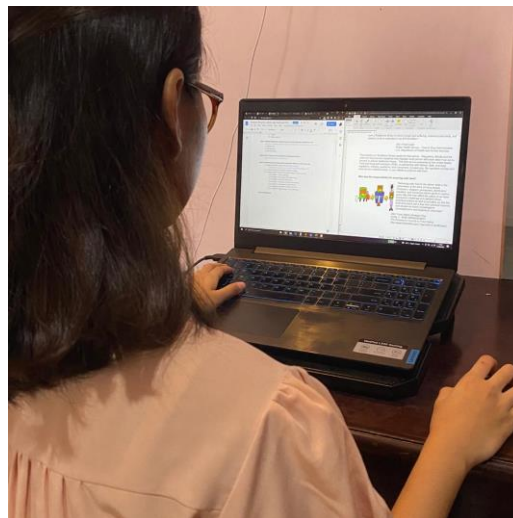


Kegiatan 2 – Mengumpulkan dan mempelajari literatur terkait HACCP dan regulasi terkait produksi Pangan Olahan Siap Saji

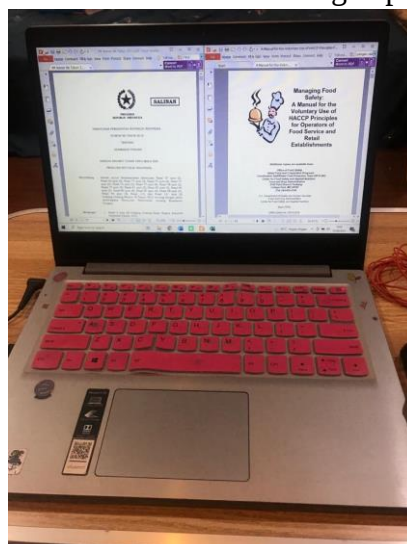
- Mengumpulkan bahan literatur dan regulasi dari Kementerian Kesehatan, USFDA, Codex, atau instansi terkait lainnya;



- Melakukan revidi dan membuat rangkuman hasil revidi literatur serta regulasi HACCP dan produksi Pangan Olahan Siap Saji



- Mempelajari hasil diskusi terkait rencana rancangan pedoman



Output: Resume/rangkuman literatur dan regulasi terkait HACCP dan proses produksi pangan olahan siap saji

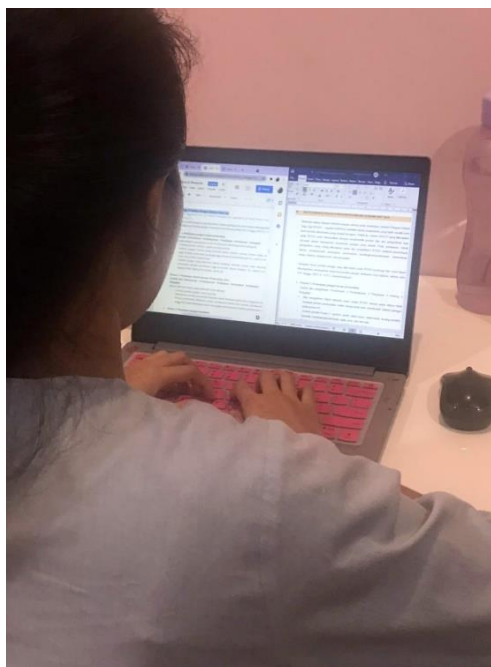
Hazard Analytical Critical Control Point

(A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments, USFDA)

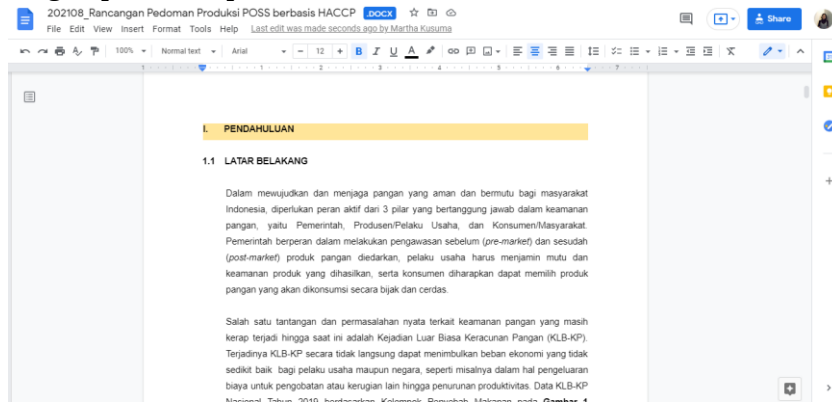
- Program HACCP tidak dapat terlepas dari PRP (*prerequisite programs*) yang merupakan dasar landasan penerapan program HACCP
- Komponen terpenting dalam keberhasilan penerapan program HACCP adalah fasilitas dan karyawan. Pemilik usaha dan karyawan harus termotivasi dan terlatih dengan baik dalam menerapkan program HACCP untuk mengurangi potensi munculnya faktor risiko keracunan pangan.
- 7 prinsip HACCP
 1. **Melakukan analisis bahaya (Hazard Analysis)**
Memahami proses produksi dan menentukan bahaya keamanan pangan yang berpotensi muncul pada proses tersebut. Pemilik usaha/manajer harus memahami keseluruhan komponen pada setiap proses mulai dari sumber daya manusia, peralatan, metode, dan bahan baku yang saling berkaitan. Langkah pertama ini juga menentukan tindakan pengendalian untuk menghilangkan, mengurangi, atau menghindari bahaya keamanan pangan.
 2. **Menentukan Titik Kritis Kendali (Critical Control Points / CCPs)**
Berdasarkan tindakan pengendalian yang diperoleh dari prinsip pertama, maka perlu dilakukan identifikasi tindakan pengendalian yang **benar benar penting** dalam menjamin keamanan pangan. Titik kritis kendali adalah sebuah tahapan operasional yang esensial dan dapat dikendalikan untuk memastikan bahwa bahaya keamanan pangan telah dihilangkan, dihindari, atau dikurangi hingga tingkat yang dapat diterima (*acceptable level*). Tidak semua tahapan produksi adalah TTK. Jika terdapat tahapan setelahnya yang dapat mencegah, mengurangi, atau menghilangkan sebuah bahaya ke tingkat yang dapat diterima, maka tahapan sebelumnya bukanlah TTK.
 3. **Menentukan Batas Kritis (Critical Limits)**
Setiap TTK harus memiliki batasan keamanan. Batas kritis merupakan parameter yang harus dicapai untuk mengendalikan bahaya keamanan pangan. Batas kritis hendaknya terukur dan teramati.

Kegiatan 3 – Menyusun rancangan pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP

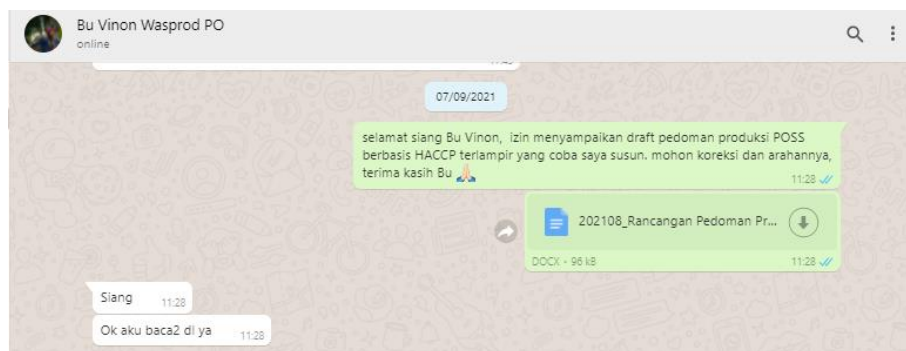
- a. Menelaah rangkuman yang telah dibuat serta menyusun rancangan pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP;
- b.



Output: Rancangan pedoman produksi POSS berbasis HACCP

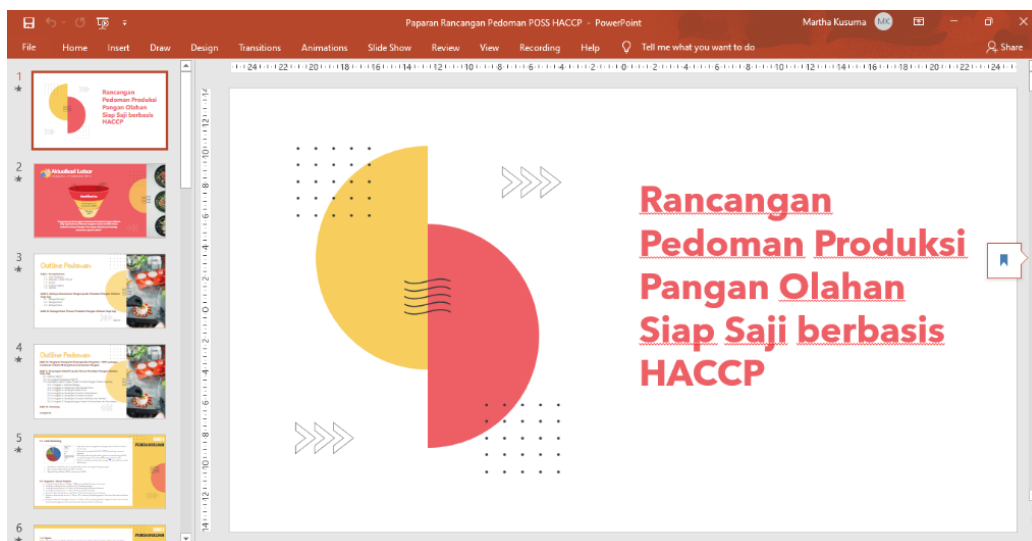


- c. Berdiskusi dengan subkoordinator (mentor) selama proses penyusunan untuk pemantauan proses.

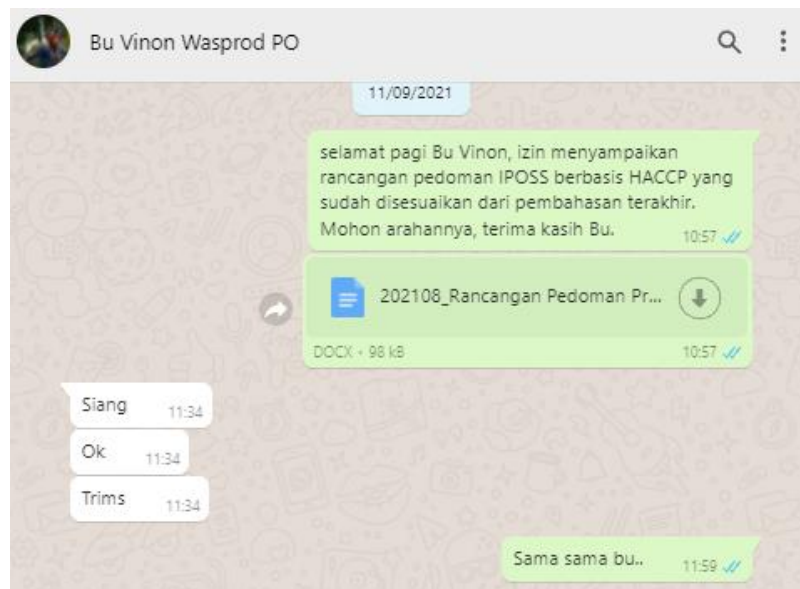


Kegiatan 4 – Melakukan diskusi internal dengan unit kerja terkait rancangan pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP

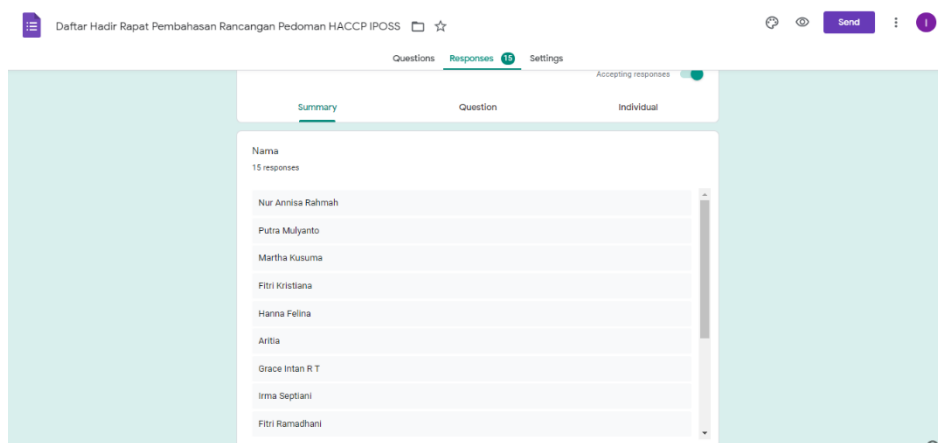
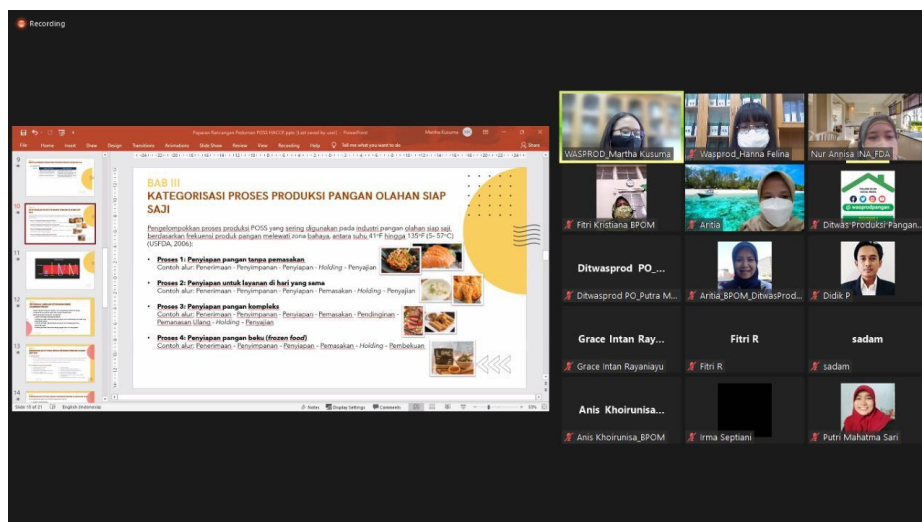
- a. Menyiapkan bahan paparan rapat internal;



- b. Menyampaikan hasil rancangan pedoman yang telah disusun kepada sub-koordinator;



- c. Melakukan rapat internal dengan rekan kerja terkait rancangan pedoman





Output: Catatan hasil diskusi internal

**CATATAN DISKUSI DENGAN REKAN KERJA
AKTUALISASI LATSAR MINGGU KE-VI**

Hari / Tanggal : Kamis / 16 September 2021
Waktu : 13.00 - 15.00 WIB
Tempat : Kantor Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan
Peserta : 1. Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan
2. Biro Perencanaan dan Keuangan

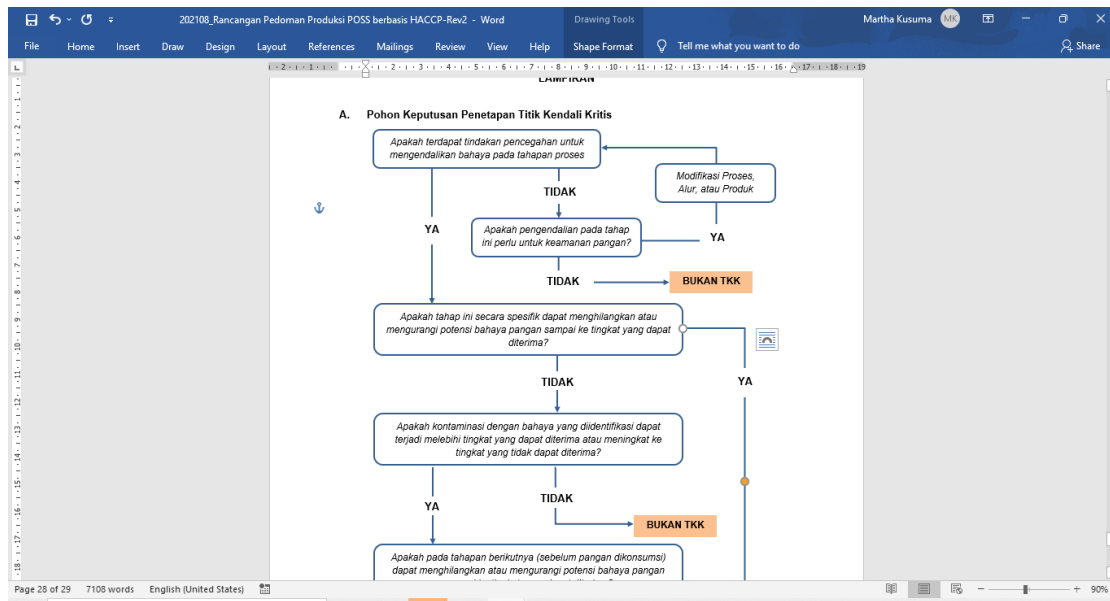
Hasil diskusi

1. Penyampaian hasil penyusunan Rancangan Pedoman Produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP oleh Martha Kusuma (peserta pelatihan dasar CPNS 2021)
2. Diskusi dan saran terkait rancangan pedoman:
 - a. Ditambahkan contoh HACCP *plan* untuk salah satu menu POSS yang umum (misalnya: nasi goreng)
 - b. Ditambahkan contoh tindakan pengendalian pada setiap tahapan proses pengolahan POSS
 - c. Kategorisasi / pengelompokkan POSS dapat dilakukan berdasarkan cara penyajian (misal: a la carte, buffet, self cook) mengingat Titik Kendali Kritisnya dapat berbeda-beda tergantung dari bagaimana produk tersebut disajikan kepada konsumen
 - d. Kategorisasi proses ke-4 dan ke-3 berbeda karena memiliki tahapan proses yang berbeda. Pada proses ke-4 (*frozen food*) tidak ada tahapan penyajian, dimana pada tahap penyajian mungkin ditemui potensi cemaran bahaya pangan
 - e. Dapat ditambahkan contoh produk pangan pada setiap kategori proses
 - f. Menambahkan pohon keputusan Titik Kendali Kritis di lampiran pedoman
 - g. Pengelompokkan POSS mungkin dilakukan berdasarkan risiko proses pengolahan pangan olahan siap saji, hal ini selaras dengan mendukung program *Risk Based Quality Assurance System*
3. Tindak lanjut: perlu dilakukan revisi pedoman, dan selanjutnya dapat dilakukan pembahasan ulang yang lebih mendalam, sebelum dilanjutkan dengan diskusi bersama ahli pakar

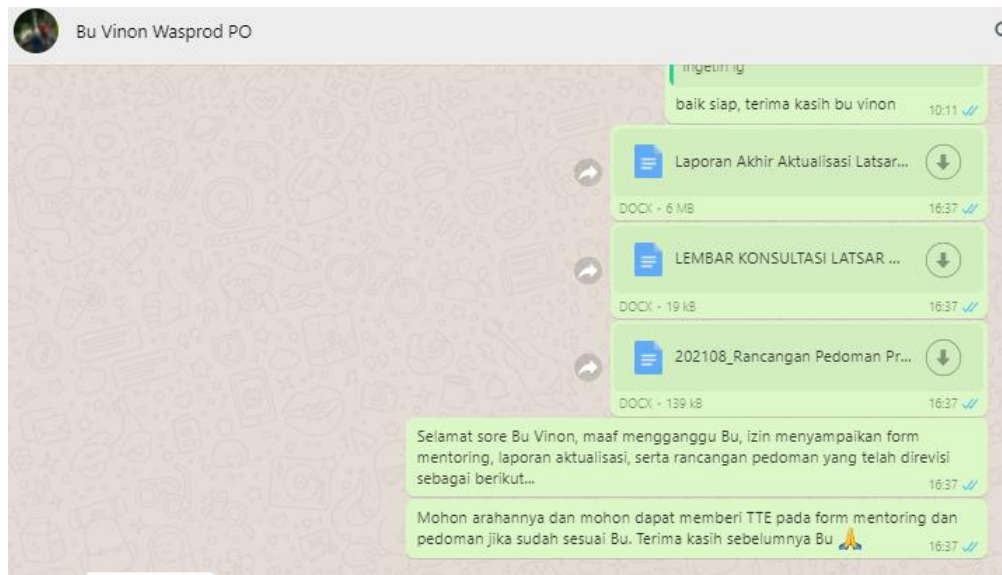
Kegiatan 5 – Melakukan finalisasi pedoman produksi Pangan Olahan Siap Saji berbasis HACCP

- a. Menelaah hasil konsultasi dan diskusi terkait rancangan pedoman serta melakukan revisi dan penyesuaian pada rancangan pedoman berdasarkan hasil diskusi

Output: Revisi rancangan pedoman



- b. Berdiskusi dan meminta persetujuan akhir rancangan pedoman yang telah direvisi kepada subkoordinator (*mentor*).



Kegiatan 6 – Menyusun laporan aktualisasi

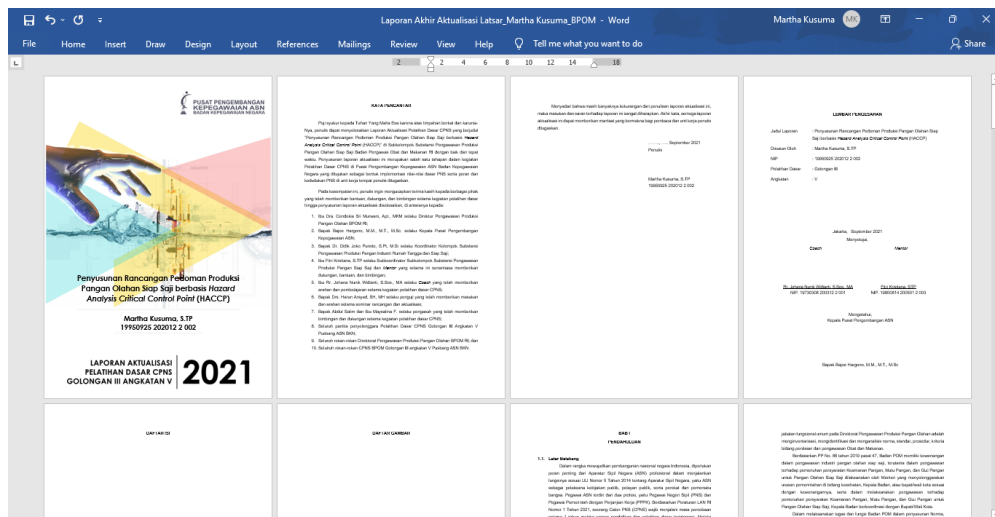
a. Mengumpulkan bahan, literatur, dan data dukung selama kegiatan aktualisasi;

My Drive > Data Dukung Aktualisasi Latsar - Martha Kusuma (BPOM) ▾

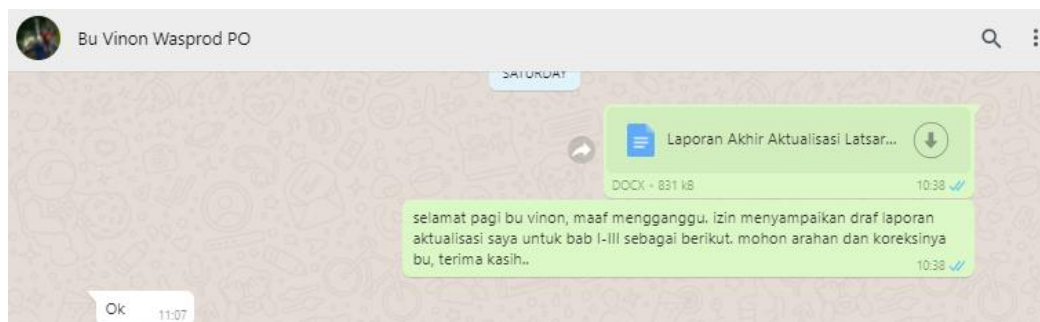
Name ↑	Owner	Last modified	File size
Minggu I	me	Aug 12, 2021 me	—
Minggu II	me	Aug 12, 2021 me	—
Minggu III	me	Aug 12, 2021 me	—
Minggu IV	me	Aug 12, 2021 me	—
202108_Rancangan Pedoman Produksi POSS berbasis...	me	8:29 AM me	65 KB
Outline & Resume Literatur dan Peraturan HACCP dan...	me	Aug 27, 2021 me	339 KB

b. Menyusun rancangan laporan aktualisasi;

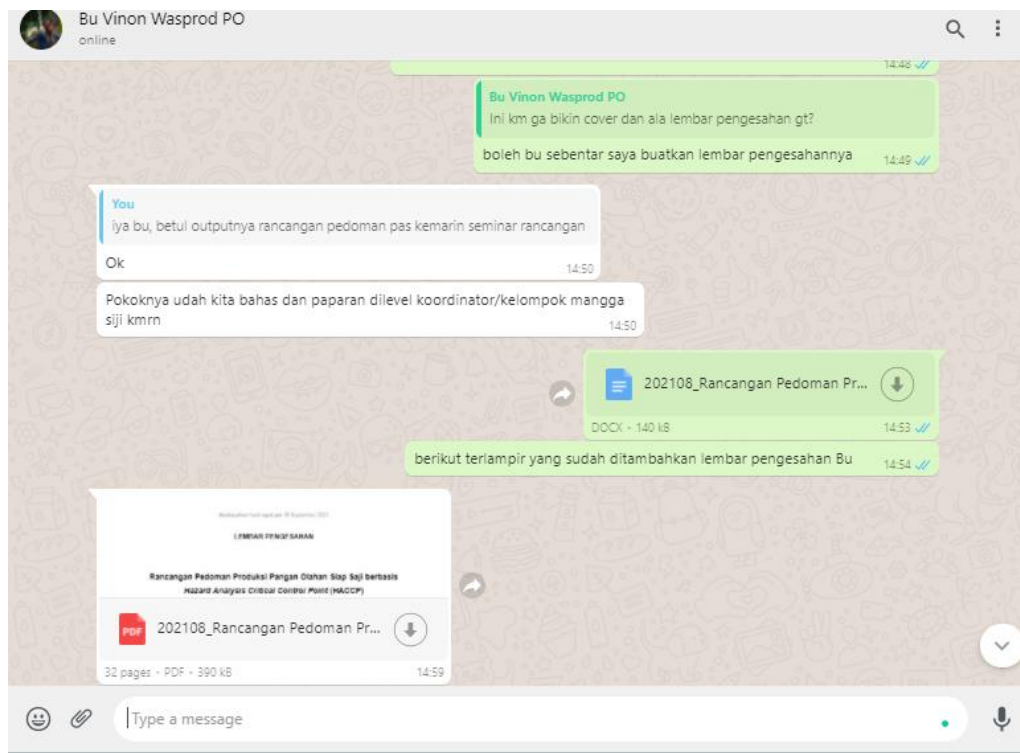
Output: rancangan laporan aktualisasi



c. Melakukan diskusi dengan *mentor* dan *coach* terkait rancangan laporan;

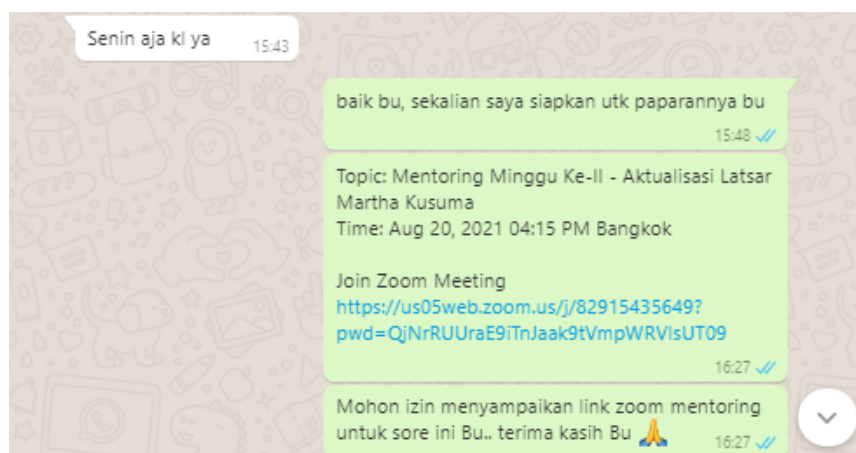


d. Melakukan finalisasi rancangan laporan

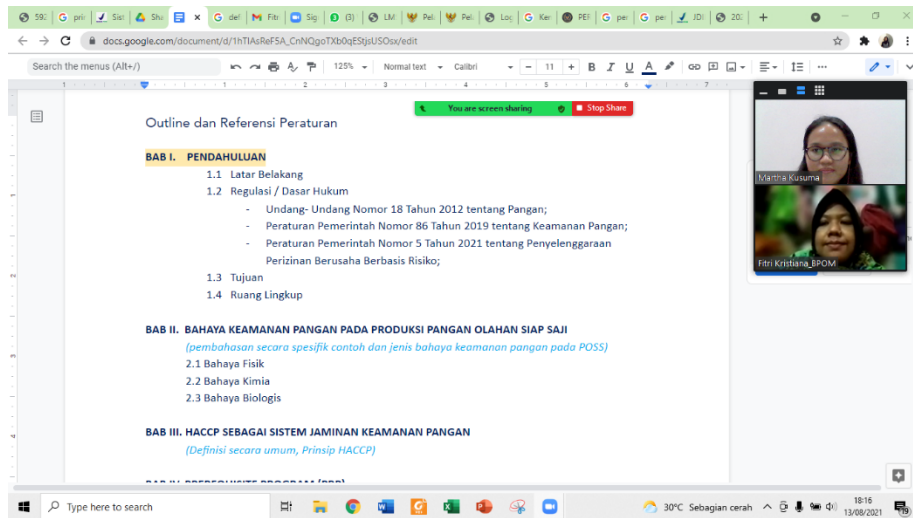


Kegiatan 7 – Melakukan *mentoring*

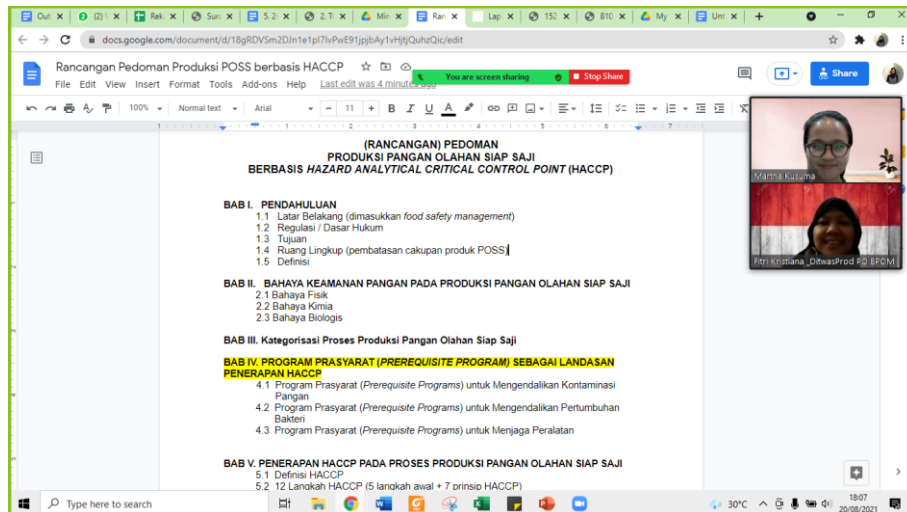
a. Mengatur jadwal dengan *mentor* serta mengumpulkan bahan *mentoring*;



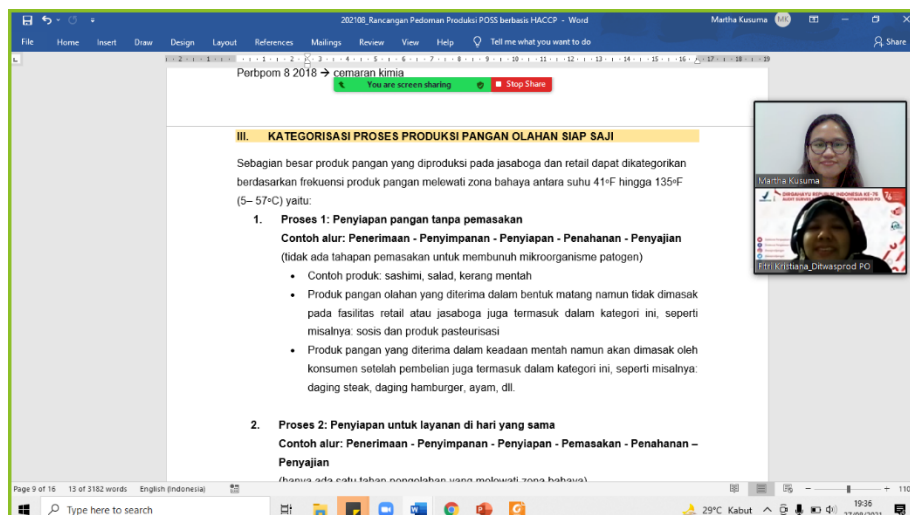
b. Menyampaikan *progress* dan kendala serta berdiskusi dengan *mentor*;



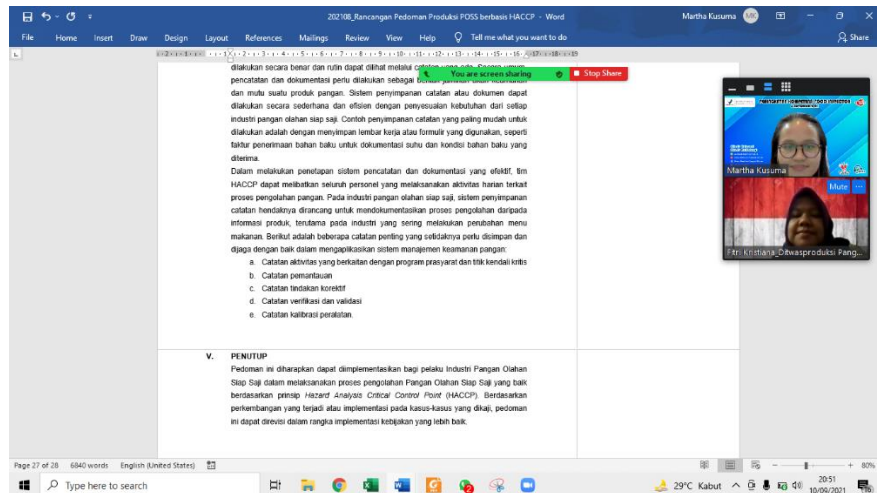
Mentoring minggu I – 13 Agustus 2021



Mentoring minggu II – 20 Agustus 2021

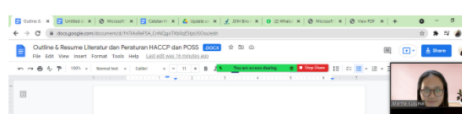
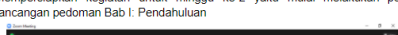


Mentoring minggu III – 27 Agustus 2021



Mentoring minggu V – 10 September 2021

c. Menelaah hasil diskusi untuk diimplementasikan pada kegiatan dan laporan aktualisasi

CATATAN DISKUSI DENGAN REKAN KERJA AKTUALISASI LATSAR MINGGU KE-2	CATATAN MENTORING AKTUALISASI LATSAR MINGGU KE-3
Hari / Tanggal : Kamis / 19 Agustus 2021 Waktu : 14.00 - 14.30 WIB Tempat : Online via Zoom Meeting Rekan Kerja : Hanna Felina, S.TP Catatan hasil diskusi: 1. Sharing materi sosialisasi PMK No. 14 Tahun 2021 2. Pembahasan terkait kategorisasi proses POSS 3. Saran dan masukan: 12 langkah penerapan HACCP supaya lebih <i>applicable</i> dapat dimasukkan ke dalam pedoman 4. Lampiran dapat ditambahkan <u>HACCP plan</u> yang telah terisi dengan contoh produk pangan olahan siap saji 5. <u>Sharing format</u> dan contoh formulir HACCP <i>plan</i> 6. Latar belakang dapat disusun dari masalah saat ini yang sedang terjadi, <i>output</i> / tujuan yang diharapkan 	/ Tanggal : Jumat / 27 Agustus 2021 u : 19.00 - 20.00 WIB at : Online via Zoom Meeting or : Fitri Kristiana, STP tan Mentoring : 1. Mereview hasil kegiatan di minggu ke-3 2. Menambahkan definisi pada Bab I 3. Pembahasan rancangan pedoman Bab II: Bahaya Keamanan Pangan pada Pangan Olahan Siap Saji a. Memasukkan <i>control measure</i> untuk bahaya mikroorganisme b. Bahaya kimia dapat mengacu ke <i>PerB POM</i> terkait batas cemaran kimia 4. Pembahasan rancangan pedoman Bab III: Kategorisasi Proses Pengolahan Pangan Siap Saji a. <i>Review</i> penambahan kategori proses ke-4 (<i>frozen food</i>) b. Penambahan contoh menu/makanan untuk setiap kategori proses 5. Pembahasan rancangan pedoman Bab IV: Program Prasyarat a. Memasukkan teori zonasi risiko paparan bahaya pangan b. Menambahkan literatur FDA: <i>Employee Health and Personal Hygiene</i> c. Bab ini terkait dengan <i>Good Hygiene Practices</i> 6. Pembahasan untuk Bab V: HACCP. Dapat dijelaskan secara umum terkait HACCP 7. Untuk lampiran dapat membuat salah satu contoh <u>HACCP plan</u> produk POSS (jika bisa <i>frozen food</i>) 8. Pembahasan lebih detail terkait rancangan pedoman dapat dilakukan zoom secara terpisah dengan kelompok Pangan Siap Saji / Sub kelompok pengawasan produksi PIPT-PSS 
CATATAN MENTORING AKTUALISASI LATSAR MINGGU KE-1	CATATAN MENTORING AKTUALISASI LATSAR MINGGU KE-5
Hari / Tanggal : Jumat / 13 Agustus 2021 Waktu : 17.20 - 18.10 WIB Tempat : Online via Zoom Meeting Mentor : Fitri Kristiana, STP Catatan Mentoring : 1. Mereview jadwal harian kegiatan aktualisasi yang telah dibuat oleh peserta 2. Perlu dilakukan review dasar regulasi dan dibuat dalam bentuk matriks: a. PMK Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan → Bahas dan baca lebih detail terkait cakupan ruang lingkup <u>jasaboga</u>, yang sudah diatur dalam PMK 14 tidak perlu dibahas detail pada pedoman b. <i>PerB POM</i> Nomor 10 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Obat dan Makanan → Pelajari lampiran dan cakupannya terhadap <u>jasaboga</u> / pangan olahan siap saji 3. Dasar hukum / regulasi pedoman dapat mengacu kepada TOR / KAK RB-QAS, namun perlu adanya review lebih lanjut terkait isi masing-masing regulasi 4. Pelajari lebih lanjut Codex terkait HACCP (yang terupdate di tahun 2021) 5. Melakukan review dan menyesuaikan masukan terhadap <u>draft outline</u> yang telah dibuat oleh peserta 6. Melakukan review rangkuman / resume terkait HACCP, pedoman Pangan Olahan Siap Saji, dan matriks perbandingan regulasi 7. Mempersiapkan kegiatan untuk minggu ke-2 yaitu mulai melakukan penyusunan rancangan pedoman Bab I: Pendahuluan 	Hari / Tanggal : Jumat / 10 September 2021 Waktu : 19.30 - 21.00 WIB Tempat : Online via Zoom Meeting Mentor : Fitri Kristiana, STP Catatan Mentoring : 1. Mereview hasil akhir rancangan pedoman yang telah disusun bagi dari segi isi, literatur, maupun tata bahasa 2. Masukan dan saran: a. Perlu ditambahkan alergen pada bahaya kimia (beserta contoh produk dan tindakan pengendaliannya) b. Perlu ditambahkan contoh produk pangan pada kategorisasi proses produksi POSS c. Pada bagian penentuan TKK perlu ditambahkan contoh bagaimana langkah / cara menentukan TKK pada IPOSS → jika perlu dicantumkan pohon keputusan d. Penambahan contoh HACCP <i>plan</i> yang telah diisi sesuai dengan menu POSS 3. Pembahasan terkait <i>timeline</i> jadwal kegiatan aktualisasi 4. Pembahasan rencana paparan hasil rancangan pedoman dengan rekan-rekan unit kerja 

Lampiran 4. Lembar Konsultasi dengan *Mentor*

LEMBAR KONSULTASI DENGAN MENTOR

Nama : Martha Kusuma, S.TP
 Unit Kerja : Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM RI)
 NIP : 19950925 202012 2 002
 Tempat Aktualisasi : Subkelompok Substansi Pengawasan Produksi Pangan Siap Saji –
 Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan
 Mentor : Fitri Kristiana, STP

No	Tanggal	Kegiatan	Output	Paraf Mentor	Keterangan
1	Jumat, 23 Juli 2021	Konsultasi identifikasi isu pada subkelompok unit kerja peserta	Isu pada subkelompok		via WhatsApp
2	Rabu, 28 Juli 2021	Konsultasi penetapan isu serta gagasan solusi sebagai isu aktualisasi	Gagasan solusi dan topik aktualisasi		via WhatsApp
3	Kamis, 5 Agustus 2021	Meninjau, memperbaiki, dan finalisasi rancangan aktualisas serta paparan seminar rancangan	Rancangan aktualisasi dan bahan tayang final		via Zoom
4	Jumat, 13 Agustus 2021	Meninjau jadwal kegiatan serta menentukan <i>outline</i> dan dasar hukum	Jadwal kegiatan harian, <i>outline</i> pedoman, dan referensi / dasar hukum pedoman		via Zoom
5	Jumat, 20 Agustus 2021	Meninjau literatur dan pembahasan rancangan pedoman Bab I	Review literatur dan rancangan pedoman (Bab I)		via Zoom
6	Jumat, 27 Agustus 2021	Pembahasan rancangan pedoman Bab I – III	Rancangan pedoman Bab I – III		via Zoom
7	Jumat, 10 September 2021	Pembahasan rancangan pedoman final	Rancangan pedoman final		via Zoom dan luring di kantor

No	Tanggal	Kegiatan	Output	Paraf Mentor	Keterangan
8	Selasa, 21 September 2021	Meninjau laporan aktualisasi dan finalisasi revisi rancangan pedoman	Laporan aktualisasi dan rancangan pedoman final yang telah direvisi		via WhatsApp

Lampiran 5. Lembar Konsultasi dengan Coach

LEMBAR KONSULTASI DENGAN COACH

Nama : Martha Kusuma, S.TP
 Unit Kerja : Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan
 NIP : 19950925 202012 2 002
 Tempat Aktualisasi : Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan
 Coach : Johana Nunik Widiyanti, S.Sos., M.A

No	Tanggal	Kegiatan	Output	Paraf Coach	Keterangan
1	28 Juli 2021	Coaching Perdana dengan Ibu Johana Nunik Widiyanti, S.Sos., M.A	Contoh Laporan Aktualisasi, bahan presentasi		Dihadiri oleh 10 peserta latsar. Melalui Zoom Meeting
2	05 Agustus 2021	Latihan presentasi seminar Rancangan Aktualisasi	Masukan dan saran perbaikan		Dihadiri oleh 10 peserta latsar. Melalui Zoom Meeting
3	27 September 2021	Diskusi terkait bahan tayang Laporan Aktualisasi	Masukan dan saran perbaikan		Dilaksanakan via Tatap Muka

