

DAFTAR TARIF PELATIHAN
BALAI BESAR INDUSTRI AGRO
 BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN INDUSTRI
 KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN

I. PELATIHAN BIDANG TEKNIS ANALISIS KIMIA DAN LABORATORIUM

NO.	NAMA DIKLAT	LAMANYA DIKLAT (HARI)	BIAYA YANG DITANGGUG INSTANSI (RP. /ORANG)
1.	<ul style="list-style-type: none"> • Air minum dalam kemasan (AMDK) sesuai SNI (Uji kimia dan Mikrobiologi). • Uji Kimia 	8	8.000.000,-
		5	5.000.000,-
2.	<ul style="list-style-type: none"> • Terigu, sesuai SNI (uji kimia dan mikrobiologi) • Uji Kimia 	10	10.000.000,-
		6	6.000.000,-
3.	Mikrobiologi (Angka lempeng total, E. Coli, Salmonella, S. Aureus, V. Cholerae, S. Perfringens, Kapang dan khamir)	8	8.000.000,-
4.	Operasional alat GC.	2	2.000.000,-
5.	<ul style="list-style-type: none"> • Analisis proksimat (air, abu, lemak, protein, serat kasar, karbohidrat) dan gula. • Mineral (Ca, Mg, P, Fe) 	5	5.000.000,-
6.	Cemaran logam (Pb, Cu, Zn, Sn, Hg) dan Arsen (As)	5	5.000.000,-
7.	Pewarna tambahan (Kuantitatif)	2	1.500.000,-
8.	Pemanis buatan (Sakarín & Siklamat)	3	3.000.000,-
9.	Pengawet (As Benzoat, As Sorbat) HPLC & Spektrofotometri	3	3.000.000,-
10.	Vitamin C (HPLC)	2	2.000.000,-
11.	Vitamin B 1 dan B 2	3	3.000.000,-
12.	Vitamin A, D, E	5	5.000.000,-
13.	Asam lemak & kolesterol	5	5.000.000,-
14.	Anti Oksidan (TBHQ 2 BHA)	3	3.000.000,-
15.	Beta Karoten (HPLC)	4	4.000.000,-
16.	Kolesterol	4	4.000.000,-

II. PELATIHAN BIDANG MANAJEMEN

NO.	NAMA DIKLAT	LAMANYA DIKLAT (HARI)	BIAYA DIKLAT (RP. / ORANG)
1.	Kalibrasi Suhu, Masa dan Volume	5	3.500.000,-
2.	Pengenalan & Pendalaman ISO/IEC 17025:2008 (Pemahaman ISO/IEC 17025, Dokumentasi Sistem Manajemen Mutu & Audit Internal)	5	3.000.000,-
3.	Pengenalan & Pendalaman ISO/IEC 17025:2008	2	1.500.000,-
4.	Dokumentasi Sistem Manajemen Laboratorium	2	1.500.000,-
5.	Validasi Metode Pengujian	2	1.500.000,-
6.	Estimasi Ketidakpastian Pengukuran untuk Lab. Pengujian	2	1.500.000,-
7.	Jaminan Mutu Hasil Pengujian dan Pengendalian Mutu Internal Laboratorium	2	1.500.000,-
8.	Audit Internal Sistem Manajemen Laboratorium	2	1.500.000,-
9.	Sistem Manajemen Keamanan Pangan / GMP & HACCP (Pengenalan Validasi, Verifikasi dan Dokumentasi Sistem HACCP)	4	3.000.000,-
10.	Audit Internal Sistem HACCP	2	1.500.000,-
11.	Tugas & Fungsi Manajemen Puncak Sesuai ISO/IEC 17025/ Pedoman KNAPPP 02:2005 / ISO 9000:2000 / ISO 22000:2008.	1	1.000.000,-
12.	Sistem Manajemen Mutu ISO 9001: 2000 (Pengenalan Dokumentasi, Verifikasi, Validasi dan Audit Internal Sistem Manajemen Mutu ISO 9001)	5	3.000.000,-
13.	Managemen Strategic Berbasis Balanced Score Card	3	1.750.000,-
14.	Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000 (Pengenalan Dokumentasi, Verifikasi, Validasi dan Audit Internal Sistem Manajemen Mutu ISO 9001) *	5	3.000.000,-
15.	Pengenalan & Pendalaman Pedoman KNAPPP 02:2005 Persyaratan Umum Pranata Litbang	2	

* Peserta harus sudah mengikuti Pelatihan GMP / HACCP.
Direvisi pada Oktober 2008

III. PELATIHAN BIDANG PANGAN

NO.	NAMA DIKLAT	LAMANYA DIKLAT (HARI)	BIAYA DIKLAT (RP. /ORANG)
1.	Pengolahan Kacang Tanah : <ul style="list-style-type: none">• Pembuatan kacang asin, kacang garing• Pembuatan kacang atom, kacang telur, kacang bawang• Pembuatan sambel pecel• Pembuatan Teng – teng kacang• Pembuatan minyak kacang• Pembuatan mentega kacang• Pembuatan kue kacang	5	4.000.000,- atau 10.000.000,-/group (5 org)
2.	Pengolahan Jagung : <ul style="list-style-type: none">• Pembuatan Emping Jagung• Pembuatan Makanan Ekstrudat• Pembuatan Corn flakes	4	4.000.000,- atau 10.000.000,-/group (5 org)
3.	Pengolahan Kedelai : <ul style="list-style-type: none">• Pembuatan Tahu• Pembuatan Tempe• Pembuatan Kecap• Pembuatan Taucho• Pembuatan Susu Kedelai• Pembuatan Keripik Tempe	5	4.000.000,- atau 10.000.000,-/group (5 org)
4.	Pengolahan Ampas Tahu / Tapioka : <ul style="list-style-type: none">• Pembuatan Kerupuk• Pembuatan Kecimpring• Pembuatan Rengginang• Pembuatan Combring• Pembuatan Tempe	2	1.500.000,- atau 6.000.000,-/group (5 org)
5.	Pengolahan Umbi-umbian : <ul style="list-style-type: none">• Pembuatan Singkong briket• Pembuatan Tiwul instan• Pembuatan Tepung• Pembuatan Keripik• Pembuatan Rengginang• Pembuatan Kue	4	3.000.000,- atau 10.000.000,-/group (5 org)

NO.	NAMA DIKLAT	LAMANYA DIKLAT (HARI)	BIAYA DIKLAT (RP. /ORANG)
6.	Pengolahan Ubi Jalar : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Pasta • Pembuatan Tepung • Pembuatan Puree • Pembuatan Kue Kering • Pembuatan Ice Cream 	4	3.500.000,- atau 10.000.000,-/group (5 org)
7.	Pengolahan Kelapa : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Minyak VCO • Pembuatan Dessicated Coconut • Pembuatan Santen awet, Santan Pasteurisasi • Pembuatan siap pakai • Pembuatan manisan kering kelapa 	5	5.000.000,- atau 11.000.000,-/group (5 org)
8.	Pemurnian minyak klentik dan minyak olahan tradisional	3	2.500.000,- atau 7.000.000,-/group (5 org)
9.	Pengolahan Kopi : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Kopi Bubuk • Pembuatan Kopi Rendah Kafein • Pengembangan produk olahan kopi 	4	3.500.000,- atau 10.000.000,-/group (5 org)
10.	Pengolahan Teh dan Pengembangan produk minuman Teh	3	2.500.000,- atau 7.000.000,-/group (5 org)
11.	Pengolahan Buah-buahan I : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Fruit leather • Pembuatan Manisan Basah • Pembuatan Manisan Kering • Pembuatan Manisan Glazeled Fruit 	4	3.500.000,- atau 10.000.000,-/group (5 org)
12.	Pengolahan Buah-buahan II : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Dodol • Fruit Cocktail • Sirup dan Sari Buah • Jem • Jelli 	3	3.000.000,- atau 8.000.000,-/group (5 org)

NO.	NAMA DIKLAT	LAMANYA DIKLAT (HARI)	BIAYA DIKLAT (RP. /ORANG)
13.	Pengolahan Keripik buah & sayur dengan vacuum frying	2	2.000.000,- atau 7.000.000,-/group (5 org)
14.	Pengolahan Pisang : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Keripik Pisang (Manis & Asin) • Pembuatan Sale Pisang (pisang goreng) • Pembuatan Cake Pisang • Dodol Pisang 	3	2.500.000,- atau 8.000.000,-/group (5 org)
15.	Pengolahan Tomat dan Cabe : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Saos Cabe, Saos Tomat • Pembuatan Sambal • Pembuatan Pasta Tomat • Pembuatan Tepung Cabe 	3	2.500.000,- atau 8.000.000,-/group (5 org)
16.	Pengolahan Terong Pirus (Terong Belanda) : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Sirup • Pembuatan Konsentrat • Pembuatan Sari Buah • Pembuatan Jam (high kalori & low kalori) • Pembuatan Jelly 	2	2.000.000,- atau 7.000.000,-/group (5 org)
17.	Pengolahan Lidah Buaya : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Dodol • Pembuatan Minuman • Pembuatan Lidah Buaya dalam sirup • Pembuatan Jelly 	2	2.000.000,- atau 6.000.000,-/group (5 org)
18.	Pengolahan Rumput Laut : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Manisan • Pembuatan Dodol • Pembuatan Rumput Laut dalam sirup • Pembuatan Jelly 	2	2.000.000,- atau 6.000.000,-/group (5 org)

NO.	NAMA DIKLAT	LAMANYA DIKLAT (HARI)	BIAYA DIKLAT (RP. /ORANG)
19.	Pengolahan Nata : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Nata de Coco • Pembuatan Nata de Soya 	3	2.000.000,- atau 7.000.000,-/group (5 org)
20.	Pengolahan Pembuatan Dodol : <ul style="list-style-type: none"> • Dodol ketan • Dodol buah 	3	2.000.000,- atau 7.000.000,-/group (5 org)
21.	Pembuatan gula cetak & gula semut	2	2.000.000,- atau 7.000.000,-/group (5 org)
22.	Pengolahan Jahe : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Jahe instan • Pembuatan Manisan Jahe • Pembuatan Asinan Jahe • Pembuatan Tingting Jahe 	3	2.500.000,- atau 10.000.000,-/group (5 org)
23.	Teknologi Pengolahan Roti dan Kue dari Terigu dan Non Terigu	3	3.000.000,- atau 8.000.000,-/group (5 org)
24.	Pengolahan coklat dan permen	3	3.000.000,- atau 7.000.000,-/group (5 org)
25.	Pengolahan Ikan : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Snack • Pembuatan Kerupuk • Pembuatan Dendeng • Pembuatan Nugget • Pembuatan Abon 	4	3.500.000,- atau 10.000.000,-/group (5 org)
26.	Pengolahan Ikan : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Baso • Pembuatan Pindang Presto (duri lunak) • Pembuatan Petis • Pembuatan Terasi 	4	3.500.000,- atau 9.500.000,-/group (5 org)

NO.	NAMA DIKLAT	LAMANYA DIKLAT (HARI)	BIAYA DIKLAT (RP. /ORANG)
27.	Pengolahan Daging Segar : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Dendeng • Pembuatan Cornet • Pembuatan Abon • Pembuatan Baso • Pembuatan Sosis 	3	3.000.000,- atau 9.000.000,-/group (5 org)
28.	Pengolahan Susu : <ul style="list-style-type: none"> • Pembuatan Yoghurt • Pembuatan Karamel • Pembuatan Dodol • Pembuatan Ice cream 	2	2.000.000,- atau 6.500.000,-/group (5 org)

IV. PELATIHAN BIDANG NON PANGAN

NO.	NAMA DIKLAT	LAMANYA DIKLAT (HARI)	BIAYA YANG DITANGGUG INSTANSI (RP. /ORANG)
1.	Pengolahan Minyak Atsiri	3	3.000.000,-
2.	Pengolahan Pakan Ternak	3	2.500.000,-
3.	Pembuatan Kompos	2	1.500.000,-
4.	Pembuatan Biodiesel	3	2.500.000,-
5.	Pembuatan Pelumas dari Minyak Jarak	3	3.000.000,-
6.	Pembuatan Khitin / Khitosan dari kulit udang	3	3.000.000,-
7.	Pengemasan dan Pelabelan	2	1.500.000,-
8.	Penentuan Massa Simpan	2	2.000.000,-
9.	Rancang Bangun alat pengolahan makanan dan minuman	10	8.000.000,-