



# PELATIHAN/BIMTEK

## TEKNOLOGI MUTU PANGAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN TEKNOLOGI PACKAGING PENERAPAN DAN APLIKASINYA UNTUK UKM/IKM PANGAN



*Bertujuan untuk menghasilkan bahan pangan yang lebih awet, ketahanan produk lebih lama, lebih enak, lebih aman, lebih sehat, lebih menarik untuk pemasaran dan lebih memberikan pendapatan atau penghasilan yang besar bagi IKM/UKM*

**BAHAN AJAR / MATERI YANG DIBERIKAN :**

- 1. APLIKASI & PENERAPAN TEKNOLOGI MUTU PANGAN**
  - 2. APLIKASI PENGGUNAAN & PEMAKAIAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN**
  - 3. TEKNOLOGI PACKAGING & PENERAPANNYA**
- MATERI: 70%PRAKTEK 30%TEORI**



<b>JADWAL&amp;MATERI PELATIHAN &amp; BIAYA</b>		
<b>EKNOLOGI MUTU PANGAN &amp; PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN &amp; PACKAGING</b>		
		<b>Pelatihan 4 Hari</b>
<b>WAKTU</b>	<b>MATERI</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>HARI 1</b>		
08.00-09.00	Registrasi,	Panitia
09.00-09.45	<b>ORIENTASI( Pembukaan,Sambutan,Doa .. )</b>	
09.45-10.05	Rehat Kopi	
10.15-12.00	<b>Teknologi Pengolahan Produk Makanan &amp; Minuman</b>	Narasumber
12.00-13.00	Istirahat / Makan Siang	
13.00-14.45	<b>Pengetahuan Tentang Bahan Tambahan Pangan ( BPT )</b>	Narasumber
14.45-15.00	Rehat Kopi	
15.00-16.00	<b>Pengetahuan Tentang Teknologi Pengemasan Produk</b>	Narasumber
<b>HARI 2</b>		
08.00-09.45	<b>Praktek Teknologi &amp;Penggunaan BTP Untuk Aneka Keripik &amp; Krupuk</b>	Narasumber
09.45-10.05	Rehat Kopi	
10.15-12.00	<b>Lanjutan Praktek Penggunaan BTP Untuk Aneka Keripik &amp; Krupuk</b>	Narasumber
12.00-13.00	Istirahat / Makan Siang	
13.00-14.45	<b>PraktekTeknologi&amp; Penggunaan BTP Untuk Saos &amp; Bumbu Basah ( Pasta )</b>	Narasumber
14.45-15.00	Rehat Kopi	
15.00-16.00	<b>Lanjutan Praktek Penggunaan BTP Untuk Saos &amp; Bumbu Basah ( Pasta )</b>	Narasumber
<b>HARI 3</b>		
08.00-09.45	<b>Praktek Penggunaan BTP Untuk Buah-Buahan ( Minuman ,Selai, Manisan )</b>	Narasumber
09.45-10.05	Rehat Kopi	
10.15-12.00	<b>Praktek Penggunaan BTP Untuk Buah-Buahan ( Minuman ,Selai, Manisan )</b>	Narasumber
12.00-13.00	Istirahat / Makan Siang	
13.00-14.45	<b>Praktek Penggunaan BTP Untuk Bahan Makanan Basah ( Ikan &amp; Daging )</b>	Narasumber
14.45-15.00	Rehat Kopi	
15.00-16.00	<b>Praktek Penggunaan BTP Untuk Bahan Makanan Basah ( Ikan &amp; Daging )</b>	Narasumber
<b>HARI 4</b>		
08.00-09.45	<b>Praktek Teknologi Pengemasan Produk</b>	Narasumber
09.45-10.05	Rehat Kopi	
10.15-12.00	<b>Lanjutan Praktek Teknologi Pengemasan Produk</b>	Narasumber
12.00-13.00	Istirahat / Makan Siang	
13.00-14.45	<b>Cara Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk&amp;Harga Eceran Tertinggi</b>	Narasumber
14.45-15.00	Rehat Kopi	
15.00-16.00	<b>Evaluasi dan Penutupan</b>	Narasumber
<b>PELATIHAN SELAMA 4 HARI</b>		
<b>PESERTA PELATIHAN 20 PESERTA</b>		
<b>BIAYA PELATIHAN TEKNOLOGI MUTU PANGAN &amp; BAHAN TAMBAHAN PANGAN ( BPT )</b>		
<b>PER KELAS/KELOMPOK 20 PESERTA LAMA PELATIHAN HARI</b>		
<b>NARASUMBER TERDIRI 2 ORANG</b>		
<b>BIAYA PELATIHAN IN HOUSE ( PELATIHAN DI LUAR ) KAMI YG KE DAERAH</b>		
1	BIAYA NARASUMBER 2 ORANG 4 HARI PELATIHAN	Rp 24,000,000
2	PERALATAN DAN PERLENGKAPAN PRODUKSI	Rp 10,000,000
3	PERALATAN KEMASAN & KEMASAN	Rp 4,000,000
4	BAHAN -BAHAN PELATIHAN 8 RESEP @ Rp.750.000	Rp 6,000,000
5	SERTIFIKAT PESERTA	Rp 1,500,000
		<b>Rp 45,500,000</b>
<i>BIAYA BELUM TERMASUK BIAYA AKOMODASI DAN TRANSPORT NARASUMBER</i>		



## Peralatan dan Perlengkapan Bimtek Teknologi Pangan & BTP

HITUNGAN SATU KELAS 20 PESERTA	Harga Hanya Estimasi Nanti di sesuaikan Harga		
Perlengkapan Pelatihan	Harga(Rp)	pc	Total
* Celemek	20,000	20	400,000
*Sarung Tangan Plastik Rp.15.000/ pak 100pc	15,000	3	45,000
*Termometer Digital	75,000	1	75,000
* PH Meter	250,000	1	250,000
*Panci/Dandang Diameter 45cm	250,000	2	500,000
*Telanan Plastik Besar	40,000	3	120,000
*Pisau Besar	20,000	10	200,000
*Pisau Sedang	15,000	10	150,000
*Pisau Kecil Rp.	5,000	10	50,000
*Baskom/Ember bak air Plastik Besar 24 " 56cm	50,000	3	150,000
*Baskom Plastik Sedang Diameter 30 cm	15,000	5	75,000
*Baskom Plastik Kecil Diameter 20 cm	7,000	10	70,000
*Tong Air 60 liter	80,000	1	80,000
*Sendok Makan per lusin	20,000	3	60,000
*Sendok Makan Plastik per pack	15,000	2	30,000
*Wajan Penggorengan Besar Diameter 60cm	180,000	1	180,000
*Wajan Penggorengan Sedang Diameter 50 cm	120,000	2	240,000
*Gayung Air	10,000	3	30,000
*Piring Plastik Makan Besar Diameter 23cm	6,000	20	120,000
*Piring Plastik kecil Diameter 15cm	2,500	20	50,000
*Mangkok Plastik Besar	5,000	15	75,000
*Mangkok Plastik kecil	3,000	15	45,000
*Nampan Plastik Besar	15,000	5	75,000
*Nampan Plastik Kecil	10,000	10	100,000
*Sodet kayu besar	10,000	5	50,000
*Sodet Aluminium	20,000	3	60,000
*Sendok Sayur Besar	20,000	3	60,000
*Sendok Sayur Kecil	10,000	6	60,000
*Spatula Plastik/Karet	5,000	4	20,000
* Saringan minyak stainless kecil halus Diameter 14cm	25,000	2	50,000
* Saringan minyak Untuk Penggorengan Diameter 20cm	50,000	4	200,000
*Saringan Tepung Plastik	15,000	3	45,000
*Gelas Ukur 500ml	25,000	2	50,000
*Gelas ukur 1000ml	35,000	2	70,000
*Gelas ukur 2000ml	50,000	2	100,000
* Corong Isi Botol	5,000	4	20,000
*Kain Lap	7,000	12	84,000
* Tampah Bambu Besar	20,000	5	100,000
* Tissue	14,000	3	42,000
* Kantong Sampah Besar Per Pack	20,000	3	60,000
* Kantong Plastik 1&2 Kg Per Pack	15,000	4	60,000
			<b>Rp 4,301,000</b>

<b>Peralatan Praktek</b>	<b>Harga</b>	<b>pc</b>	<b>Total</b>
1. Blender Philips	700,000	2	Rp 1,400,000
2. Mixer Hand	250,000	1	Rp 250,000
3. Kompor Gas Industri+ selang +Regurator	700,000	2	1,400,000
4. Peniris Minyak Kapasitas 5kg	250,000	1	250,000
5. Food Prosecor	1,800,000	1	1,800,000
6. Slicer Keripik	300,000	2	600,000
	<b>Total Perlengkapan</b>		<b>Rp 5,700,000</b>
<b>TOTAL PERLENGKAPAN DAN PERALATAN</b>			<b>Rp 10,001,000</b>
<b>PERALATAN KEMASAN&amp;KEMASAN</b>	<b>Harga</b>	<b>pc</b>	<b>Total</b>
1. HAND SEALER 30 cm. Listrik :400w.Panjang Sealer : 30cm Lebar Sealer:2.5m Berat Mesin 5 Kg	Rp 350,000	1	Rp 350,000
2.TIMBANGAN DIGITAL Kapasitas : 5kg, Baterai 9 Volt, Berat 2kg	Rp 100,000	4	Rp 400,000
3. Vacum Sealer Kecil	Rp 250,000	1	Rp 250,000
<b>4. KEMASAN</b>			
STP Transmet + Zipper 9 x 15cm + Stiker	Rp 1,500	200	Rp 300,000
STP Transmet + Zipper 13 x 20cm + Stiker	Rp 1,700	200	Rp 340,000
STP Transmet + Zipper 14 x 24cm + Stiker	Rp 1,900	200	Rp 380,000
STP Transmet + Zipper 16 x 27cm + Stiker	Rp 2,450	200	Rp 490,000
STP Nylon 12 x 20 Kemasan Manisan+Stiker	Rp 1,300	200	Rp 260,000
Toples Selai+Stiker	Rp 3,000	200	Rp 600,000
Botol Syrup 500ml+Stiker	Rp 3,500	125	Rp 437,500
Botol Sari Buah	Rp 2,000	100	Rp 200,000
Kantong Vacum 15 x 20cm+Label	Rp 1,200	200	Rp 240,000
<b>TOTAL PERALATAN KEMASAN&amp;KEMASAN</b>			<b>Rp 4,007,500</b>

Untuk Informasi Hubungi Kami Di :

    
**www.KemasanUKM.com**  
**Delli Gunarsa**  
**Direktur**  
📞 HP: 0812 937 3597  
✉️ gunarsadelli@gmail.com  
📱 f 📱 elligunarsa  
Perumahan Cengkareng Indah Blok GD. 12  
Jakarta Barat 11720 Fax : ( 021 ) 540 1800  
HP : 0813 8953 0389 - 0813 1894 8999  
📞 0812 9043 0492  
✉️ marketingdnd@ymail.com  
✉️ pelatihandnd@gmail.com  
📱 f 📱 📱 BL 📱 📱  
**Kemasan UKM**  
**D&D FOOD: BL 📱 📱**  
**Indonesian Authentic Store**

    
**www.KemasanUKM.com**  
**MARKETING**  
**TARMI HP: 0812 1849 3299**  
**IIN HP: 0895 2574 8664**  
**ANDRI HP: 0877 8444 8328**  
Perumahan Cengkareng Indah Blok GD. 12  
Jakarta Barat 11720 Fax : ( 021 ) 540 1800  
HP : 0813 8953 0389 - 0813 1894 8999  
📞 0812 9043 0492  
✉️ marketingdnd@ymail.com  
✉️ pelatihandnd@gmail.com  
📱 f 📱 📱 BL 📱 📱  
**Kemasan UKM**  
**D&D FOOD: BL 📱 📱**  
**Indonesian Authentic Store**

    
**www.KemasanUKM.com**  
Perumahan Cengkareng Indah  
Blok GD. 12 Jakarta Barat 11720  
Fax : ( 021 ) 540 1800  
HP : 0813 8953 0389 - 0813 1894 8999  
📞 0812 9043 0492  
✉️ marketingdnd@ymail.com  
✉️ pelatihandnd@gmail.com  
📱 f 📱 📱 BL 📱 📱  
**Kemasan UKM**  
**D&D FOOD: BL 📱 📱**  
**Indonesian Authentic Store**  
Aneka Kemasan  
Mesin Kemasan  
Mesin Pengolahan  
Pelatihan Pengemasan Produk  
Pelatihan Kewirausahaan Pangan