

MATERI PELATIHAN

Hari/ Tanggal	Kegiatan
Senin 7 Mei 2018	Registrasi dan Refreshment
	Pembukaan
	Materi 1 : Perubahan Mutu (Fisik, Kimia, Mikrobiologi) Selama Pengolahan dan Penyimpanan Produk Pangan
	Materi 2 : Prinsip-Prinsip Penerapan dan Pendugaan Masa Kadaluarsa Produk Pangan
	I S H O M A (Istirahat, Sholat, Makan Siang)
	Materi 2 : (Lanjutan)
	Coffee break
Selasa 8 Mei 2018	Materi 2 : (Lanjutan)
	Materi 3 : Contoh Kasus Pendugaan Masa Kadaluarsa Produk-produk Spesifik (Metode Arrhenius)
	Coffee break
	Materi 4. Contoh Kasus Pendugaan Masa Kadaluarsa Produk-produk Spesifik (Metode Kadar Air Kritis)
	I S H O M A (Istirahat, Sholat, Makan Siang)
Rabu 9 Mei 2018	Materi 5. Studi Kasus Pengujian Umur Simpan
	Kunjungan Laboratorium
	Coffee break
	Materi 6. Pengolahan, interpretasi dan Analisis Data (di ruang video conference)
	I S H O M A (Istirahat, Sholat, Makan Siang)
	Diskusi dan Review
	Penutupan

INFORMASI LEBIH LANJUT

Tika

Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan-Fateta-IPB
Kampus IPB Darmaga Po.Box. 220 Bogor
Telp./Fax. 0251 8626 725, HP. 085773899280
Email : foodtech@indo.net.id, ftika@yahoo.com

Pelatihan

PENDUGAAN DAN PENGENDALIAN MASA KADALUARSA PRODUK PANGAN

Bogor, 7 - 9 Mei 2018



Departemen
Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas Teknologi Pertanian-IPB



Southeast Asian Food and Agricultural
Science and Technology Center - IPB

PENDAHULUAN

Umur simpan produk pangan adalah selang waktu antara saat produksi hingga saat konsumsi dimana produk berada dalam kondisi memuaskan pada sifat-sifat penampakan, rasa, aroma tekstur dan nilai gizi (*Institute of Food Technology*, 1974). Sedangkan menurut *National Food Processor Association* (1978) umur simpan suatu produk didefinisikan sebagai berikut : suatu produk dikatakan berada pada kisaran umur simpannya bilamana kualitas produk secara umum dapat diterima untuk tujuan seperti yang diinginkan oleh konsumen dan selama bahan pengemas masih memiliki integritas serta memproteksi kemasan.

Umur simpan suatu produk yang dikemas dapat ditetapkan dengan metode *Accelerated Storage Studies* (ASS). Metode ini menggunakan suatu kondisi lingkungan yang dapat mempercepat (accelerated) terjadinya reaksi-reaksi penurunan mutu produk pangan. Metode ASS dapat menggunakan Pendekatan Kadar Air Kritis dan melalui penerapan Studi Kinetika Reaksi dengan menggunakan bantuan persamaan Arrhenius. Pada metode Pendekatan Kadar Air Kritis, produk pangan kering disimpan pada kondisi lingkungan penyimpanan yang memiliki kelembaban relatif tinggi (ekstrim), sehingga akan mengalami penurunan mutu akibat menyerap air. Sedangkan pada metode Arrhenius, produk pangan disimpan pada kondisi suhu yang ekstrim, sehingga parameter kritisnya mengalami penurunan mutu akibat pengaruh panas.

Disamping penting bagi siklus produksi, pengembangan produk atau pengawasan mutu produk bagi oleh produsen, pencantuman umur simpan produk dalam label semakin menjadi penting karena baik dalam Undang-undang pangan maupun peraturan di bawahnya mensyaratkan adanya tanggal kadaluarsa produk, terutama untuk produk-produk yang beresiko tinggi. Karena itu, pengetahuan bagaimana menduga atau menentukan umur simpan produk perlu diketahui, sehingga para peserta dapat menerapkan sendiri cara penentuan umur simpan bagi produk pangan yang dihasilkan perusahaannya.

PESERTA

Semua personalia dan profesional yang berkecimpung dalam bisnis pangan, pengembangan produk, dan pengawasan mutu pangan disarankan untuk mengikuti pelatihan ini. Jumlah peserta pelatihan terbatas untuk 20 orang.

WAKTU DAN TEMPAT

Hari/tanggal : Senin - Rabu/ 7 - 9 Mei 2018
Pukul : 08.00-16.00
Tempat : Gedung SEAFast Center-IPB
Jl. Ulin No. 1 Kampus IPB Darmaga Bogor

PENGAJAR PELATIHAN

Pengajar pelatihan adalah staf pengajar pada Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan dan peneliti di Seafast Center yang telah berpengalaman dalam pendugaan umur simpan atau kadaluarsa dan konsultan di industri pangan.

BIAYA PELATIHAN

Biaya pelatihan per peserta Rp. **4.000.000,-** (Empat juta rupiah). Biaya ini meliputi materi pelatihan, makan siang, *snack*, sertifikat dan tidak termasuk biaya transportasi dan akomodasi peserta.

Batas akhir pendaftaran hari Rabu tanggal 7 Mei 2018

Biaya pendaftaran dapat ditransfer ke rekening Rektor cq SUA/SUP, Bank BNI dengan nomor rekening 8552150502330114 (**selambat-lambatnya pada tanggal 7 Mei 2018**)

FORMULIR PENDAFTARAN

Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa
Bahan dan Produk Pangan"
Bogor, 7 - 9 Mei 2018

Nama :

Instansi/perusahaan :

Alamat :

Telp./Fax :

E-mail :

_____, _____ 2018

(.....)