

No	Kelompok**	Fasilitas peralatan	Paket Demo Pelatihan		Paket Pelatihan Lengkap	
			Waktu	Biaya (Rp/Paket)	Waktu	Biaya (Rp/Peserta)
1	Pembuatan mie jagung	Lini produksi jagung dan alat pengering	1 jam	Rp 1.000.000,-	Total: 7 jam 1 jam teori 5 jam pelatihan (Penepungan jagung dan pembuatan mie) 1 jam diskusi	Rp 1.000.000,-
2	Pembuatan susu kedelai	Lini produksi pembuatan susu kedelai	1 jam	Rp 1.000.000,-	Total: 4 jam 1 jam teori 2 jam pelatihan 1 jam diskusi	Rp 1.000.000,-
3	Pembuatan sari buah skala besar (menggunakan <i>automatic sealer</i>)	Lini produksi sari buah	2 jam	Rp 3.000.000,-	Total: 8 jam 1 jam teori 6 jam pelatihan 1 jam diskusi	Rp 2.000.000,-
4	Pembuatan sari buah skala kecil (menggunakan <i>manual sealer</i>)	Paket peralatan produksi sari buah	1 jam	Rp 1.000.000,-	Total: 6 jam 1 jam teori 4 jam pelatihan 1 jam diskusi	Rp 1.000.000,-
5	Pembuatan produk <i>bakery</i>	Paket peralatan produksi <i>bakery</i>	1 jam	Rp 1.000.000,-	Total: 4 jam 1 jam teori 2 jam pelatihan 1 jam diskusi	Rp 1.000.000,-
6	Pembuatan jahe instan	Paket peralatan produksi jahe instan	1 jam	Rp 1.000.000,-	Total: 4 jam 1 jam teori 2 jam pelatihan 1 jam diskusi	Rp 1.000.000,-
7	Pembuatan tepung sumber karbohidrat (ubi jalar, <i>modified cassava flour</i> , dll)	Alat penggiling, penyaring, dan peralatan pendukung lainnya	1 jam	Rp 1.000.000,-	Total: 4 jam 1 jam teori 2 jam pelatihan 1 jam diskusi	Rp 1.000.000,-
8	Pembuatan kripik buah	Paket peralatan produksi kripik buah (vacuum fryer, peniris, dll.)	1 jam	Rp 1.000.000,-	Total: 4 jam 1 jam teori 2 jam pelatihan 1 jam diskusi	Rp 1.000.000,-
9	Pembuatan produk <i>snack</i>	Paket peralatan produksi <i>snack</i> (ekstruder, penggoreng, dll.)	1 jam	Rp 1.000.000,-	Total: 3 jam 1 jam teori 2 jam pelatihan 1 jam diskusi	Rp 1.000.000,-

Keterangan:

***) Calon peserta dapat memilih paket pelatihan di luar pilihan-pilihan di atas (disesuaikan dengan permintaan calon peserta dan kapasitas alat serta kapabilitas sumberdaya yang dimiliki SEAFast Center)

****) Minimal peserta 10 orang

Informasi dan Pendaftaran

Untuk Informasi lebih lanjut dan pendaftaran silakan hubungi alamat berikut:

- Puji (087.870.67.3663 | email: training@seafast.org), Jl. Puspa No. 1 Kampus IPB Darmaga, Telp./Fax. (0251) 8629903
- Sumarto (085.224.02.4620), Jl. Pajajaran No.1 Kampus IPB Baranangsiang; website: seafast.ipb.ac.id

PAKET PELATIHAN

PENGOLAHAN PANGAN



**SEAFAST
CENTER**

Southeast Asian Food Science and Agricultural Science and Technology (SEAFast) Center, Institut Pertanian Bogor



Latar Belakang

Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center merupakan lembaga yang memiliki visi meningkatkan mutu, gizi, dan keamanan pangan melalui ilmu dan teknologi. Sebagai pusat penelitian dan pengabdian kepada masyarakat di bidang pangan dan gizi yang berada di Institut Pertanian Bogor (IPB), SEAFAST Center mendapatkan mandat sebagai pusat yang terdepan dalam penelitian dan pengabdian di bidang pangan dan gizi di kawasan regional Asia Tenggara. Untuk mendukung program penelitian dan pengabdian tersebut, SEAFAST Center telah dilengkapi dengan berbagai fasilitas laboratorium dan pilot plant yang cukup memadai.

Sampai saat ini SEAFAST Center telah menghasilkan berbagai produk hasil pertanian dan pangan yang cukup kreatif, inovatif, dan solutif bagi permasalahan yang berkembang di dalam masyarakat. Hasil penelitian tersebut sudah selayaknya disosialisasikan, didiseminasikan, dan diterapkan kepada masyarakat dalam bentuk teknologi tepat guna.

Untuk mendukung upaya percepatan transfer teknologi hasil penelitian SEAFAST Center kepada masyarakat, diperlukan suatu program sosialisasi informasi yang efektif melalui program pelatihan dan demo singkat. SEAFAST Center berupaya untuk menjadi pusat pendidikan dan pelatihan pengolahan hasil pertanian dan pangan. Kegiatan yang dapat dilakukan berupa demo pelatihan pembuatan produk pangan di laboratorium dan pilot plant dengan peralatan yang relatif mutakhir. Selain itu, para pengunjung ditawarkan untuk melakukan pelatihan lengkap membuat produk hasil pertanian dan pangan yang telah dikembangkan SEAFAST Center, misalnya pembuatan sari buah, susu kedelai, mie jagung, dll. di laboratorium dan pilot plant SEAFAST Center. Program ini diberi nama **Paket Pelatihan Pengolahan Pangan**.

Tujuan

1. Upaya publikasi, sosialisasi, dan transfer teknologi hasil penelitian SEAFAST Center kepada masyarakat
2. Mewujudkan masyarakat yang sadar tentang mutu, keamanan, ketahanan pangan dan gizi melalui kegiatan demo pelatihan dan pelatihan lengkap membuat produk hasil pertanian dan pangan

Sasaran

Sasaran program Paket Pelatihan Pengolahan Pangan adalah siswa, mahasiswa, petani/nelayan/peternak, pelaku UMKM, industri swasta, instansi pemerintah, LSM, asosiasi, dan lembaga lainnya.

Program

Para calon peserta kegiatan akan ditawarkan paket demo pelatihan dan paket pelatihan lengkap

Paket Demo Pelatihan

1. Harga dihitung per paket dengan jumlah peserta maksimal 25 orang per paket (lebih dari itu akan dihitung sebagai kelipatannya).
2. Peserta hanya diperlihatkan cara membuat suatu produk pangan dan diberikan beberapa penjelasan mengenai proses pembuatan produk tersebut saat demo berlangsung
3. Peserta akan mendapatkan produk sesuai dengan paket demo pelatihan yang dipilihnya*

Paket pelatihan lengkap

1. Harga dihitung per peserta pelatihan dengan maksimal jumlah peserta 25 orang per paket pelatihan
2. Jumlah minimal peserta untuk dilaksanakan pelatihan adalah 10 orang
3. Peserta, didampingi oleh teknisi, membuat produk pangan secara langsung.

4. Peserta mendapatkan penjelasan secara teori mengenai proses pembuatan produk pangan sesuai dengan paket pelatihan yang dipilih dan diskusi mengenai pengembangan produk tersebut dan permasalahannya oleh pengajar yang kompeten di bidangnya
5. Setiap peserta dapat membawa produk hasil pelatihannya
6. Setiap peserta akan mendapatkan sertifikat pelatihan dari SEAFAST Center

Keterangan:*) Untuk paket tertentu

Waktu & Tempat

Demo pelatihan dan praktek pelatihan lengkap dilaksanakan di *Pilot Plant* SEAFAST Center IPB Dramaga. Penjelasan secara teori dan diskusi dalam pelatihan lengkap diadakan di ruang Lengkeng SEAFAST Center IPB Dramaga.

Demo pelatihan dan praktek pelatihan lengkap dilaksanakan dalam waktu 1 (satu) hari dengan lamanya waktu sesuai dengan paket demo pelatihan dan pelatihan lengkap yang dipilih (lihat matriks).

Sumber Daya

1. Tim pengajar yang berpengalaman
2. Pilihan paket pelatihan yang beragam (dapat disesuaikan dengan permintaan peserta dan kemampuan SEAFAST Center).
3. Fasilitas laboratorium dan *pilot plant* yang memadai.
4. Peralatan proses pembuatan produk pangan yang cukup lengkap.
5. Ruang diskusi yang nyaman dengan fasilitas ruangan ber-AC, kursi bermeja, white board, dan LCD projector.
6. Sistem manajerial yang mendukung.
7. Sumber daya manusia dan sistem administrasi yang memadai.

