

## Jadwal Pelatihan BBIA Tahun 2020

Nama Pelatihan	Hari	Biaya/orang (Rp)	Jan	Feb	Mar	Apr	Mei	Jun	Jul	Ags	Sep	Okt	Nov	Des
Kalibrasi Suhu, Massa & Volume	5	4.000.000			09-13	13-17		22-26	20-24		7-11		23-27	
Sistem Manajemen Laboratorium ISO/IEC 17025:2017	5	3.500.000				13-17			06-10				02-06	
Pengenalan SNI ISO/IEC 17025:2017	2	1.600.000		26-27				17-18				22-23		
Audit Internal Sistem Manajemen Laboratorium	2	1.600.000			18-19				29-30				19-20	
Dokumentasi Sistem Manajemen Laboratorium	2	1.600.000			26-27					10-11				
Validasi Metode Analisis Kuantitatif	3	2.400.000				07-09					01-03			
Evaluasi Ketidakpastian Pengukuran Dalam Kimia Analitik	3	2.400.000						09-10			16-18			
Verifikasi Metode Analisis Mikrobiologi	5	3.500.000							13-17					
Tugas & Fungsi Manajemen Puncak	1,5	1.500.000								25-26				
Sistem Manajemen Keamanan Pangan (GMP&HACCP)	4	3.000.000			3-6					11-14				
Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2015	4	3.200.000									22-25			
Manajemen Resiko sesuai ISO/IEC 17025:2017	2	1.600.000							02-03					
Pengenalan SNI ISO/IEC 17020:2012	2	1.600.000				01-02								
Proses Termal untuk Industri Pangan	3	2.400.000							27-29			13-15		
Jaminan Mutu Hasil Pengujian	3	2.400.000										26-28		
Pengenalan Sistem Manajemen Energi ISO 50001:2011	2	1.600.000		19-20										
<i>Good Laboratory Practices (GLP)</i>	1	800.000	Disesuaikan dengan permintaan											
Pelatihan Pengolahan Pangan & Non Pangan			Disesuaikan dengan permintaan											
Pengujian Laboratorium			Disesuaikan dengan permintaan											

Catatan: Pelatihan dapat terlaksana jika peserta minimal 4 orang

## Jadwal Pelatihan BBIA Tahun 2020

Nama Pelatihan	Durasi (Hari)	Biaya (Rp) per orang
<b>PELATIHAN PENGUJIAN LABORATORIUM</b>		
Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) sesuai SNI (Uji Kimia)	5	6.000.000,-
Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) sesuai SNI (Uji Mikrobiologi)	5	6.000.000,-
Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) sesuai SNI untuk Uji Mikrobiologi dan uji kimia (bromat)	7	8.400.000,-
Tepung Terigu, sesuai SNI (Uji Kimia)	5	6.000.000,-
Tepung Terigu, sesuai SNI (Uji Mikrobiologi)	5	6.000.000,-
Asam folat dalam Terigu Menggunakan HPLC	4	4.800.000,-
Operasional Alat Instrumen GC	3	3.600.000,-
Operasional Alat Instrumen HPLC	3	3.600.000,-
Operasional Alat Instrumen AAS	3	3.600.000,-
Proksimat (air, abu, lemak, protein, serat kasar, karbohidrat) dan gula.	4	4.800.000,-
Proksimat (air, abu, lemak, protein, serat kasar, karbohidrat) dan gula., mineral (Ca, Mg, P, Fe)	5	6.000.000,-
Cemaran logam (Pb, Cu, Zn, Sn, Hg) dan Arsen (As)	5	6.000.000,-
Pewarna tambahan (Kualitatif & Kuantitatif)	3	3.600.000,-
Pemanis buatan (Sakarín & Siklamat)	3	3.600.000,-
Pengawet (Asam Benzoat menggunakan HPLC serta Asam Sorbat Menggunakan HPLC dan Spektrofotometri)	3	3.600.000,-
Vitamin C Menggunakan HPLC	2	2.500.000,-
Vitamin B 1 dan B 2 Menggunakan HPLC	3	3.600.000,-
Vitamin A, D, E Menggunakan HPLC	5	6.000.000,-
Asam lemak & Kolesterol Menggunakan GC	5	6.000.000,-
Anti Oksidan (TBHQ dan BHA) Menggunakan HPLC	3	3.600.000,-
Beta Karoten Menggunakan HPLC	4	4.800.000,-
Kolesterol Menggunakan GC	4	4.800.000,-
Formalin, Boraks dan Rhodamin (Kualitatif)	3	3.600.000,-
Mikrobiologi Angka lempeng total, <i>E. Coli</i> , kapang dan khamir	5	6.000.000,-
Verifikasi metode uji Angka lempeng total (cawan tuang) dengan cara akurasi (% recovery)	5	6.000.000,-
Verifikasi metode uji Angka lempeng total (cawan tuang) dengan cara presisi (repeatabilitas)	5	6.000.000,-
Good Laboratory Practices (GLP)	1	

**Catatan: Peserta pelatihan minimal 1 orang**

## Jadwal Pelatihan BBIA Tahun 2020

Nama Pelatihan	Durasi (Hari)	Biaya (Rp) per orang
<b>PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN &amp; NON PANGAN</b>		
Pengolahan Hasil Perikanan	4	4.000.000,-
Pengolahan Daging Segar	3	3.200.000,-
Pengolahan Umbi-umbian	5	4.500.000,-
Pengolahan Kacang-kacangan	3	3.200.000,-
Pengolahan Buah-buahan	4	4.000.000,-
Pengolahan Kelapa	5	4.500.000,-
Pengolahan Jahe	3	3.200.000,-
Pengolahan Jagung	4	4.000.000,-
Pengolahan Kedelai	4	4.000.000,-
Pengolahan Rumput Laut	3	3.200.000,-
Pengolahan Mocaf	4	4.000.000,-
Pengolahan Susu	3	3.200.000,-
Pembuatan Keripik Buah dengan Penggoreng Vakum	2	2.400.000,-
Pembuatan Nata de Coco	3	3.200.000,-
Pembuatan gula cetak & gula semut	3	3.200.000,-
Pembuatan dodol	2	2.400.000,-
Pengolahan Biji Coklat	3	3.200.000,-
Pembuatan Dessicated Coconut	3	3.200.000,-
Penyulingan Minyak Atsiri	3	3.200.000,-
Pembuatan Pakan Ternak	3	3.200.000,-
Pembuatan Kompos	3	3.200.000,-
Pembuatan Biodiesel	3	3.200.000,-
Pembuatan Pelumas dari Minyak Jarak	3	3.200.000,-
Pembuatan Khitin / Khitosan dari kulit udang	3	3.200.000,-
Penentuan Massa Simpan	2	2.400.000,-
Rancang Bangun alat pengolahan makanan dan minuman	10	8.000.000,-

**Catatan: Peserta pelatihan minimal 2 orang**

**Kontak : Nurwidiani**

**Alamat BBIA : Jl. Ir. H. Juanda No.11, Bogor 16122 (Telp.: 0251-8324068 ext 102/304, Fax: 0251-8323339)**

**Email : [pelatihan.bbia@gmail.com](mailto:pelatihan.bbia@gmail.com), [cabi@bbia.go.id](mailto:cabi@bbia.go.id) ; website: [www.bbia.go.id](http://www.bbia.go.id)**



