

Jadwal Pelatihan BBIA Tahun 2019

| Nama Pelatihan | Hari | Biaya (Rp) | Jan | Feb | Mar | Apr | Mei | Jun | Jul | Ags | Sep | Okt | Nov | Des |
|---|-------------------------------|-------------|-----|-------|-------|-------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|
| Kalibrasi Suhu, Massa & Volume | 5 | 3.500.000,- | | | 18-22 | | | 24-28 | | 26-30 | | 07-11 | 25-29 | |
| Sistem Manajemen Laboratorium ISO/IEC 17025:2017 | 5 | 3.000.000,- | | | | 08-12 | | | 08-12 | | | | 04-08 | |
| Pemahaman SNI ISO/IEC 17025:2017 | 2 | 1.500.000,- | | 26-27 | | | | 27-28 | | | | 22-23 | | |
| Audit Internal Sistem Manajemen Laboratorium | 2 | 1.500.000,- | | | 26-27 | | | | 30-31 | | | | 19-20 | |
| Dokumentasi Sistem Manajemen Laboratorium | 2 | 1.500.000,- | | | 28-29 | | | | | 19-20 | | | | |
| Validasi Metode Analisis Kuantitatif | 3 | 2.250.000,- | | | | 23-25 | | | | | 03-05 | | | |
| Evaluasi Ketidakpastian Pengukuran Dalam Kimia Analitik | 3 | 2.250.000,- | | | | | | 19-21 | | | 17-19 | | | |
| Verifikasi Metode Analisis Mikrobiologi | 5 | 3.500.000,- | | | | | | | 15-19 | | | | | |
| Tugas & Fungsi Manajemen Puncak | 1 | 1.000.000,- | | | | | | | | 22-23 | | | | |
| Sistem Manajemen Keamanan Pangan (GMP&HACCP) | 4 | 2.500.000,- | | | 12-15 | | | | | 06-09 | | | | |
| Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2015 | 4 | 3.000.000,- | | | | | | | | | 09-12 | | | |
| Manajemen Resiko sesuai ISO/IEC 17025:2017 | 2 | 1.500.000,- | | | | | | | 02-03 | | | | | |
| Pemahaman SNI ISO/IEC 17020:2012 | 2 | 1.500.000,- | | | | 04-05 | | | | | | | | |
| Proses Termal untuk Industri Pangan | 3 | 2.250.000,- | | | | | | | 24-26 | | | 15-17 | | |
| Jaminan Mutu Hasil Pengujian | 3 | 2.250.000,- | | | | | | | | | | 29-31 | | |
| Pemahaman Sistem Manajemen Energi ISO 50001:2011 | 2 | 1.500.000,- | | 19-20 | | | | | | | | | | |
| Pelatihan Pengolahan Pangan & Non Pangan | Disesuaikan dengan permintaan | | | | | | | | | | | | | |
| Pengujian Laboratorium | Disesuaikan dengan permintaan | | | | | | | | | | | | | |

Catatan: Pelatihan dapat terlaksana jika peserta minimal 5 orang

Kontak : Yuniarti

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

Email : pelatihan.bbia@gmail.com, cabi@bbia.go.id ; Website: www.bbia.go.id

Jasa Layanan Pelatihan Balai Besar Industri Agro

| Nama Pelatihan | Durasi (Hari) | Biaya (Rp) per orang |
|---|---------------|----------------------|
| PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN & NON PANGAN | | |
| Pengolahan Hasil Perikanan | 4 | 3.500.000,- |
| Pengolahan Daging Segar | 3 | 3.000.000,- |
| Pengolahan Umbi-umbian | 5 | 4.000.000,- |
| Pengolahan Kacang-kacangan | 4 | 3.500.000,- |
| Pengolahan Buah-buahan | 4 | 3.500.000,- |
| Pengolahan Kelapa | 5 | 4.000.000,- |
| Pengolahan Jahe | 3 | 3.000.000,- |
| Pengolahan Jagung | 4 | 3.500.000,- |
| Pengolahan Kedelai | 4 | 4.000.000,- |
| Pengolahan Rumput Laut | 3 | 3.000.000,- |
| Pengolahan Mocaf | 4 | 3.500.000,- |
| Pengolahan Susu | 3 | 3.000.000,- |
| Pembuatan Keripik Buah dengan Penggoreng Vakum | 2 | 2.000.000,- |
| Pembuatan Nata de Coco | 3 | 3.000.000,- |
| Pembuatan gula cetak & gula semut | 3 | 3.000.000,- |
| Pembuatan dodol | 2 | 2.000.000,- |
| Pengolahan Biji Coklat | 3 | 3.000.000,- |
| Pembuatan Dessicated Coconut | 3 | 3.000.000,- |
| Penyulingan Minyak Atsiri | 3 | 3.000.000,- |
| Pembuatan Pakan Ternak | 3 | 3.000.000,- |
| Pembuatan Kompos | 3 | 3.000.000,- |
| Pembuatan Biodiesel | 3 | 3.000.000,- |
| Pembuatan Pelumas dari Minyak Jarak | 3 | 3.000.000,- |
| Pembuatan Khitin / Khitosan dari kulit udang | 3 | 3.000.000,- |
| Penentuan Massa Simpan | 2 | 2.000.000,- |
| Rancang Bangun alat pengolahan makanan dan minuman | 10 | 8.000.000,- |

Catatan: Peserta pelatihan minimal 2 orang

Kontak : Yuniarti

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

Email : pelatihan.bbiam@gmail.com, cabi@bbia.go.id ; website: www.bbiam.go.id

| Nama Pelatihan | Durasi (Hari) | Biaya (Rp) per orang |
|--|---------------|----------------------|
| PELATIHAN PENGUJIAN LABORATORIUM | | |
| Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) sesuai SNI (Uji Kimia) | 5 | 5.000.000,- |
| Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) sesuai SNI (Uji Mikrobiologi) | 5 | 5.000.000,- |
| Tepung Terigu, sesuai SNI (Uji Kimia) | 5 | 5.000.000,- |
| Tepung Terigu, sesuai SNI (Uji Mikrobiologi) | 5 | 5.000.000,- |
| Asam folat dalam Terigu Menggunakan HPLC | 4 | 4.000.000,- |
| Operasional Alat Instrumen GC | 3 | 3.000.000,- |
| Operasional Alat Instrumen HPLC | 3 | 3.000.000,- |
| Operasional Alat Instrumen AAS | 3 | 3.000.000,- |
| Proksimat (air, abu, lemak, protein, serat kasar, karbohidrat) dan gula. | 4 | 4.000.000,- |
| Cemaran logam (Pb, Cu, Zn, Sn, Hg) dan Arsen (As) | 5 | 5.000.000,- |
| Pewarna tambahan (Kualitatif & Kuantitatif) | 3 | 3.000.000,- |
| Pemanis buatan (Sakarin & Siklamat) | 3 | 3.000.000,- |
| Pengawet (Benzoat dan Sorbat) Menggunakan HPLC | 3 | 3.000.000,- |
| Vitamin C Menggunakan HPLC | 2 | 2.000.000,- |
| Vitamin B 1 dan B 2 Menggunakan HPLC | 3 | 3.000.000,- |
| Vitamin A, D, E Menggunakan HPLC | 5 | 5.000.000,- |
| Asam lemak & Kolesterol Menggunakan GC | 5 | 5.000.000,- |
| Anti Oksidan (TBHQ dan BHA) Menggunakan HPLC | 3 | 3.000.000,- |
| Beta Karoten Menggunakan HPLC | 4 | 4.000.000,- |
| Kolesterol Menggunakan GC | 4 | 4.000.000,- |
| Formalin, Boraks dan Rhodamin (Kualitatif) | 3 | 3.000.000,- |

Catatan: Peserta pelatihan minimal 1 orang