



PROGRAM PELATIHAN ICCRI-TRAINING CENTER TAHUN 2016

KATA PENGANTAR

Kualitas Sumber Daya Manusia (SDM) sangat menentukan kinerja dan keberhasilan lembaga, instansi atau perusahaan dalam menghadapi arus perkembangan teknologi dan perdagangan bebas serta persaingan yang semakin ketat.

Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas SDM adalah melalui pelatihan yang diselenggarakan oleh lembaga yang kompeten dan profesional.

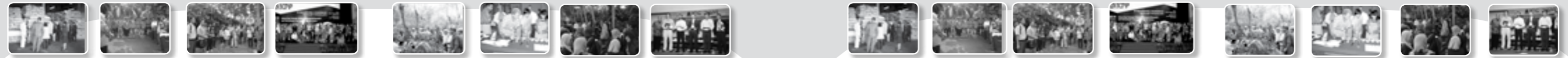
Untuk melayani permintaan pelatihan dan dalam rangka membantu penyusunan program pengembangan SDM di lembaga, instansi atau perusahaan yang terkait dengan komoditas kopi dan kakao serta tanaman pendukung lainnya, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia menyajikan Program Pelatihan Tahun 2016.

Pelatihan dilaksanakan di ruang ber-AC dengan alat bantu audio-visual yang memadai dan dipandu tenaga-tenaga ahli yang berpengalaman. Praktek dilaksanakan di laboratorium/bengkel/kebun percobaan dan lokasi-lokasi pilihan lain yang mendukung, serta tempat tinggal (*guest house*) yang memadai.

Harapan kami, Program Pelatihan 2016 ini dapat menjadi salah satu sumber informasi penting bagi lembaga, instansi atau perusahaan dalam meningkatkan kualitas SDM sesuai dengan situasi dan kondisi masing-masing, termasuk untuk mendukung otonomi daerah dan menyiapkan SDM menghadapi persaingan dalam era perdagangan bebas.

ttd
Direktur





Selayang Pandang

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia



Sejarah Singkat

Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia (Puslitkoka) didirikan pada tanggal 1 Januari 1911 dengan nama pada waktu itu *Besoekisch Proefstation*.

Puslitkoka adalah lembaga penelitian yang memperoleh mandat untuk melakukan penelitian dan pengembangan komoditas kopi dan kakao secara nasional, sesuai dengan Keputusan Menteri Pertanian Republik Indonesia No. 786/Kpts/Org/9/1981 tanggal 9 September 1981. Juga sebagai penyedia data dan informasi yang berhubungan dengan kopi dan kakao.

Sejak didirikan pada tahun 1911, Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia berkantor di Jl. PB. Sudirman No.90 Jember, namun mulai tahun 1987 seluruh kegiatan/operasional dipindahkan ke kantor yang berlokasi di Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, Kabupaten

Jember yang berjarak ± 20 km arah Barat Daya dari kota Jember.

Tugas Pokok dan Fungsi

1. Melakukan penelitian guna mendapatkan varietas/klon unggul baru dan paket teknologi di bidang budidaya dan pengolahan hasil kopi dan kakao.
2. Melakukan kegiatan pelayanan kepada petani/pekebun kopi dan kakao di seluruh wilayah Indonesia guna memecahkan masalah dan mempercepat alih teknologi.
3. Membina kemampuan di bidang sumber daya manusia, sarana dan prasarana guna mendukung kegiatan penelitian dan pelayanan.

Visi

Menjadi lembaga penelitian bertaraf internasional yang handal, produktif dan inovatif dalam menciptakan dan mengembangkan teknologi yang terkait dengan komoditas kopi dan kakao.

Misi

1. Memelopori kemajuan industri kopi dan kakao.
2. Mendampingi mitra pelaku usaha dan pemerintah dalam mengembangkan inovasi teknologi baru.
3. Menyediakan informasi dan pengembangan sumberdaya manusia dalam meningkatkan daya saing.

Rencana Strategis

1. Menentukan arah penelitian yang difokuskan pada isu strategis dengan memperhatikan peluang, kendala dan sumber dana yang tersedia yang lebih lanjut dijabarkan dalam rencana operasional penelitian (ROP).

2. Menyatukan persepsi antara pengambil kebijakan, perencana, peneliti dan pengguna teknologi dalam menentukan arah dan prioritas penelitian.
3. Menyatukan arah penelitian dalam rangka mendorong munculnya efek sinergistik dalam kegiatan riset dan teknologi pada lingkup nasional dan internasional.
4. Mempercepat munculnya inovasi dan terobosan/teknologi sebagai jawaban terhadap peluang dan kendala yang dihadapi.
5. Memberikan pelayanan bagi masyarakat di dalam perusahaan kopi dan kakao sekaligus memanfaatkan/umpan balik informasi sebagai bahan penyempurnaan kegiatan penelitian dan pengembangan lebih lanjut.

RINGKASAN PROGRAM ICCRI-TRAINING CENTER TAHUN 2016

NO.	TOPIK PELATIHAN	WAKTU *)	BIAYA/ORANG
1.	Uji Cita Rasa Kopi	3 hari	Rp. 6.000.000,- *
2.	Uji Cita Rasa Kakao	3 hari	Rp. 6.000.000,- *
3.	Teknik Budidaya dan Pengolahan Kopi	4 hari	Rp. 6.000.000,-
4.	Teknik Budidaya dan Pengolahan Kakao	4 hari	Rp. 6.000.000,-
5.	Pengelolaan Organisme Pengganggu Tanaman (OPT) Kopi dan Kakao	4 hari	Rp. 6.000.000,-
6.	Pengelolaan Limbah Kopi dan Kakao menjadi Pupuk dan Sumber Energi Alternatif	3 hari	Rp. 4.500.000,-
7.	Pembuatan Makanan Cokelat	3 hari	Rp. 4.500.000,-
8.	Manajemen Kafe, Barista & Coffee brewing	3 hari	Rp. 4.500.000,-
9.	Coffee Roasting and Blending	3 hari	Rp. 4.500.000,-

Keterangan :

- * Biaya program pelatihan 1 mencakup : makan siang 1x dan snack 2x , materi pelatihan, bahan praktek, dan sertifikat.
- * Biaya program Pelatihan lainnya, di luar program pelatihan 1 mencakup : penginapan di mess tamu, makan 3x dan snack 2x, materi pelatihan, bahan praktek serta sertifikat.
- * Jumlah peserta pada setiap program pelatihan minimal 10 orang. Selain program pelatihan tersebut, juga dilayani program Magang, Studi Banding dan Wisata Pendidikan.
- * Waktu dan Pelatihan topik khusus sesuai permintaan pelanggan.
- * *) Sudah termasuk bahan baku pelatihan citarasa



DESKRIPSI PROGRAM PELATIHAN

1. PELATIHAN UJI CITARASA KOPI

Deskripsi

Pelatihan ini dirancang untuk menghasilkan tenaga yang mampu melakukan pengujian citarasa kopi dan untuk memasyarakatkan pentingnya uji citarasa untuk pengendalian mutu.

Tujuan

- ❖ Memberi bekal teori dan praktek kepada para peserta mengenai cara melakukan uji citarasa kopi menurut prosedur yang standar
- ❖ Menghaskan tenaga penguji citarasa kopi untuk pengawasan mutu

Materi

- ❖ Peranan uji citarasa untuk pengendalian mutu
- ❖ Pengolahan dan pengaruhnya terhadap citarasa
- ❖ Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap seduhan
- ❖ Dasar-dasar uji organoleptik
- ❖ Karakteristik dan deskripsi citarasa
- ❖ Metode uji citarasa

2. PELATIHAN UJI CITARASA KAKAO

Deskripsi

Pelatihan ini dirancang untuk menghasilkan tenaga yang mampu melakukan pengujian citarasa kakao dan untuk memasyarakatkan pentingnya uji citarasa untuk pengendalian mutu.



Tujuan

- ❖ Memberi bekal teori dan praktek kepada para peserta mengenai cara melakukan uji citarasa kakao menurut prosedur yang standar
- ❖ Menghaskan tenaga penguji citarasa kakao untuk pengawasan mutu

Materi

- ❖ Peranan uji citarasa untuk pengendalian mutu
- ❖ Pengolahan dan pengaruhnya terhadap citarasa
- ❖ Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap mutu fisik coklat
- ❖ Dasar-dasar uji organoleptik
- ❖ Karakteristik dan deskripsi citarasa
- ❖ Metode uji citarasa

3. PELATIHAN TEKNIK BUDIDAYA DAN PENGOLAHAN KOPI

Deskripsi

Produktivitas dan mutu kopi yang relatif rendah memerlukan upaya yang sungguh-sungguh untuk memperbaikinya. Melalui pelatihan ini para peserta akan mampu menerapkan teknik budidaya dan pengolahan hasil tanaman kopi secara benar sehingga produktivitas dan mutunya dapat ditingkatkan.

Tujuan

- ❖ Meningkatkan wawasan, pengetahuan dan keterampilan dalam teknik budidaya dan pengolahan kopi
- ❖ Meningkatkan kemampuan dalam mengantisipasi berbagai perubahan keadaan yang dapat mengancam eksistensi budidaya kopi



Materi

- ❖ Bahan tanam anjuran dan teknik perbanyakan tanaman kopi (pembibitan)
- ❖ Syarat tumbuh kopi, persiapan lahan dan penanaman kopi
- ❖ Konservasi lahan dan pemupukan kopi
- ❖ Pangkasan kopi dan pengelolaan penabung
- ❖ Diversifikasi tanaman kopi dengan tanaman lain dan ternak
- ❖ Pengelolaan Organisme Pengganggu Tanaman (OPT) kopi
- ❖ Panen dan pasca panen kopi
- ❖ Industri hilir kopi

4. PELATIHAN TEKNIK BUDIDAYA DAN PENGOLAHAN KAKAO

Deskripsi

Produktivitas dan mutu kakao yang relatif rendah memerlukan upaya yang sungguh-sungguh untuk memperbaikinya. Melalui pelatihan ini para peserta akan mampu menerapkan teknik budidaya dan pengolahan hasil tanaman kakao secara baik sehingga produktivitas dan mutunya dapat ditingkatkan.

Tujuan

- ❖ Meningkatkan wawasan, pengetahuan dan keterampilan dalam teknik budidaya dan pengolahan kakao
- ❖ Meningkatkan kemampuan dalam mengantisipasi berbagai perubahan keadaan yang dapat mengancam eksistensi budidaya kakao



Materi

- ❖ Bahan tanam dan persyaratan tumbuh tanaman kakao
- ❖ Teknik perbanyakan dan pembibitan kakao
- ❖ Persiapan lahan dan penanaman kakao
- ❖ Konservasi dan pemupukan kakao
- ❖ Pengelolaan tanaman penabung dan pangkasan kakao
- ❖ Diversifikasi tanaman kakao dengan tanaman produktif
- ❖ Rehabilitasi tanaman kakao
- ❖ Pengelolaan OPT kakao
- ❖ Panen dan pasca panen kakao

5. PELATIHAN PENGELOLAAN ORGANISME PENGGANGGU TANAMAN (OPT) KOPI DAN KAKAO

Deskripsi

Organisme Pengganggu Tanaman (OPT) yang menyerang tanaman kopi dan kakao merupakan faktor pembatas produksi yang sangat penting sehingga perlu mendapatkan perhatian dan pengelolaan yang serius melalui penerapan taktik dan strategi yang tepat sehingga kerugian yang ditimbulkan dapat ditekan menjadi sekecil mungkin.

Tujuan

Memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada para peserta dalam mengenali tanda dan gejala serangan, bioekologi hama dan epidemiologi penyakit yang menyerang tanaman kopi dan kakao sehingga mampu mengendalikan secara efektif dan efisien.



Materi

- ❖ Dasar-dasar pengendalian OPT kopi dan kakao
- ❖ Pengenalan OPT kopi dan kakao serta cara pengendaliannya
- ❖ Pengelolaan parasitoid dan predator
- ❖ Pengenalan dan pemanfaatan agens hayati
- ❖ Pestisida sebagai alat pengelolaan hama/penyakit tanaman
- ❖ Alat aplikasi pestisida, jenis, penggunaan dan cara perawatannya

6. PELATIHAN PENGELOLAAN LIMBAH KOPI DAN KAKAO MENJADI PUPUK DAN SUMBER ENERGI ALTERNATIF

Deskripsi

Limbah di kebun kopi dan kakao yang berupa kulit buah kebanyakan masih dibuang di sekitar tempat pengolahan hasil dan sebagian dikembalikan ke kebun. Melalui pelatihan ini peserta dikenalkan optimasi pemanfaatan limbah, antara lain diproses untuk pakan ternak, diolah menjadi kompos organik bermutu, serta diekstrak untuk menghasilkan biogas sebagai sumber energi alternatif. Dengan cara seperti itu limbah yang berpotensi menjadi pencemar lingkungan, dapat diolah menjadi produk yang bernilai tambah tinggi. Limbah suatu proses produksi diubah menjadi bahan baku untuk proses produksi berikutnya, hal ini merupakan proses efisiensi yang berwawasan lingkungan.



Tujuan

Memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan kepada para peserta tentang berbagai metode optimasi pemanfaatan limbah kebun kopi dan kakao.

Materi

- ❖ Limbah kulit buah kebun kopi dan kakao, masalah, potensi nutrisi dan energi yang dikandungnya
- ❖ Pengolahan limbah kebun kopi dan kakao menjadi pupuk granula
- ❖ Integrasi kebun kopi dan kakao dengan ternak
- ❖ Pengolahan limbah kebun kopi dan kakao menjadi pakan ternak
- ❖ Ekstraksi limbah kebun dan ternak menjadi energi biogas dan penanganannya

7. PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN COKELAT

Deskripsi

Bisnis makanan cokelat minuman berbasis cokelat masih cerah. Pelatihan ini diperuntukkan bagi yang akan membuat industri cokelat skala rumah tangga/industri kecil.

Tujuan

Memberikan bekal teori dan ketrampilan dalam pembuatan makanan dan minuman cokelat, baik aspek teknis sampai dengan pembiayaan.



Materi

- ❖ Pengetahuan dasar bahan baku makanan cokelat
- ❖ Teknik dasar persiapan bahan baku
- ❖ Pembuatan makanan basah/kering bercitarasa cokelat
- ❖ Pembuatan permen cokelat
- ❖ Teknik pengemasan, Pembiayaan dan Pemasaran

8. PELATIHAN MANAJEMEN KAFE, BARISTA & COFFEE BREWING

Deskripsi

Pelatihan ini diperuntukkan bagi yang akan membuka kedai kopi baru atau memperdalam ketrampilan bagi kedai kopi lama. Materi yang diberikan berupa teori di kelas dan praktek.

Tujuan

Memberikan bekal pengetahuan dan ketrampilan mengelola kedai kopi baik dari aspek teknis sampai dengan non-teknis.

Materi

- ❖ Pengenalan bahan baku kopi
- ❖ Roasting & Grinding
- ❖ Manual Brewing
- ❖ Pembuatan produk hilir siap saji
- ❖ Manajemen Cafe



9. Pelatihan Coffee Roasting and Blending

Deskripsi

Metode sangrai sangat menentukan aroma dan flavour kopi. Pelatihan ini memberikan ketrampilan dalam penyangraian kopi dengan beberapa metode dan alat sangrai. Disamping itu, tiap-tiap jenis kopi punya karakteristik sangrai tertentu. Metode penyangraian yang tepat dan blending yang pas akan menghasilkan kopi dengan citarasa maksimal.

Tujuan

Memberikan bekal pengetahuan dan ketrampilan dalam penyangraian dan blending kopi agar citarasa maksimal.

Materi

- ❖ Pengetahuan dasar bahan baku biji kopi
- ❖ Pengenalan alat-alat sangrai
- ❖ Teknis sangrai (Direct heating, Fluidized, Drum)
- ❖ Blending :
 - Robusta dan Arabika
 - Robusta dan Kopi lain



TENAGA PENGAJAR DAN FASILITAS PENUNJANG PELATIHAN

Untuk mendukung suksesnya penyelenggaraan pelatihan, tersedia tenaga pelatih dan berbagai fasilitas sebagai berikut:

- ❖ Tenaga pengajar terdiri atas para peneliti dan teknisi yang berpengalaman dan ahli di bidangnya
- ❖ Fasilitas ruang pembekalan teori dan diskusi yang dilengkapi dengan peralatan audio-visual dan ber-AC
- ❖ Fasilitas Laboratorium Pemuliaan Tanaman, Agronomi, Tanah dan Agroklimat, Perlindungan Tanaman, Pasca Panen dan Bengkel Rekayasa Alat dan Mesin Pengolahan Kopi dan Kakao
- ❖ Laboratorium *somatic embryogenesis* (SE)
- ❖ Fasilitas praktek pembibitan dan budidaya tanaman
- ❖ Kebun percobaan dan kebun koleksi plasma nutfah di Jember (160 ha), Malang (100 ha) dan Bondowoso (110 ha)
- ❖ Fasilitas akomodasi untuk peserta pelatihan dengan kapasitas 83 tempat tidur terdiri atas :
 - Guest House (24 tempat tidur)
 - Wisma SCAVINA (9 tempat tidur)
 - Wisma ARABIKA (9 tempat tidur)
 - Wisma KAPAKATA (9 tempat tidur)
 - Wisma CONUGA (9 tempat tidur)
 - Mess SUMBERASIN (13 tempat tidur)
 - Mess ANDUNGSARI (13 tempat tidur)



Penginapan Peserta Pelatihan



Outlet Produk Puslitkoka



Praktek Lapangan



Ruang Tamu Penginapan



Ruang Perpustakaan



Proses belajar di Lapangan



Kamar Penginapan Full AC



Ruang Pengajaran



Praktek di Pabrik Cokelat



TENAGA PENGAJAR

BIDANG TANAH & PEMUPUKAN
 Dr. Ir. Soetanto Abdoellah, SU.
 Dr. Ir. John Bako Baon, M.Sc
 Niken Puspitasari, SP.
 Sugiyanto, SP. MP

BIDANG PEMULIAAN TANAMAN
 Dr. Agung Wahyu Susilo, SP. MP.
 Dr. Ir. Retno Hulupi, SU
 Ucu Sumirat, SP. M.Sc
 Indah Anita Sari, SP.
 Dwi Nugroho, SP. M.Sc
 Bayu Setyawan, SP. M.Sc

BIDANG BIOTEKNOLOGI
 Sulistyani Pancaningtyas, SP.
 Fitri Ardiyani, SP.
 Rina Arimarsetiowati, SP
 Reny Fauziah Oetami, SP. MP.

BIDANG AGRONOMI
 Dr. Ir. Adi Prawoto, SU
 Fitria Yuliasmara, SP.
 Novie Pranata Erdiansyah, SP.
 Teguh Iman Santoso, SP
 Fakhrussy Zakaria, SP.
 Ir. Nurkholis
 Ir. M. Taqwim
 Ir. Agus Saryono

BIDANG PERLINDUNGAN TANAMAN
 Ir. Endang Sulistyowati, MP
 Febrilia Nur'aini, SP
 Dwi Suci Rahayu, SP. MP
 Sakti Widyanta Pratama, SP.
 Ir. Qithfirul Aziz
 Supandi, SP.

BIDANG TEKNOLOGI PASCA PANEN, REKAYASA ALAT DAN MESIN
 Dr. Sukrisno Widyotomo, S.TP. M.Si
 Ir. Yusianto
 Ir. Budi Sumartono, MP
 Ariza Budi Tunjungsari, S.TP
 Hendy Firmanto, ST
 Noor Ariefandy Febrianto, S.TP. M.Sc
 Edy Suharyanto, S.TP. MP.

BIDANG SOSIAL EKONOMI DAN KELEMBAGAAN
 Diany Faila Sophia Hartatri, SP. M.Sc
 Lya Aklimawati, SP.
 Djoko Soemarno, SP. MP.

PERMINTAAN INFORMASI, PENDAFTARAN & AKOMODASI

Dapat diperoleh di:

Urusan Pelatihan dan Perpustakaan
 Agribisnis Kopi dan Kakao
**PUSAT PENELITIAN KOPI DAN KAKAO
 INDONESIA**
 Jl. Pb. Sudirman no. 90 Jember 68118
 Telp. (0331) 757130, 757132, 487278
 Fax. (0331) 757131, 487735

e-mail: iccri@iccri.net / iccri.tc@gmail.com
 website: [//www.iccri.net](http://www.iccri.net)

Contact Person:

Ir. BUDI SUMARTONO, MP.
 Hp. 0821 7406 4467

Cara pembayaran:

1. Transfer melalui Bank Mandiri Cabang Jember No. Rekening 143 0010908331 a.n. PT RPN Puslitkoka
2. Dibayar langsung oleh calon peserta pada saat tiba di tempat pelatihan.

@@@@@



Praktek Pembuatan Makanan Cokelat di Pabrik



Facilities Olah Raga



Facilities Olah Raga

JADWAL PELATIHAN (ICCRI TC) AGRIBISNIS KOPI DAN KAKAO TAHUN 2016

NO.	TOPIK PELATIHAN	BULAN														
		JANUARI	FEBRUARI	MARET	APRIL	MEI	JUNI	JULI	AGUSTUS	SEPTEMBER	OKTOBER	NOPEMBER	DESEMBER			
1.	Uji Cita Rasa Kopi			XXXXX					XXXXXX					XXXXX		
2.	Uji Cita Rasa Kakao				XXXXX									XXXXX		
3.	Teknik Budidaya dan Pengolahan Kopi		XXXXX											XXXXXX		
4.	Teknik Budidaya dan Pengolahan Kakao		XXXXX							XXXXX						
5.	Pengelolaan Organisme Pengganggu Tanaman (OPT) Kopi			XXXXX						XXXXXX						XXXXX
6.	Pengelolaan Organisme Pengganggu Tanaman (OPT) Kakao															XXXXX
7.	Pengelolaan Limbah Kopi dan Kakao menjadi Pupuk dan Sumber Energi Alternatif								XXXXX					XXXXXX		
8.	Pembuatan Makanan Cokelat													XXXXXX		
9.	Manajemen Kafe, Barista & Coffee Brewing															XXXXX
10.	Coffee Roasting and Blending															XXXXX

Keterangan :

- ❖ Topik khusus atas permintaan, disesuaikan dengan ketersediaan waktu dan sumber daya manusia