

RENCANA ANGGARAN BIAYA PRAKTIKUM

Pengolahan Hasil Perikanan Air Tawar

Kompetensi	: Agribisnis Perikanan Air Tawar (APAT)	Penyusun	: Yunida Vella, S. Pi
Mata Pelajaran	: Pengolahan Hasil Perikanan	Jabatan	: Ketua MGMP APAT

I. RINCIAN ANGGARAN BIAYA PER PROJECT

* Asumsi kalkulasi bahan di bawah ini ditujukan untuk 1 Kelompok Praktikum (1 Kali Proses Production).

1. Project Pembuatan Bakso Ikan

NO	URAIAN BAHAN / KOMPONEN	VOLUME	SATUAN	HARGA (RP)	TOTAL (RP)
A Bahan Utama & Bumbu					
1	Daging Ikan Lumat/Surimi (Ikan Nila/Patin)	1	kg	50.000	50.000
2	Tepung Tapioka / Tapioka Modifikasi	250	gram	15.000 /kg	3.750
3	Bumbu (Bawang Putih, Lada, Garam, Gula)	1	paket	10.000	10.000
4	Es Batu / Air Es	1	balok kcl	3.000	3.000
5	STPP / Pengenyal Alami (Opsional)	10	gram	5.000	5.000
B Kemasan & Operasional					
6	Plastik Kemasan Vacuum / Standing Pouch	1	pak (10 pcs)	12.000	12.000
7	Stiker Label Produk	10	pcs	1.000	10.000
8	Gas LPG (Porsi Praktikum)	1	paket	10.000	10.000
Subtotal Project Bakso Ikan (Per Kelompok):					103.750

2. Project Pembuatan Lele Fillet

NO	URAIAN BAHAN / KOMPONEN	VOLUME	SATUAN	HARGA (RP)	TOTAL (RP)
A Bahan Utama & Sanitasi					
1	Ikan Lele Segar (Ukuran Konsumsi 6-8 ekor/kg)	3	kg	26.000	78.000
2	Es Batu (Untuk Chilling & Process)	2	balok kcl	3.000	6.000
3	Jeruk Nipis / Asam Jawa (Penghilang Amis)	250	gram	5.000	5.000
4	Garam Sanitasi	500	gram	4.000	4.000
B Kemasan & Labeling					
5	Styrofoam Tray / Vacuum Pack	5	pcs	2.500	12.500
6	Plastic Wrap (Cling Wrap)	1	rol kecil	15.000	15.000
7	Stiker Label / Logo Sekolah	5	pcs	1.000	5.000

NO	URAIAN BAHAN / KOMPONEN	VOLUME	SATUAN	HARGA (RP)	TOTAL (RP)
Subtotal Project Lele Fillet (Per Kelompok):					125.500

3. Project Pembuatan Lele Bumbu Marinasi

NO	URAIAN BAHAN / KOMPONEN	VOLUME	SATUAN	HARGA (RP)	TOTAL (RP)
A Bahan Utama & Bumbu Rempah					
1	Ikan Lele Segar Ukuran Sedang	3	kg	26.000	78.000
2	Bumbu Halus (Kunyit, Ketumbar, Bawang, Jahe)	1	paket	15.000	15.000
3	Garam & Penyedap Rasa	1	paket	5.000	5.000
4	Air Jeruk Nipis / Asam Jawa	200	gram	5.000	5.000
B Kemasan & Pengawetan					
5	Kantong Plastik Vacuum Pouch (Kedap Udara)	6	pcs	2.000	12.000
6	Stiker Label Produk	6	pcs	1.000	6.000
7	Es Batu (Penyimpanan Sementara)	1	balok kcl	3.000	3.000
Subtotal Project Lele Bumbu Marinasi (Per Kelompok):					124.000

II. REKAPITULASI TOTAL ANGGARAN PRAKTIKUM

* Kalkulasi Keseluruhan untuk 1 Kelas (Estimasi Terdiri dari 5 Kelompok Praktikum).

NO	NAMA PROJECT PRAKTIKUM	BIAYA / KELOMPOK (RP)	TOTAL 1 KELAS (5 KELOMPOK)
1	Pembuatan Bakso Ikan	103.750	518.750
2	Pembuatan Lele Fillet	125.500	627.500
3	Pembuatan Lele Bumbu Marinasi	124.000	620.000
TOTAL KESELURUHAN ANGGARAN:			Rp 1.766.250

CATATAN PEMBELAJARAN & ALOKASI TAMBAHAN:

• **Aspek K3 & Hygiene:** Disarankan mengalokasikan dana tak terduga/kebersihan sebesar **Rp 50.000 - Rp 100.000** per kelas untuk sabun cuci piring, sarung tangan plastik (disposable gloves), masker, serta spon cuci.

• **Penyesuaian Harga Lokal:** Harga bahan baku segar (seperti Ikan Lele & Nila/Patin) bersifat fleksibel dan dapat disesuaikan dengan fluktuasi harga pasar daerah di wilayah MGMP masing-masing.

Disusun Oleh,
Ketua MGMP Agribisnis Perikanan Air Tawar

Yunida Vella, S. Pi

NIP. -