

BADAN PUSAT STATISTIK REPUBLIK INDONESIA

Q-Metadata 2021

METADATA KEGIATAN STATISTIK SEKTORAL/KHUSUS

Judul kegiatan : Te	eknologi Produksi Tepung Telur yar	ng Sesuai Kebutuhan Industri	
Tahun kegiatan :			2 0 2 1
Jenis kegiatan:	1. Statistik sektoral 2. S	statistik khusus	1
Sektor kegiatan :	 01. Pertanian 26. Industri, Pertambangan, Energian 27. Keuangan, Niaga dan Jasa 28. Neraca Nasional dan Regiona 29. Sosial dan Kesejahteraan Rak 30. Kependudukan dan Ketenaga 31. Harga 32. Teknologi Informasi dan Komu 33. Lainnya (sebutkan	al kyat akerjaan unikasi	0 1

	Blok I. Identifikasi Penyelenggara Kegiatan Tuliskan instansi/institusi penyelenggara kegiatan setingkat dengan eselon II/direktur/rektor
1.7.	Penyelenggara: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
1.8.	Alamat lengkap penyelenggara: Jalan Tentara Pelajar no. 12A Cimanggu Bogor Tengah
	Kabupaten/Kota *) : Kota Bogor *) coret yang tidak sesuai
	Provinsi : Jawa Barat
	Blok II. Penanggung Jawab Kegiatan (Sebagai Contact Person) Penanggung jawab kegiatan merupakan pihak yang mengetahui informasi umum kegiatan
2.7.	Penanggung jawab kegiatan:
	Nama : Miskiyah, SPt, MP
	Jabatan : Peneliti Madya
	Alamat : Jalan Tentara Pelajar no. 12A Bogor 16114
	Telepon : Fax:
	Email :
2.8.	Penanggung jawab teknis kegiatan:
	Nama :
	Jabatan :
	Alamat :
	Telepon : Fax:
	Email :
	Blok III. Informasi Umum Kegiatan
3.4.	Tujuan kegiatan:
	ghasilkan teknologi pengolahan tepung telur dan limbah cangkang telur untuk meningkatkan nilai tambah dan saing telur
3.2.	Kegiatan statistik ini dilakukan:
	Hanya sekali - 1 \rightarrow Lanjutkan ke R.3.4. Berulang - 2

3.3	. Jika	a " <i>Berulang</i> " frekuer	nsi penyelengga	ıraan:		
		Bulanan	- 1	Lima Tahunan	- 5	
		Triwulanan	- 2	Sepuluh Tahunan	- 6	
		Tahunan	- 3	Lainnya (sebutkan) - 7	
		Tiga Tahunan	- 4			
3.4	. Fre	kuensi pengumpula	n data			
		Harian	- 1	Semesteran	- 16	3 2
		Mingguan	- 2	Tahunan	- 32	
		Bulanan	- 4	Lainnya (Sebutkan) - 64	
		Triwulanan	- 8			
3.5	. Tip	e pengumpulan data	a :			
		Longitudinal			- 1	
		Cross Sectional			- 2	2
		Longitudinal dan C	ross Sectional		- 3	
			Blok IV. Va	riabel Utama yang Dikumpulk	an	
		utama yang dikum Itama dan referensi		erensi waktu pengumpulan data ada)	masing-masing va	ariabel (Tuliskan
	No.					
			Nama Va	riabel	Referensi Wa	aktu
	1	Teknologi pengola karakteristiknya se	han tepung telu	ur sederhana yang	Referensi Wa	
	2	karakteristiknya se	ahan tepung telu etara dengan pr lahan tepung te	ur sederhana yang		1
		karakteristiknya se Scalling up pengo aplikasinya pada p	ahan tepung telu etara dengan pr lahan tepung te produk pangan Il samping cang	ur sederhana yang oduk komersial	Satu tahur	1
	2	karakteristiknya se Scalling up pengo aplikasinya pada p Pemanfaatan hasi	ahan tepung telu etara dengan pr lahan tepung te produk pangan Il samping cang	ur sederhana yang oduk komersial ulur sederhana dan	Satu tahur Satu tahur	1
5.7	3	karakteristiknya se Scalling up pengo aplikasinya pada p Pemanfaatan hasi meningkatkan nila	ahan tepung teluetara dengan pr lahan tepung te produk pangan Il samping cang i tambah	ur sederhana yang oduk komersial ulur sederhana dan kang kulit telur untuk	Satu tahur Satu tahur	1
5.7	3	karakteristiknya se Scalling up pengo aplikasinya pada p Pemanfaatan hasi	ahan tepung teluetara dengan prolahan tepung teleproduk pangan il samping cang i tambah	ur sederhana yang oduk komersial ulur sederhana dan kang kulit telur untuk	Satu tahur Satu tahur	1
5.7	3	karakteristiknya se Scalling up pengo aplikasinya pada p Pemanfaatan hasi meningkatkan nila kupan Wilayah kegia Seluruh wilayah Ind	ahan tepung teluetara dengan produk pangan Il samping cang i tambah	ur sederhana yang oduk komersial elur sederhana dan kang kulit telur untuk Blok V. Metodologi - 1	Satu tahur Satu tahur	1
5.7	3	karakteristiknya se Scalling up pengo aplikasinya pada p Pemanfaatan hasi meningkatkan nila kupan Wilayah kegia	ahan tepung teluetara dengan produk pangan Il samping cang i tambah	ur sederhana yang oduk komersial elur sederhana dan kang kulit telur untuk Blok V. Metodologi	Satu tahur Satu tahur	1
5.7	2 3 . Cal	karakteristiknya se Scalling up pengo aplikasinya pada p Pemanfaatan hasi meningkatkan nila kupan Wilayah kegia Seluruh wilayah Ind	ahan tepung teluetara dengan prolahan tepung teleproduk pangan il samping cang i tambah atan:	ur sederhana yang oduk komersial elur sederhana dan kang kulit telur untuk Blok V. Metodologi - 1 - 2	Satu tahur Satu tahur	1
	2 3 . Cal	karakteristiknya se Scalling up pengo aplikasinya pada p Pemanfaatan hasi meningkatkan nila kupan Wilayah kegia Seluruh wilayah Ind Sebagian wilayah I	ahan tepung teluetara dengan prolahan tepung teleproduk pangan il samping cang i tambah atan:	ur sederhana yang oduk komersial elur sederhana dan kang kulit telur untuk Blok V. Metodologi - 1 - 2 giatan dilakukan di:	Satu tahur Satu tahur	1
	2 3 . Cal	karakteristiknya se Scalling up pengo aplikasinya pada p Pemanfaatan hasi meningkatkan nila kupan Wilayah kegia Seluruh wilayah Ind Sebagian wilayah I	ahan tepung teluetara dengan prolahan tepung teluetara dengan prolahan tepung teluetara dengan il samping cang i tambah satan: donesia ndonesia h Indonesia, ke	ur sederhana yang oduk komersial elur sederhana dan kang kulit telur untuk Blok V. Metodologi - 1 - 2 giatan dilakukan di:	Satu tahur Satu tahur Satu tahur	1

	2	DKI Jakarta		
	3	Banten		
	4	Jawa Timur		
5.6	Ca	ra pengumpulan data:		
		Seluruh populasi (Sensus)	- 1 → Lanjutkan ke R.5.10	2
		Sebagian populasi (Survei)	- 2	
		Kompilasi produk administrasi	- 3 → Lanjutkan ke R.5.10	
5.4.	Tah	apan pengambilan sampel:		1
		Single Stage/Phase	- 1	
		Multi Stage/Phase (Sebutkan) -2	
5.5.	Me	tode pemilihan sampel stage terakhir:		1
		Sampel Probabilitas	- 1	
		Sampel Non Probabilitas (Sebutkan) - 2 $ ightarrow$ Lanjutkan ke R.5.9	
5.9	Ke	rangka sampel:		
5.19.		Keseluruhan fraksi sampel (overal sampling fi	raction):	
5.20.		Perkiraan sampling error:		
5.21.		Unit sampel:		
5.22.	Ur	nit observasi:		
5.11.	Me	tode pengumpulan data:		
		Wawancara langsung	- 1	8
		Wawancara melalui sarana komunikasi	- 2	
		Mengisi kuesioner sendiri (swacacah)	- 4	
		Pengamatan (observasi)	- 8	

Pengumpulan data seku	nder		- 16	
Lainnya (sebutkan)	- 32	
5.12. Apakah melakukan uji coba (pilot study):			1
Ya - 1	Tidak		- 2	_
Jika " <i>Ya</i> ", jelaskan :				
5.13. Petugas pengumpulan data:				1
Staf			- 1	
Mitra/Tenaga Kontrak			- 2	
Lainnya (sebutkan)			- 4	
5.14. Persyaratan pendidikan terer	ndah petugas pengum	pulan data:		
SLTA/Sederajat			- 1	
D1/D2/D3			- 2	
D4/S1			- 3	
S2/S3			- 4	
5.15. Apakah melakukan pelatihan	petugas:			2
Ya - 1	Tidak		- 2	
Jika " <i>Ya</i> ", jelaskan :				
5.16. Jumlah petugas:				
Supervisor/Penyelia/Pen	gawas		Orang	
Enumerator/Pencacah/P	engumpul Data		Orang	
Blok V	I. Pengolahan Data	a, Penyajian,	dan Analisis	
6.1. Metode pengolahan:				
Penyuntingan (Editing)	Ya - 1	Tidak	- 2	1
Penyandian (Coding)	Ya - 1	Tidak	- 2	1
Input data (Data entry)	Ya - 1	Tidak	- 2	1
Penyahihan (Validasi)	Ya - 1	Tidak	- 2	1
6.11. Tingkat penyajian yang dih	arapkan:			

Nasional		- 1		Kecamata	n		- 8	2
Provinsi		- 2		Kelurahan	/Desa		- 16	
Kabupaten/Kota	a	- 4		Lainnya (s	ebutkan)	- 32	
6.12. Metode analisis:								
Scalling up Produ	ıksi Tepung	Telur						
 Penjajakan calon produk pangan 	mitra pen	gguna tekno	ologi pro	ses produ	ksi dan tep	ung telur dan	uji aplikasin	ya pada
 Perhitungan Tekr 	noekonomi							
 Teknologi peman 	faatan limb	ah Cangkan	g Telur					
6.13. Unit analisis: Provir	ısi 							
6.17. Produk data yang	tersedia ur	ituk umum:						
Publikasi Terce	tak	Ya - 1		Tie	dak -2			1
Publikasi Digita	I	Ya - 1		Tie	dak - 2			1
Data Mikro		Ya - 1		Tie	dak -2			2
6.18. Judul publikasi (dii	isi jika rinci	an 6.5 publik	kasi terce	etak atau p	ublikasi dig	ital berkode 1):		
6.19. Waktu pelaksanaa	ın kegiatan	:						
	Tanggal	Bulan	Та	ıhun	Tang	gal Bulan	Tah	un
Perencanaan/Persiapan	0 1	0 1	2 0	2 1	s.d 2	8 0 2	2 0	2 1
Pengumpulan data	0 1	0 3	2 0	2 1	s.d 0	1 1 0	2 0	2 1
Pengolahan	2 0	0 5	2 0	2 1	s.d 1	0 1 0	2 0	2 1
· ongolanan		ا ا	_ "	- '		_ [' 0]		_ '
Analisis	1 8	0 6	2 0	2 1	s.d 2	5 1 1	2 0	2 1

	Diseminasi	0 1		1	1	2	0	2	1	s.d	3	1	1	2	2	0	2	2	
6.20.	Rencana penerbita	n publi	kasi ι	untu	k um	um:													
		Tar	nggal			Bular	n			Tal	hun								

Blok VII. Abstraksi

Teknologi produksi tepung telur yang telah ada akan diperbesar skalanya agar bisa diimplementasikan oleh petani peternak skala UKM. Pada tahun 2020 telah dihasilkan formula tepung telur dengan karakteristik lebih baik dibanding tepung komersial dengan penambahan bahan pengisi. Tepung telur tersebut telah diaplikasikan untuk produk rerotian. Tahun 2021 akan dilakukan scalling up dan memperbaiki proses produksi tepung telur sehingga memperbaiki rendemen tepung telur. Selain itu akan dilakukan perhitungan teknoekonominya. Untuk meningkatkan nilai tambah telur dilakukan pemanfaatan hasil samping cangkang kulit telur menjadi produk tepung kalsium untuk pupuk cair dan untuk suplemen kalsium. Tepung kalsium dihasilkan dengan proses pencucian dengan berbagai macam pelarut dan pemurnian menjadi tepung kalsium.