



# BADAN PENDIDIKAN PELATIHAN DAN UJI KOMPETENSI HERBOLOGIDRK

Jl. Keloran Gg. Lokananta, Keloran, Tirtonirmolo, Kasihan, Bantul, DIY 55181  
Telepon : 0823-2208-8417, email : badandiklataphi24@gmail.com

No : 014/SPN/BADIKLATKOM HERBOLOGIDRK/VIII/2025

07 Agustus 2025

Hal : Permohonan Narasumber

Yth. Dekan  
Fakultas Farmasi  
Universitas Ahmad Dahlan  
Di Tempat

Dengan Hormat,

Sehubungan akan diselenggarakan Webinar Serial Riset dan Bisnis dengan tema **Fermentasi Harga Mati, Solusi Mutu Produksi** yang diselenggarakan oleh Badiklatkom HerbologiDRK (Kolaborator APhi) yang akan dilaksanakan pada :

Hari/Tanggal : Sabtu, 09 Agustus 2025  
Waktu : 13.00 - 15.00 WIB  
Tempat : Zoom meeting (link menyusul)

Dengan ini kami memohon kepada Ibu Dekan Farmasi UAD agar berkenan menugaskan Bapak Dr.Apt.Kintoko,M.Sc dosen pada Fakultas Farmasi Universitas Ahmad Dahlan sebagai Pemateri pada kegiatan tersebut. Untuk informasi lebih lanjut dapat menghubungi admin Badiklatkom HerbologiDRK (**082322088417**)

Demikian surat permohonan ini kami sampaikan. Atas kesediaan dan kerjasamanya yang baik diucapkan terima kasih.

Yogyakarta, 07 Agustus 2025  
Sekretaris Jenderal APhi



apt Wahyu Titis Lestaringrum, M.Farm

**KAK (KERANGKA ACUAN KERJA)**  
**WEBINAR SERIAL RISET DAN BISNIS**  
**“FERMENTASI HARGA MATI, SOLUSI MUTU PRODUKSI”**

**A. PENGANTAR**

Fermentasi telah dikenal luas sebagai salah satu teknik pengolahan pangan dan bahan herbal yang mampu meningkatkan mutu, daya simpan, dan nilai bioaktif dari suatu produk. Dalam konteks pengembangan jamu dan produk herbal, proses fermentasi tidak hanya mempertahankan kandungan senyawa aktif, namun juga dapat meningkatkan ketersediaannya secara hayati bagi tubuh. Dengan pendekatan ilmiah, fermentasi telah menjadi langkah strategis dalam mendukung produksi jamu yang berkualitas tinggi.

Di sisi lain, tren konsumsi produk fermentasi seperti yoghurt terus meningkat seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan saluran pencernaan dan sistem imun. Kombinasi antara yoghurt dan berbagai jenis herbal (poliherbal) melalui proses fermentasi dapat menghasilkan produk fungsional baru yang kaya manfaat, bercita rasa unik, dan bernilai jual tinggi. Webinar ini juga akan membahas Rekayasa Mikrobiologi Meningkatkan Khasiat Herbal yang dapat meningkatkan bioaktif kandungan pada tanaman herbal. Ini membuka peluang besar dalam bisnis produk pangan fungsional berbasis riset.

Melihat potensi tersebut, Badiklatkom Herbolgi DRK bersama APHI menginisiasi webinar bertajuk “Fermentasi Harga Mati, Solusi Mutu Produksi” sebagai upaya edukasi kepada masyarakat umum, pelaku usaha herbal, serta peneliti dan mahasiswa yang ingin memahami bagaimana fermentasi dapat meningkatkan mutu produksi sekaligus membuka peluang bisnis berbasis riset ilmiah.

## **B. TUJUAN KEGIATAN**

Webinar “Fermentasi Harga Mati, Solusi Mutu Produksi” diselenggarakan dengan tujuan sebagai berikut:

1. Memberikan pemahaman tentang peran fermentasi dalam meningkatkan kadar bioaktif jamu.
2. Menyampaikan hasil riset terkini terkait fermentasi yoghurt polih herbal dan potensi pengembangannya.
3. Mendorong peserta untuk mengaplikasikan ilmu fermentasi dalam pengembangan produk herbal dan pangan fungsional.
4. Menjadi wadah diskusi dan berbagi pengalaman antara peneliti, praktisi, dan masyarakat luas terkait fermentasi.
5. Membuka peluang kerjasama dan bisnis melalui program afiliasi peserta webinar.

## **C. BENTUK KEGIATAN**

Webinar ini akan dilaksanakan secara online melalui Zoom Meeting, dengan rincian sebagai berikut:

1. Nama Kegiatan : Fermentasi Harga Mati, Solusi Mutu Produksi
2. Narasumber :
  - a. Dr. apt. Kintoko, M.Sc.
  - b. Meta Andhini NC, S.Pt
3. Materi : Fermentasi untuk Meningkatkan Kadar Bioaktif Jamu dan Formulasi Yoghurt Polih herbal
4. Target Peserta : Masyarakat umum, tenaga medis, dan akademisi.
5. Fasilitas yang diberikan yaitu e-sertifikat, materi lengkap dan rekaman zoom.

## **D. WAKTU DAN TEMPAT KEGIATAN**

Kegiatan ini akan dilaksanakan pada :

- Hari/Tanggal : Sabtu, 09 Agustus 2025  
Tempat : Zoom Meeting (link menyusul)  
Waktu : 13.00 WIB – 15.00 WIB

## E. SUSUNAN ACARA

WAKTU	KEGIATAN	PELAKSANA
12.45 – 13.05	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pemutaran selayang pandang dan video adab</li><li>• Pemutaran Video Adab</li><li>• Menyapa Peserta di chat room Zoom</li></ul>	Operator
13.05 – 13.15	Pembukaan	Moderator
13.15 – 13.20	Pembacaan CV Narasumber 1	Moderator
13.20 – 13.40	Materi 1 : “Fermentasi untuk Meningkatkan Kadar Bioaktif Jamu”	Dr. apt. Kintoko, M.Sc.
13.40 – 13.45	Pembacaan CV Narasumber 2	Moderator
13.50 – 14.20	Materi 2 : “Formulasi Yoghurt Polih herbal”	Meta Andhini NC, S.Pt
14.20 – 14.25	Sesi Foto Bersama	Operator
14.25 – 14.55	Diskusi	Moderator dan Narasumber
14.55 – 15.00	Penutupan dan next webinar	Moderator

## F. PENUTUP

Webinar ini diharapkan dapat menjadi jembatan antara dunia riset dan dunia usaha, khususnya dalam bidang produk fermentasi herbal dan pangan fungsional. Dengan menghadirkan narasumber ahli dari kalangan herbalis dan peneliti, peserta akan mendapatkan pengetahuan yang aplikatif dan berbasis bukti ilmiah. Kegiatan ini juga menjadi peluang emas untuk memperluas jejaring, menggali inspirasi bisnis, serta mengambil bagian dalam pengembangan produk berkualitas tinggi berbasis fermentasi di Indonesia.

LIVE IN  zoom



WEBINAR RISET DAN BISNIS

# Fermentasi Harga Mati, Solusi Mutu Produksi

**Dr. apt. Kintoko, M.Sc**

Herbalis dan Ketua Umum APhi

**Meta Andhini NC, S.Pt.**

Peneliti Fermentasi Polih herbal IPB

**09**

**Sabtu**

Agustus  
2025

13.00 - 15.00 WIB

**Materi Webinar**

- ✓ Fermentasi Meningkatkan Kadar Bioaktif Jamu
- ✓ Fermentasi Yoghurt Polih herbal

QR CODE  
PENDAFTARAN



[bit.ly/WebinarFermentasi](https://bit.ly/WebinarFermentasi)

**Benefit Peserta**

- E-Sertifikat
- Rekaman Webinar
- Sesi Diskusi di Zoom
- E-Materi Lengkap
- Peluang jadi Affiliator

\*Untuk yang join zoom

**Investasi Webinar**

**Rp 50.000,-**

**DISKON SPESIAL**  
\*dengan kode dicaption

**10% OFF**

 badiklatkom.herbologiDRK

 Badiklatkom HerbologiDRK

 +62 823-2208-8417 (NITA)