

**STUDI KELAYAKAN BISNIS
PRODUK MAKANAN " ABON BULU AYAM"
DAN PROSES PRODUKSI DI UKM CIBUYAM SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG ENTREPRENEUR



OLEH

MEDITYA DWI RIZKYATI

NPM. 18033010064

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR**

2021

**STUDI KELAYAKAN BISNIS
PRODUK MAKANAN " ABON BULU AYAM"
DAN PROSES PRODUKSI DI UKM CIBUYAM SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG ENTERPRENEUR



OLEH

MEDITYA DWI RIZKYATI

NPM. 18033010064

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
2021**

**STUDI KELAYAKAN BISNIS
PRODUK MAKANAN " ABON BULU AYAM"
DAN PROSES PRODUKSI DI UKM CIBUYAM SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

MEDITYA DWI RIZKYATI

NPM. 18033010064

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**STUDI KELAYAKAN BISNIS
PRODUK MAKANAN "ABON BULU AYAM" DAN PROSES PRODUKSI DI
UKM GEDUYAM SURABAYA**

Diausun oleh :

1. Sabilla Choirun Nisak (18033010023)
2. Wira Wirdayat (18033010060)
3. Aluditya Dwi Rizkiyati (18033010061)
4. Sekar Ayu Larasati (18033010065)
5. Raka Adi Pratama (18033010067)

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Dosen Penguji dan
Tim Penguji pada 15 Maret 2021

Dosen Penguji

Tim Penguji

Tim Penguji

Andre Yusuf Triana P., S.TP., M.Sc
NIP. 17 1 10091217 064

Ir. Sri Didiati, N.Pd
NPT. 302019001051

Ir. Didi Kusuma, MBA

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Orlan Satrio, S.Pd
NIP. 195504011981032001

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
STUDI KELAYAKAN BISNIS
PRODUK MAKANAN " ABON BULU AYAM"
DAN PROSES PRODUKSI DI UKM CIBUYAM SURABAYA

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

Oleh :

MEDITYA DWI RIZKYATI

NPM. 18033010064

SURABAYA, 8 Maret 2021

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING



Andre Yusuf T.P., S.TP., M.Sc.

NIP. 17 1 19891217064

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**STUDI KELAYAKAN BISNIS
PRODUK MAKANAN " ABON BULU AYAM"
DAN PROSES PRODUKSI DI UKM CIBUYAM SURABAYA**

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI

PEMBIMBING LAPANGAN

Luluk Ainiyah

Koordinator UKM Cibuyam Surabaya

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Sabilla Choirun Nisak / 18033010023
Wira Wirdayat / 18033010060
Meditya Dwi Rizkyati / 18033010064
Sekar Ayu Larasati / 18033010065
Raka Adi Pratama / 18033010067

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul :

STUDI KELAYAKAN BISNIS : PRODUK MAKANAN " ABON BULU AYAM"
DAN PROSES PRODUKSI KERUPUK KERANG DI UKM CIBUYAM
SURABAYA

Surabaya, 26 April 2021

Tim Penguji



Ir. Sri Djajati, M.Pd
NPT. 362019901651

Pembimbing



Andre Yusuf Trisna P., S.TP.M.Sc
NIP. 17 1 19891217 064

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NIP. 196307081989032002

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT. atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan praktik kerja lapangan (PKL) pada tanggal 19 Oktober – 30 November 2020 dan dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Studi Kelayakan Bisnis pada produk makanan (Abon Bulu Ayam) dan Proses produksi Kerupuk Kerang di UKM Cibuyam Surabaya”.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua sehingga hambatan tersebut dapat teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun agar pembaca dapat memperluas wawasan dan ilmu pengetahuan berdasarkan apa yang penulis dapatkan selama kuliah dan praktik.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam praktik kerja lapangan dan penyusunan laporan ini:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP, selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Andre Yusuf Trisna P. S.TP, M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan.
4. Didi Indrakusuma selaku Mentor yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan
5. Dosen penguji seminar PKL.
6. Kedua orang tua dan saudara yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tidak ada hentinya.
7. Teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2018 yang telah memberikan semangat, dorongan, dan dukungan.
8. Ibu Luluk Ainiyah selaku Pembimbing Lapangan di UKM Cibuyam Surabaya
9. Anggota UKM Cibuyam Suarabya yang memberikan informasi, masukan, dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas di perusahaan.

10. Sekar Ayu Larasati, Salsabila C.N, Wira Wirdayat dan Raka Adi Pratama.
Selaku teman PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan PKL.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini tidak sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, semoga laporan praktik kerja lapangan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 21 Desember 2020

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Manfaat	3
1.4 Profil UMKM	3
1.4.1 Sejarah dan Profil UMKM CIBUYAM	3
1.4.2 Lokasi dan Tata Letak	4
1.4.3 Struktur Organisasi	6
1.4.4 Kapasitas Produksi	8
1.4.5 Pemasaran	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1. Uraian Produk UMKM CIBUYAM	11
2.1.1. Produk Keripik Bakiak	11
2.1.2. Kerupuk Kerang	12
2.1.3 Stik Ebi	13
2.1.4. Bulu Ayam Crispy	14
2.1.5. Mie Tulang Ikan	15
2.2. Proses Produksi Menurut Teori	16
2.2.1 Proses Produksi Kerupuk	16
2.2.2 Proses Produksi Stik	19
2.2.3. Proses Produksi Mie Kering	21
2.2.4. Proses Produksi Ikan Crispy	25
2.3. Proses Produksi UMKM CIBUYAM	26
2.3.1. Proses Produksi Kripik Bakiak	26
2.3.2. Proses Produksi Kerupuk Kerang	28
2.3.3. Proses Produksi Stik Ebi	32
2.3.4. Proses Produksi Bulu Ayam Crispy	34
2.3.5. Proses Produksi Mie Tulang Ikan	36
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN	40
3.1. Proses Produksi	40
3.2 Permasalahan di UMKM CIBUYAM	42
3.3 Analisa Permasalahan di UMKM CIBUYAM	43
3.4 Ide Bisnis	47
3.4.1. Proses Produk Ide Bisnis	47
3.4.1.1 Abon Bulu Ayam	47
3.4.1.2 Sambal Bulu Ayam	49
3.4.1.3 Bakiak Balado	51
3.4.1.4 Peyek Bulu Ayam	53
3.4.1.5 Cookies Kerang	55

3.4.2 Penetapan Ide Bisnis	57
3.4.2.1 Analisis SWOT Produk Ide Bisnis	57
3.4.2.2 Analisis Penetapan Produk	61
3.5 Studi Kelayakan Bisnis	63
3.5.1. Profil Usaha	63
3.5.1.1. Nama Usaha	60
3.5.1.2. Visi-Misi Perusahaan	63
3.5.1.3 Status Hukum dan Kepemilikan	63
3.5.1.3.1 Kepemilikan	63
3.5.1.3.2 Struktur Organisasi	63
3.5.1.3.3 Legalitas Usaha	64
3.5.1.4 Lokasi Usaha	64
3.5.2. Aspek Manajemen SDM	64
3.5.2.1 Kebutuhan SDM	64
3.5.2.2 Struktur Organisasi	65
3.5.2.2.1 Pembagian Tugas dan Wewenang	65
3.5.2.2.2. Deskripsi Pekerjaan	66
3.5.3. Aspek Pemasaran	67
3.5.3.1 Target Pasar	68
3.5.3.2 Potensi Pasar	69
3.5.3.3 Positioning	69
3.5.3.4 Market Share	70
3.5.3.5 Strategi Pemasaran	70
3.5.3.5.1 Strategi Produk	70
3.5.3.5.2 Strategi Harga	71
3.5.3.5.3 Strategi Lokasi	71
3.5.3.5.4 Strategi Promosi	72
3.5.4. Aspek Operasional	72
3.5.4.1. Perencanaan Lokasi	73
3.5.4.2. Proses Operasional	74
3.5.4.3. Kapasitas Operasional	74
3.5.4.4. Fasilitas dan Sarana yang Dibutuhkan	74
3.5.5. Aspek Keuangan	74
3.5.5.1. Kebutuhan Investasi	75
3.5.5.2. Sumber Modal	76
3.5.5.3. Asumsi yang digunakan	76
3.5.5.4. Proyeksi Pendapatan	78
3.5.5.5. Proyeksi Biaya	79
3.5.5.6. Proyeksi Laba Rugi	80
3.5.5.7. Proyeksi Aliran Kas	81
3.5.5.8. Neraca	81
3.5.5.9. Sumber dan Penggunaan	82
3.5.5.10. Analisa BEP dan PBP	82
3.6 Analisis Penjualan Abon Bulu Ayam	83

BAB IV PENUTUP	85
4.1 Kesimpulan	85
4.2 Saran	86
BAB V TUGAS KHUSUS	87
A. Pendahuluan.....	87
B. Tinjauan Pustaka	90
C. Metode Observasi	105
D. Hasil Observasi	106
E. Pembahasan.....	118
F. Penutup	126
DAFTAR PUSTAKA	128
LAMPIRAN.....	132