

**PROSES PENGOLAHAN MINUMAN RUMPUT LAUT DAN DIVERSIFIKASI
PRODUK DI UD. INOKAM SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :
KHOIRUN NISA
NPM. 18033010035

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2022**

**PROSES PENGOLAHAN MINUMAN RUMPUT LAUT DAN DIVERSIFIKASI
PRODUK DI UD. INOKAM SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :
KHOIRUN NISA
NPM. 18033010035

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA

2022

**PROSES PENGOLAHAN MINUMAN RUMPUT LAUT DAN DIVERSIFIKASI
PRODUK DI UD. INOKAM SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan untuk memenuhi sebagai persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi pangan**

Oleh :
KHOIRUN NISA
NPM. 18033010035

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA**

2022

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PENGOLAHAN MINUMAN RUMPUT LAUT DAN DIVERSIFIKASI PRODUK DI UD. INOKAM SURABAYA

Oleh:
KHOIRUN NISA
NPM. 18033010035

Telah dipertahankan dihadapkan dan diterima oleh Tim Penguji pada

24 Juni 2021

Penguji

Pembimbing

Lugman Agung W., STP., MP
NPT. 17119890318063

Dr. Dra. Jariyah, MP.
NIP. 19650403 199103 2 001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Dr. Dra. Jariyah, MP.
NIP. 19650403 199103 2 001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama :

1. Intan Rachmawati 18033010018
2. Salsabila Syifa 18033010022
3. Khoirun Nisa 18033010035
4. Fachma Airisa Rahmadini 18033010039

Prodi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidakrevisi) Laporan Praktik Kerja
Lapang dengan Judul :

**PROSES PENGOLAHAN MINUMAN RUMPUT LAUT DI UD. INOKAM
SURABAYA**

Surabaya, 7 September 2021

Tim Penguji

Pembimbing

Luqman Aqung W.S.TP.,MP
NIP. 17119890318063

Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Ir. Sri Winarti, MP
NIP. 19630708 198903 2 002

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 9 November 2020 – 2 Januari 2021 dan dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Laporan Praktik Kerja Lapang Kewirausahaan “Proses Pengolahan Minuman Rumput Laut di UD. INOKAM Surabaya”

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan praktik kerja lapang 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 sekaligus Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP, selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Didi Indrakusuma selaku Mentor yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan
4. Dosen penguji seminar PKL.
5. Kedua orang tua dan saudara yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tidak ada hentinya.
6. Teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2018 yang telah memberikan semangat, dorongan, dan dukungan.
7. Ibu Hariyani selaku pemilik UD. INOKAM Surabaya
8. Intan Rachmawati, Fachma Airisa dan Salsabila Syifa. 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 lapang ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 06 Mei 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	halaman
DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	2
BAB II PROFIL UMKM	4
A. Sejarah UMKM	4
B. Struktur Organisasi	5
C. Lokasi dan Tata Letak UMKM	6
1. Lokasi	6
2. Tata Letak	7
D. Produk UMKM dan Jumlah Produksi	8
1. Produk UMKM ORUMY	8
2. Jumlah Produksi	8
E. Pemasaran	9
BAB III PROSES PRODUKSI	10
A. Proses Produksi Minuman Rumput Laut di UD. INOKAM	10
1. Bahan	10
2. Alat	10
3. Diagram Alir Pembuatan Produk	11
4. Penjelasan Proses	12
B. Proses Produksi Minuman Rumput Laut Menurut Literatur	15
1. Diagram Alir Pembuatan Produk	15
2. Penjelasan Proses	15
C. Perbedaan Proses Produksi UMKM dan Literatur	18
BAB IV PERMASALAHAN UMKM	19
A. Permasalahan yang Dihadapi UMKM	19
1. Pemasaran	19
2. Inovasi produk	19
B. Solusi Yang Ditawarkan	19
1. Pemasaran	19
2. Inovasi produk	19
BAB V IDE BISNIS	21
A. Uji Pasar	21
B. Hasil Uji Pasar	22
C. Studi Kelayakan Bisnis	23
1. Aspek Hukum	23
2. Aspek Lingkungan	27
3. Aspek Pasar Dan Pemasaran	30
4. Aspek Teknis dan Teknologi	34
5. Aspek Managemen dan Sumber Daya Manusia	38
6. Aspek Keuangan	40
BAB VI TUGAS KHUSUS	58
A. Latar Belakang	58

1.	Tujuan.....	59
2.	Manfaat.....	59
B.	Tinjauan Pustaka	59
1.	Boba	59
2.	Minuman Rumput Laut.....	60
3.	Rumput Laut	60
4.	Tepung Tapioka	61
5.	Analisa Kadar Air	62
6.	Analisa Kadar Abu	63
7.	Analisa Serat Kasar	63
8.	Analisa Kekerasan dengan Penetrometer.....	64
9.	Analisa Viskositas	64
10.	Pembuatan Produk Minuman Rumput Laut.....	65
11.	Pembuatan Produk Boba	66
C.	Pelaksanaan Tugas Khusus.....	66
1.	Bahan dan Alat	66
2.	Metode Penelitian	66
D.	Hasil dan Pembahasan.....	69
1.	Analisa Kadar Air	70
2.	Kadar Abu.....	71
3.	Analisa Kadar Serat Kasar	72
4.	Tekstur atau Kekenyalian	73
5.	Analisa Viskositas Minuman Rumput Laut Rasa Red Velvet.....	73
6.	Analisa Serat Kasar Minuman Rumput Laut Rasa Red Velvet	74
E.	Kesimpulan	74
F.	Saran	75
BAB VII PENUTUP		58
A.	Kesimpulan.....	58
B.	Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....		59
LAMPIRAN.....		61

DAFTAR TABEL

Tabel 1 . Analisis Evaluasi Kelayakan Aspek Hukum	26
Tabel 2. Analisis Evaluasi Kelayakan Aspek Lingkungan	30
Tabel 3. Analisis Kelayakan Aspek Pasar dan Pemasaran.....	34
Tabel 4. Analisis Evaluasi Aspek Teknis dan Teknologi	37
Tabel 5. Analisis Evaluasi Kelayakan Aspek Managemen dan Sumber Daya Manusia	40
Tabel 6. Peramalan Data Penjualan Selama Satu Tahun.....	43
Tabel 7. Data Investasi dan Aset UMKM	43
Tabel 8. Biaya Operasional UMKM	44
Tabel 9. Depresiasi Aset UMKM.....	44
Tabel 10. Rincian Biaya Aliran Kas Masuk Bersih UMKM selama satu tahun....	45
Tabel 11. Hasil Perhitungan Analisa Finansial.....	45
Tabel 12. Nilai rerata karakteristik kimia tepung tapioka dari beberapa daerah .	62
Tabel 13. Formulasi boba rumput laut dengan perbedaan konsentrasi bubur rumput laut.....	69
Tabel 14. Nilai rata-rata analisa kadar air boba dengan penambahan bubur rumput laut.....	70
Tabel 15. Nilai rata-rata analisa kadar abu boba dengan penambahan bubur rumput laut.....	71
Tabel 16. Nilai rata-rata analisa kadar serat kasar boba dengan penambahan bubur rumput laut.....	72
Tabel 17. Nilai rata-rata pengukuran kekerasan boba dengan penambahan bubur rumput laut.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur Organisasi UD. Inokam	5
Gambar 2. Denah Lokasi UD. INOKAM	7
Gambar 3. Tata Letak UD. INOKAM	7
Gambar 4. Varian produk Orumy	8
Gambar 5. Peralatan produksi UD. INOKAM; (a) Timbangan; (b) Panci; (c) Gelas Ukur; (d) Blender; (e) Saringan.....	10
Gambar 6. Diagram Alir Pembuatan Produk UD. INOKAM	11
Gambar 7. Diagram Alir Pembuatan Minuman Sari Rumput Laut (Sanger, 2010).	15
Gambar 8. Produk boba rumput laut “Sea Boba”.....	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Uji Anova dan BNJ Kadar Air	61
Lampiran 2. Data Hasil Uji Anova dan BNJ Kadar Abu	61
Lampiran 3. Data Hasil Uji Anova BNJ Kadar Serat Kasar.....	62
Lampiran 4. Data Hasil Uji Anova dan BNJ Tektur atau Kekerasan	62
Lampiran 5. Dokumentasi	63