

INOVASI PRODUK EMPING TEMPE DI UMKM AGROBISNIS SEJAHTERA

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

JOHANNA IMANUELLA
NPM. 18033010019

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2023

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

INOVASI PRODUK EMPING TEMPE DI UMKM AGROBISNIS SEJAHTERA

Oleh:

JOHANNA IMANUELLA
NPM. 18033010019

Telah dipertahankan dihadapkan dan diterima oleh Tim Penguji pada
24 Mei 2021

Penguji

Pembimbing

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

Dr. Rosida, S.TP., MP
NIP. 197102192021212001

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

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

**FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini

Nama : Zelvian Dian Anggraeni / 18033010037

Indah Listari / 18033010017

Irvansia Teresia Bungasina / 18033010025

Johanna Imanuella / 18033010019

Maria Comellia / 18033010029

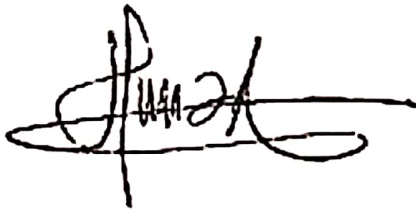
Prodi : Teknologi Pangan

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

INOVASI PRODUK TEMPE DI UMKM AGROBISNIS SEJAHTERA

Surabaya, 24 Mei 2021

Tim Penguji



Luqman Agung W.S.TP.MP
NPT. 17119890318063

Pembimbing



Dr. Rosida S.TP.MP
NPT. 371029500441

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahkan rahmatnya-Nya kami dapat melaksanakan praktek kerja lapangan yang berlangsung pada periode 12 September 2020 – 19 Desember 2020 di UMKM Agrobisnis Sejahtera Sidoarjo dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini.

Praktek Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, praktek kerja lapangan merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis dilapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Ucapan terimakasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan praktek kerja lapangan ini hingga selesainya laporan praktek kerja lapangan ini, kami sampaikan kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida, S.TP, MP selaku Dosen Pembimbing Praktek Kerja Lapangan.
4. Dosen Penguji Seminar praktek kerja lapangan.
5. Bapak Bandi selaku pemilik UMKM Agrobisnis Sejahtera yang telah memberikan izin untuk praktek kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
6. Didit Faisal Mahendra selaku pembimbing praktek kerja lapangan di UMKM Agrobisnis Sejahtera yang telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.
7. Seluruh pekerja di UMKM Agrobisnis Sejahtera yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktek kerja lapangan ini.
8. Indah Listari, Maria Cornelia, Irvansia Teresia dan Zelvia Dian sebagai rekan PKL terimakasih atas kerjasamanya.
9. Keluarga yang memberikan dukungan selalu memberikan dukungan dan doa bagi penulis.

Demikian laporan praktek kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat

bermanfaat secara umum bangsa dan negara maupun perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur pada khususnya. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap penulis harapkan.

Sidoarjo, 4 Ffebruari 2021

Penulis

10. Indah Listari, Johanna Imanuella, Irvansia Teresia
Bungasina, Maria Cornellia, Zelvia Dian Anggraeni, rekan
PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktek
kerja lapangan.
11. Keluarga kami, terima kasih banyak atas segala
dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual
yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan
laporan praktek kerja ini dengan baik

DAFTAR ISI

Contents

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian.....	2
C. Manfaat Penelitian.....	2
D. Kondisi UMKM Agrobisnis Sejahtera.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Uraian Produk.....	8
1. Tempe.....	8
2. Bahan Pembuat Tempe.....	9
B. Uraian Proses Produksi (Menurut Teori).....	11
1. Proses Pembuatan Tempe (Menurut Teori).....	11
2. Analisa Finansial dan Pemasaran.....	13
C. Uraian Proses Produksi di UMKM.....	14
1. Proses Pembuatan Tempe di UMKM.....	14
2. Mesin dan peralatan.....	16
3. Analisis Finansial.....	19
BAB III PERMASALAHAN YANG ADA PADA UMKM.....	21
A. Masalah-Masalah yang Dihadapi UMKM.....	21
B. Solusi yang Ditawarkan kepada UMKM.....	22
C. Pembahasan.....	24

BAB IV TUGAS KHUSUS PENGEMBANGAN PRODUK INOVASI DARI TEMPE ...	27
A. Emping Tempe oleh Johanna Imanuella (18033010019).....	27
B. Uji Organoleptik dan Pemasaran Produk Terpilih (Siomay Tempe).....	31
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
A. Kesimpulan	37
B. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi UMKM Agrobisnis Sejahtera	4
Gambar 2. Tata Letak UMKM Agrobisnis Sejahtera	5
Gambar 3. Struktur Organisasi UMKM Agrobisnis Sejahtera	5
Gambar 4. Tempe	8
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pembuatan Tempe Menurut Teori	13
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembuatan Tempe di UMKM	16
Gambar 7. Mesin Penggilingan Kedelai	16
Gambar 8. Saringan	17
Gambar 9. Mesin Penggilingan Kedelai	17
Gambar 10. Panci Perebusan	18
Gambar 11. Drum Perendaman	18
Gambar 12. Alat Penakar	18
Gambar 13. Bak Pencucian Kedelai	19
Gambar 14. Tempat Pemeraman Tempe	19
Gambar 15. Diagram Alir Proses Pembuatan Emping Tempe	34
Gambar 16. Produk Emping Tempe	29
Gambar 17. Grafik Umur Responden	30
Gambar 18. Grafik Hasil Uji Kesukaan Terhadap Siomay Tempe	32
Gambar 19. Grafik Hasil Kuisisioner Harga	32

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Tempe	9
Tabel 2. Biaya Produksi Tempe di UMKM.....	20
Tabel 3. Analisis Biaya Emping Tempe.....	29
Tabel 4. Cash Flow Siomay Tempe	36