

**PROSES PRODUKSI BANDENG PRESTO DI UD. BUNDA FOODS SIDOARJO  
DAN STUDI KELAYAKAN BISNIS PRODUK NUGGET BANDENG KEJU  
MOZARELLA**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh :

**NURUL FIRDAUSY**

**NPM. 18033010066**

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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI BANDENG PRESTO DI UD. BUNDA FOODS SIDOARJO  
DAN STUDI KELAYAKAN BISNIS PRODUK NUGGET BANDENG KEJU  
MOZARELLA**

Oleh:

**NURUL FIRDAUSY**  
**NPM. 18033010066**


**Telah dipertahankan dihadapkan dan diterima oleh Tim Penguji pada  
02 Juli 2021**

**Penguji**



**Dr. Rosida, S.TP., M.P.**  
**NIP.197102 19202121 2 004**

**Pembimbing**



**Anugerah Dany P., S.TP., MP., M.Sc.**  
**NIP. 17 1 19881108.067**

**Mengetahui,**

**Dekan Fakultas Teknik  
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



**Dr. Dra. Jarivah, 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 / NPM : – Jamilatun Nuro (18033010026)  
– Romi Angga Alfiansyah (18033010040)  
– Ajeng Ananda Putri (18033010049)  
– Novia Indah Kurniasari (18033010056)  
– Nurul Firdausy (18033010066)

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI BANDENG PRESTO DI UD. BUNDA FOODS  
SIDOARJO DAN STUDI KELAYAKAN BISNIS PRODUK NUGGET  
BANDENG KEJU MOZARELLA**

Surabaya, 12 Agustus 2021

**Tim Penguji**



**Dr. Rosida S.TP., M.P**  
**NIP.19710219 202121 2 004**

**Pembimbing :**



**Anugerah Dany P. S.TP., M.P., M.Sc**  
**NPT. 17 1 19881108067**

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



**Dr. Ir. Sri Winarti, M.P**  
**NIP. 19630708 198903 2 002**

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji serta syukur kepada Allah SWT atas seluruh rahmat serta hidayah- Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapangan yang berlangsung pada periode September 2020 – Desember 2020 di UD. Bunda Foods dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini. Serta tidak lupa juga mari kita panjatkan shalawat dan salam kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, yang sudah jadi suri tauladan yang baik untuk umatnya serta buat berbuat kebajikan.

Praktik Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, praktik kerja lapangan merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis di lapangan, 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 terima kasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan praktik kerja lapangan ini hingga selesainya laporan praktik kerja lapangan ini, kami sampaikan kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, M.P. 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. Anugerah D.P., S.TP., M.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing praktik kerja lapangan.
4. Bapak Didik selaku mentor dan dosen pembimbing program praktik kerja lapangan *entrepreneur*.
5. Dosen Penguji Seminar praktik kerja lapangan.
6. Ibu Lita Eka Yufidah selaku pemilik UD. Bunda Foods yang telah memberikan izin pada kami untuk praktik kerja lapangan serta memberikan fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut dan selaku pembimbing praktik kerja lapangan di UD. Bunda Foods yang telah membimbing dengan sabar dan membagikan banyak ilmu, wawasan dan pengalaman kepada penulis.

7. Seluruh staff dan karyawan yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan ini.
8. Kedua orang tua kami, dan keluarga besar yang telah memberikan masukan, kesabaran dan dorongan motivasi serta dukungan material dan spiritual pada penulis hingga dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini dengan lancar dan baik.
9. Para rekan kelompok PKL dan teman angkatan 2018 yang telah membantu kelancaran praktik kerja lapangan.
10. Sahabat SD, SMP, SMA yang telah sabar mendengar keluh kesah dan selalu memberikan dukungan dan semangat pada penulis.

Demikian laporan praktik kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat bagi masyarakat ataupun para pembaca dan khususnya mampu mendukung perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Kami menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kami menerima kritik dan saran yang membangun dari pembaca yang akan membantu kesempurnaan dari penulisan laporan ini.

Surabaya, 16 Juni 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
1.4 Profil UMKM UD. Bunda Foods .....	4
1.4.1 Sejarah UMKM .....	4
1.4.2 Lokasi Dan Tata Letak Perusahaan.....	6
1.4.3 Ketenagakerjaan .....	9
1.4.4 Kapasitas Produksi.....	10
1.4.5 Pengambilan Bahan Baku.....	10
1.4.6 Pemasaran .....	11
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>12</b>
2.1 Uraian Produk.....	12
2.2 Uraian Proses Produksi .....	14
2.2.1 Uraian Produksi Menurut Teori .....	14
2.2.2 Uraian Produksi Di UMKM .....	19
2.3 Analisis Permasalahan UMKM .....	24
2.4 Tahapan Studi Kelayakan Bisnis .....	25
2.5 Aspek-aspek Studi Kelayakan Bisnis .....	27
2.6 Analisis SWOT .....	30
<b>BAB III PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
3.1 Analisis Proses Produksi Bandeng Presto .....	32
3.2 Mesin dan Alat.....	33
3.3 Masalah-Masalah yang dihadapi di UMKM .....	36
3.4 Analisis Permasalahan dan Solusi yang ditawarkan pada UMKM .....	38
3.5 Ide Bisnis .....	45
3.5.1 Analisis Makro .....	45
3.5.2 Analisis Mikro .....	56
3.6 Penetapan Ide Bisnis .....	60
3.6.1 Nugget.....	60
3.6.2 Proses Produksi Nugget Menurut Teori .....	61

3.6.3 Proses Produksi Nugget Bandeng Keju Mozzarella .....	64
3.7 Profil Usaha .....	66
3.7.1 Nama Usaha .....	66
3.7.2 Visi dan Misi Usaha.....	67
3.7.3 Status Hukum dan Kepemilikan.....	68
3.7.4 Lokasi Usaha.....	68
3.8 Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia (SDM).....	69
3.8.1 Kebutuhan SDM.....	69
3.8.2 Struktur Organisasi, Tugas dan Wewenang Jabatan.....	69
3.8.3 Kemitraan Nugget Bandeng Keju Mozzarella .....	72
3.9 Aspek Pemasaran .....	72
3.9.1 Pemasaran .....	72
3.9.2 Analisa Strategi Marketing STP ( <i>Segmentation, Targeting, Positioning</i> ).....	73
3.9.3 Bauran Pemasaran ( <i>Marketing Mix</i> ).....	75
3.9.4 Market Share .....	77
3.9.5 Strategi Marketing .....	77
3.10 Aspek Operasional.....	78
3.10.1 Perencanaan Lokasi.....	78
3.10.2 Proses Operasional.....	78
3.10.3 Kapasitas Operasional .....	79
3.10.4 Fasilitas dan Sarana yang dibutuhkan.....	80
3.11 Aspek Keuangan .....	80
3.11.1 Kebutuhan Dana Investasi .....	80
3.11.2 Sumber Modal .....	81
3.11.3 Rencana Kebutuhan Dana.....	81
3.11.4 Proyeksi Keuangan .....	81
3.11.5 Proyeksi Arus Kas ( <i>Cash Flow</i> ) .....	82
3.11.6 Proyeksi Neraca .....	83
3.11.7 Analisa <i>BEP, Payback Period, IRR, dan NPV, R/C ratio, R/C ratio</i> .....	83
<b>BAB IV .....</b>	<b>97</b>
<b>PENUTUP .....</b>	<b>97</b>
4.1 Kesimpulan.....	97
4.2 Saran .....	97
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>98</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN.....</b>	<b>1044</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 1. 1</b>	Logo UD. Bunda Foods .....	4
<b>Gambar 1. 2</b>	Denah Lokasi UD. Bunda Foods .....	8
<b>Gambar 1. 3</b>	Tata Letak Ruangan UD. Bunda Foods .....	9
<b>Gambar 1. 4</b>	Struktur Organisasi UD. Bunda Foods .....	10
<b>Gambar 2. 1</b>	Diagram Alir Proses Produksi Bandeng Presto (Eko, 2010).....	19
<b>Gambar 2. 2</b>	Penerimaan Bahan Baku Bandeng .....	20
<b>Gambar 2. 3</b>	Penyiangan Bandeng.....	20
<b>Gambar 2. 4</b>	Pencucian Bandeng.....	21
<b>Gambar 2. 5</b>	Bumbu Halus dan Proses Perendaman Bumbu Pada Bandeng ...	21
<b>Gambar 2. 6</b>	Penataan dan Pengukusan Bandeng Presto .....	22
<b>Gambar 2. 7</b>	Proses pendinginan Bandeng Presto .....	22
<b>Gambar 2. 8</b>	Pengemasan Vakum pada Bandeng Presto .....	23
<b>Gambar 2. 9</b>	Penyimpanan Beku Bandeng Presto.....	23
<b>Gambar 2. 10</b>	Diagram Alir Proses Bandeng Presto di UD. Bunda Foods.....	24
<b>Gambar 2. 11</b>	Pisau Dapur Kayu .....	33
<b>Gambar 2. 12</b>	Talenan plastik .....	33
<b>Gambar 2. 13</b>	Baskom Plastik.....	34
<b>Gambar 2. 14</b>	Spatula Plastik .....	34
<b>Gambar 2. 15</b>	Panci Presto Bandeng .....	34
<b>Gambar 2. 16</b>	Kompur gas .....	35
<b>Gambar 2. 17</b>	Blender .....	35
<b>Gambar 2. 18</b>	Mesin Vacuum (DZ-400).....	35
<b>Gambar 2. 19</b>	Timbangan Digital .....	36
<b>Gambar 2. 20</b>	Freezer beku .....	36
<b>Gambar 3. 1</b>	Sosis Bandeng .....	45
<b>Gambar 3. 2</b>	Diagram Alir Proses Sosis Bandeng .....	46
<b>Gambar 3. 3</b>	Rolade Bandeng .....	47
<b>Gambar 3. 4</b>	Diagram Alir Proses Rolade Bandeng.....	48
<b>Gambar 3. 5</b>	Nugget Bandeng Keju Mozarella .....	49
<b>Gambar 3. 6</b>	Diagram Alir Proses Nugget Bandeng Keju Mozarella .....	50
<b>Gambar 3. 7</b>	Sempol Bandeng.....	51
<b>Gambar 3. 8</b>	Diagram Alir Proses Sempol Bandeng .....	53
<b>Gambar 3. 9</b>	Siomay Bandeng.....	54
<b>Gambar 3. 10</b>	Diagram Alir Proses Siomay Bandeng .....	55
<b>Gambar 3. 11</b>	Diagram Alir Proses Nugget Bandeng Keju Mozarella .....	64
<b>Gambar 4. 1</b>	Denah Lokasi UD. Bunda Foods .....	69
<b>Gambar 4. 2</b>	Struktur Organisasi UD. Bunda Foods .....	71
<b>Gambar 4. 3</b>	Pola Kemitraan Usaha Nugget Bandeng Keju Mozarella .....	72
<b>Gambar 4. 4</b>	Label Kemasan dan Produk Nugget Bandeng Keju Mozarella.....	75
<b>Gambar 4. 5</b>	Promosi Produk Media Sosial Whatsapp .....	76
<b>Gambar 4. 6</b>	Promosi Produk Media Sosial Instagram .....	77
<b>Gambar 4. 7</b>	Skema Perencanaan Operasional Secara Terputus-Putus.....	79



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2. 1</b> Kandungan Gizi Bandeng .....	13
<b>Tabel 3. 1</b> Bahan dan Alat Pembuatan Sosis Bandeng .....	47
<b>Tabel 3. 2</b> Bahan dan Alat Pembuatan Rolade Bandeng .....	49
<b>Tabel 3. 3</b> Bahan dan Alat Pembuatan Nugget Bandeng Keju Mozarella .....	51
<b>Tabel 3. 4</b> Alat dan Bahan Pembuatan Sempol Bandeng .....	54
<b>Tabel 3. 5</b> Bahan dan Alat Pembuatan Siomay Bandeng .....	56
<b>Tabel 4. 1</b> Proyeksi Kapasitas Produksi Nugget Bandeng Keju Mozarella.....	80
<b>Tabel 4. 2.</b> Tabel Analisis Keuangan Terhadap Kelayakan Usaha Nugget Bandeng Keju Mozarella .....	87