

**PROSES PENGOLAHAN DAN PENGEMBANGAN KERUPUK RAMBAK
GORENG DALAM KEMASAN EKONOMIS UD. BAROKAH KECAMATAN
KAPASAN KABUPATEN BOJONEGORO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

DIANA SAFITRI A'YUNI NUR FADHILAH
NPM: 18033010011

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

**PROSES PENGOLAHAN DAN PENGEMBANGAN KERUPUK RAMBAK
GORENG DALAM KEMASAN EKONOMIS UD. BAROKAH KECAMATAN
KAPAS KABUPATEN BOJONEGORO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

DIANA SAFITRI A'YUNI NUR FADHILAH

NPM. 18033010011

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2023

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PENGOLAHAN DAN PENGEMBANGAN KERUPUK RAMBAK
GORENG DALAM KEMASAN EKONOMIS UD. BAROKAH KECAMATAN
KAPAS KABUPATEN BOJONEGORO**

Oleh :

DIANA SAFITRI A'YUNI NUR FADHILAH
NPM. 18033010011

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal
25 Juni 2021

Penguji

Pembimbing

Anugerah Dany P. S. TP. MP. M.Sc.
NIP. 198811082022031003

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

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



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

**PROSES PENGOLAHAN DAN PENGEMBANGAN KERUPUK RAMBAK
GORENG DALAM KEMASAN EKONOMIS UD. BAROKAH KECAMATAN
KAPAS KABUPATEN BOJONEGORO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

DIANA SAFITRI A'YUNI NUR FADHILAH
NPM. 18033010011

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

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

FAKULTAS TEKNIK

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

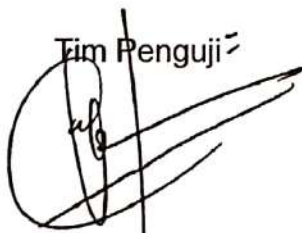
Mahasiswa di bawah ini

Nama : - Erika Oktavia Rahmasari 18033010052
- Diana Safitri A'yuni Nur F 18033010011
- Adinda Ghia Arthasya 18033010028
- Elma Zanubi Arifah 18033010030
- Wardah Nabila Muhammad 18033010043
Prodi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PENGOLAHAN KERUPUK KULIT SAPI UD. BAROKAH
KECAMATAN KAPAS KABUPATEN BOJONEGORO**

Surabaya, Agustus 2021

Tim Penguji


Anugerah Dany P, S.TP. MP. M.Sc.
NIP. 3 7102 95 00442

Pembimbing



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Lapang yang berjudul "Proses Pengolahan Kerupuk Kulit Sapi UD Barokah Bojonegoro". Penyusunan Laporan PKL ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan dalam mencapai gelar sarjana (S1) program studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN "Veteran" Jawa Timur.

Penulis telah mendapatkan banyak bantuan dan bimbingan dari banyak pihak selama proses kerja praktek berlangsung. Maka dalam kesempatan ini penyusun menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan serta dosen pembimbing Praktek Kerja Lapang yang telah banyak memberikan arahan, motivasi, saran dan nasehat untuk penulisan laporan ini.
3. Ir. Didi Indrakusuma MBA selaku mentor Praktek Kerja Lapangan.
4. Entrepeneur yang telah banyak memberikan saran dan motivasinya.
5. Bapak Suraji serta karyawan yang tidak bisa disebutkan satu persatu yang telah memberikan masukan membimbing dan membagi pengetahuannya kepada penulis selama melakukan Praktek Kerja Lapang.
6. Orang tua, keluarga serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan doa dan dukungannya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktek Kerja Lapang.

Penulis menyadari bahwa laporan PKL ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh sebab itu saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan laporan ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi mahasiswa pada khususnya dan pada pembaca pada umumnya.

Bojonegoro, 16 Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR TABEL	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	2
C. Manfaat	2
D. Sejarah UD. Barokah.....	2
E. Lokasi dan Tata Letak UMKM.....	3
F. Ketenagakerjaan	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Kerupuk Kulit Rambak.....	9
B. Tahapan Pengolahan Kerupuk Kulit Sapi	11
C. Tahapan Pengolahan Kerupuk Kulit Sapi di UD. Barokah.....	16
BAB III MESIN DAN PERALATAN.....	20
A. Drum Perebusan	20
B. Timbangan	21
C. Tempat Pengeringan I	21
D. Pemotong.....	22
E. Alat Pembakar.....	22
F. Oven	23
G. Alat Pengeringan II	24
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	25
A. Sumber Daya Manusia	25
B. Sumber Air	26
C. Sumber Tenaga Listrik.....	26
D. Sumber Bahan Bakar	26
E. Sanitasi dan Penanganan Limbah	26
F. Pengendalian Mutu.....	29
G. Gudang	29

BAB V PEMBAHASAN	30
A. Perbedaan Proses Pengolahan Literatur dengan UD. Barokah	30
B. Permasalahan.....	32
BAB VI PENUTUP.....	35
A. Kesimpulan	35
B. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA.....	36
BAB VII TUGAS KHUSUS	38
DAFTAR PUSTAKA.....	57
LAMPIRAN.....	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah lokasi UMKM UD. Barokah.....	4
Gambar 2. Alur dan Tata letak produksi kerupuk kulit UD. Barokah.....	5
Gambar 3. Struktur Organisasi UD. Baroka.....	7
Gambar 4. Diagram alir pengolahan kerupuk kulit menurut Teori.....	15
Gambar 5. Diagram alir pengolahan kerupuk kulit UD. Barokah.....	19
Gambar 6. Drum Perebusan.....	20
Gambar 7. Timbangan.....	21
Gambar 8. Tempat Pengeringan I.....	22
Gambar 9. Alat Pemotong Kulit Sapi.....	22
Gambar 10. Alat Pembakaran Bulu.....	23
Gambar 11. Oven.....	23
Gambar 12. Tempat Pengeringan II.....	24
Gambar 13 Tahapan Proses Rambak Goreng Rasa Pedas Manis.....	49
Gambar 14. Tahapan Proses Rambak Goreng rasa Original.....	50
Gambar 15. Grafik Uji Kesukaan Terhadap Produk yang dikembangkan.....	55
Gambar 16. Grafik Hasil Uji Kesukaan Terhadap Kerupuk Rambak Goreng.....	55
Gambar 17. Produk Kerupuk Rambak Goreng.....	56
Gambar 18. Label Kemasan Kerupuk Rambak Goreng.....	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pembagian Jam Kerja UD. Barokah.....	8
Tabel 2. Spesifikasi Bahan Baku kerupuk kulit UD. Barokah.....	16
Tabel 3. Tingkat Pendidikan Pekerja UD Barokah.....	25