

**PROSES PENGOLAHAN DAN ANALISA KELAYAKAN USAHA
PENGOLAHAN KERUPUK RAMBAK UD. BAROKAH KECAMATAN KAPAS
KABUPATEN BOJONEGORO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

ELMA ZANUBI ARIFAH
NPM : 18033010030

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

**PROSES PENGOLAHAN DAN ANALISA KELAYAKAN USAHA
PENGOLAHAN KERUPUK RAMBAK UD. BAROKAH KECAMATAN KAPAS
KABUPATEN BOJONEGORO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh :

**ELMA ZANUBI ARIFAH
NPM : 18033010030**

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PENGOLAHAN DAN ANALISA KELAYAKAN USAHA
PENGOLAHAN KERUPUK RAMBAK UD. BAROKAH KECAMATAN KAPAS
KABUPATEN BOJONEGORO**

Disusun Oleh :

ELMA ZANUBI ARIFAH
NPM : 18033010030

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada
03 Juni 2021

Penguji



Anugerah Dany P. S.TP. MP.M.Sc.
NIP. 19881108 202203 1 003

Pembimbing



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

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 1965 0403 1991 03 2001

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 Lapangan
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 *Entrepreneur* yang telah banyak memberikan saran dan motivasinya.
4. 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.
5. 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
6. 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.

Surabaya, 16 Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
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. Struktur Organisasi.....	6
G. 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	21
A. Drum Perebusan	21
B. Timbangan	22
C. Tempat Pengeringan I.....	22
D. Pemotong	23
E. Alat Pembakar.....	23
F. Oven	24
G. Alat Pengeringan II.....	25
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	26
A. Sumber Daya Manusia	26
B. Sumber Air	27
C. Sumber Tenaga Listrik	27
D. Sumber Bahan Bakar	27
E. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	27
F. Pengendalian Mutu	30
G. Gudang	30

BAB V PEMBAHASAN	31
A. Perbedaan Proses Pengolahan Literatur dengan UD. Barokah	31
1. Proses Pengapuran	31
2. Proses Perebusan	32
3. Proses Perendaman	32
4. Proses Pengeringan	32
5. Tahap Akhir Proses Pengolahan	33
B. Permasalahan dan Solusi yang Ada di UD. Barokah	33
BAB VI PENUTUP	376
BAB VII TUGAS KHUSUS	37
A. Pendahuluan	37
1. Latar Belakang	37
2. Tujuan	38
3. Manfaat	38
B. Tinjauan Pustaka	39
1. Studi Kelayakan Bisnis	39
2. Aspek Keuangan	41
C. Analisa Kelayakan Usaha UD. Barokah Bojonegoro	49
1. Produksi Kerupuk Kulit Sapi UD. Barokah	49
2. Alat Ukur Analisa Kelayakan Usaha	51
3. Metode Pengambilan Data	52
D. Pembahasan	53
1. Pemasaran	53
2. Analisis Kelayakan Usaha	54
3. Analisis Finansial	54
a. NPV (<i>Net Present Value</i>)	60
b. IRR (<i>Internal Rate of Return</i>)	60
c. ARR (<i>Average Rate of Return</i>)	61
d. PP (<i>Payback Period</i>)	62
e. BEP (<i>Break even point</i>)	63
E. Penutup	64
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi UMKM UD. Barokah	4
Gambar 2. Alur dan Tata Letak Produksi Kerupuk Kulit di UD. Barokah	5
Gambar 3. Struktur Organisasi UD. Barokah.....	7
Gambar 4. Diagram Alir Proses Pengolahan Kerupuk Kulit Sapi	16
Gambar 5. Diagram alir pengolahan kerupuk rambak di UD. Barokah.....	20
Gambar 6. Drum Perebusan.....	21
Gambar 7. Timbangan untuk Penimbangan	22
Gambar 8. Tempat Pengeringan I Kulit Sapi	23
Gambar 9. Alat Pemotong Kulit Sapi.....	23
Gambar 10. Alat Pembakar	24
Gambar 11. Oven Pengering Kulit.....	24
Gambar 12. Tempat Pengeringan II	25
Gambar 13. Diagram alir proses kerupuk rambak di UD. Barokah	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pembagian Jam Kerja	8
Tabel 2. Spesifikasi Bahan Baku Kerupuk Kulit Sapi UD. Barokah.....	17
Tabel 3. Tingkat Pendidikan Para Pekerja di UD. Barokah Bojonegoro.....	26
Tabel 4. Penerimaan Pada UD. Barokah tahun 2020.	54
Tabel 5. Biaya Tanah dan Bangunan.....	54
Tabel 6. Rincian Bahan Baku dan Bahan Pembantu.....	55
Tabel 7. Rincian Biaya Peralatan.....	55
Tabel 8. Rincian Gaji Karyawan	55
Tabel 9. Perhitungan Biaya Langsung	56
Tabel 10. Perhitungan Biaya Tidak Langsung	56
Tabel 11. Rincian Biaya Modal Kerja.....	56
Tabel 12. Rincian Biaya Produksi Langsung.....	57
Tabel 13. Rincian Biaya Tetap.....	57
Tabel 14. Rincian Biaya Pengeluaran Umum	58
Tabel 15. Hasil Analisis Finansial Pada UD. Barokah Bojonegoro.....	58
Tabel 16. Data perhitungan NPV (<i>Net Present Value</i>)	59
Tabel 17. Data perhitungan IRR (<i>Internal Rate of Return</i>).....	60
Tabel 18. Data perhitungan ARR (<i>Average Rate of Return</i>).....	61
Tabel 19. Data perhitungan PP (<i>Payback Period</i>).....	62
Tabel 20. Data perhitungan nilai BEP	63