

**PROSES PENGOLAHAN, PENGEMASAN, DAN PELABELAN KERUPUK
KULIT SAPI UD. BAROKAH KECAMATAN KAPAS KABUPATEN
BOJONEGORO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

ERIKA OKTAVIA RAHMASARI
18033010052

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

**PROSES PENGOLAHAN, PENGEMASAN, DAN PELABELAN KERUPUK
KULIT SAPI UD. BAROKAH KECAMATAN KAPAS KABUPATEN
BOJONEGORO**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh:

**ERIKA OKTAVIA RAHMASARI
NPM. 18033010052**

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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PENGOLAHAN, PENGEMASAN, DAN PELABELAN KERUPUK
KULIT SAPI UD. BAROKAH KECAMATAN KAPAS KABUPATEN
BOJONEGORO

Disusun Oleh :

Erika Oktavia Rahmasari

NPM. 18033010052

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada
3 Juni 2021

Penguji



Anugerah Dany P., S.TP., M.Sc.
NPT. 17 1 19881108 067

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. 19650304 199103 2 001

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 Dary 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, Pengemasan, dan Pelabelan 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 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 TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan	2
C. Manfaat	2
D. Sejarah perusahaan	2
E. Lokasi dan Tata letak Perusahaan.....	3
F. Struktur Organisasi Perusahaan.....	6
G. Ketenagakerjaan	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Kerupuk Kulit	9
B. Tahapan pengolahan kerupuk kulit sapi.....	11
C. Tahapan pengolahan kerupuk kulit sapi di UD. Barokah.....	16
BAB III MESIN DAN PERALATAN	20
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 UD. Barokah dengan Teori.....	30
B. Permasalahan yang ada di UD. Barokah dan Solusi	32
BAB VI PENUTUP	33
A. Kesimpulan	33
B. Saran	33

**BAB VII TUGAS KHUSUS (PENGEMASAN DAN PELABELAN KERUPUK
KULIT SAPI UD. BAROKAH KECAMATAN BOJONEGORO KABUPATEN
BOJONEGORO**

A. Latar Belakang	35
B. Tinjauan Pustaka	36
C. Pengemasan dan Pelabelan UD. Barokah	59
D. Pembahasan.....	60
E. Penutup	65
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN.....	71

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

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. Barokah	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. Kemasan Produk di UD. Barokah.....	59