

**PROSES PRODUKSI BUMBU INSTAN BASAH DI UMKM BUMBU “YUK  
KHIL” UJUNG PANGKAH GRESIK**

**LAPORAN  
PRAKTIK KERJA LAPANGAN ENTREPRENEUR**



Oleh :

**SARAH HANDAYANI**  
**NPM. 18033010003**

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

**PROSES PRODUKSI BUMBU INSTAN BASAH DI UMKM BUMBU**

**"YUK KHIL" UJUNG PANGKAH GRESIK**

**LAPORAN**

**PRAKTIK KERJA LAPANGAN ENTREPRENEUR**



Oleh :

**SARAH HANDAYANI**

**1803301000**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"**

**JAWA TIMUR**

**2021**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PRODUKSI BUMBU INSTAN BASAH  
DI UMKM BUMBU "YUK KHIL" UJUNG PANGKAH  
GRESIK**

Oleh :

**SARAH HANDAYANI**

**18033010003**

**Telah Dipertahankan, Dihadapkan dan Diterima Oleh Tim Penguji Pada  
Tanggal 10 Juni 2021**

**Dosen Pembimbing**

**Dosen Penguji**

ca.

**Ir. Sri Djajati, M.Pd**  
**NPT. 3 6201 99 0165 1**

**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. Jariyah, 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 : - Sarah Handayani 18033010003  
- Indah Nur Rusydiana 18033010013  
- Ghonia Firza Salsabila 18033010024  
- Yunia Adilatur Rahmah 18033010051  
Prodi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI BUMBUN INSTAN BASAH DI UMKM BUMBUN "YUK KHIL"  
UJUNG PANGKAH GRESIK**

Surabaya, 10 Juni 2021

Tim Penguji



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

Pembimbing



Ir. Sri Djajati, M.Pd  
NPT. 3 6201 99 0165 1

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT karena berkat rahmat dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang ini yang berjudul “Proses Produksi Bumbu Instan Basah di UMKM Bumbu Yuk Khil Ujungpangkah Gresik” dengan baik.

Praktik 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, 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.

Selama melaksanakan aktivitas Praktik Kerja Lapang dan juga dalam menyusun laporan ini, penulis mendapatkan banyak sekali bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. **Dr. Dra. Jariyah, MP.** selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. **Dr. Ir Sri Winarti, MP.** selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. **Fesdila P.N, S.TP, M.Sc** dan **Ir. Sri Djajati, M.Pd** selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama penyusunan laporan.
4. **Anugerah Dany P, S.TP., MP., M.Sc** selaku dosen penguji, yang telah meluangkan waktu untuk memberikan koreksi, saran, dan masukan, sehingga penulis dapat menyempurnakan laporan praktik kerja lapang ini.
5. **Khilda** selaku pemilik UMKM Bumbu Instan yang telah memberi kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapang serta telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.

6. **Anta** dan semua karyawan di UMKM Bumbu Instan “Yuk Khil” yang telah memberikan informasi yang dapat membantu dalam menyusun Laporan Praktik Kerja Lapang.
7. Kedua Orang tua, kakak, dan adik saya yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun secara spiritual.
8. Ghonia Firza Salsabila, Indah Nur Rusydiana, dan Yunia Adilatur Rahmah selaku partner Praktik Kerja Lapang, atas kerjasamanya selama melaksanakan Praktik Kerja Lapang.
9. Teman-teman dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan Praktik Kerja Lapang.

Demikian Laporan Praktik Kerja Lapangan ini, 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. Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap penulis harapkan.

Gresik, 05 Mei 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Sejarah UMKM .....	3
C. Lokasi dan Tata Letak UMKM.....	5
D. Pemasaran.....	10
E. Struktur Organisasi.....	11
F. Ketenagakerjaan .....	12
<b>BAB II PROSES PRODUKSI</b> .....	<b>15</b>
A. Tinjauan Pustaka.....	15
1. Bumbu Instan .....	15
2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Bumbu Instan Basah .....	17
3. Bahan-bahan.....	18
4. Proses Produksi Bumbu Instan Basah .....	28
B. Uraian Proses Produksi Bumbu Instan Basah UMKM Bumbu “Yuk Khil” .....	31
1. Penyediaan bahan baku.....	31
2. Penyortiran Manual .....	32
3. Pemotongan.....	32
4. Pencucian .....	32
5. Penimbangan .....	32
6. Penumisan I .....	32
7. Penggilingan .....	32
8. Penumisan II .....	33
9. Pendinginan .....	33
10. Pengemasan .....	33
<b>BAB III PERMASALAHAN PADA UMKM</b> .....	<b>46</b>
A. Masalah-Masalah Yang Dihadapi UMKM.....	46

B.	Solusi Yang Ditawarkan Kepada UMKM .....	47
<b>BAB IV PEMBAHASAN KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>52</b>
A.	Proses Produksi.....	52
B.	Analisa Finansial.....	55
C.	Kesimpulan .....	58
D.	Saran .....	58
<b>BAB V TUGAS KHUSUS .....</b>		<b>59</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>		<b>65</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>		<b>70</b>



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Denah Lokasi UMKM Bumbu “Yuk Khil” .....	7
Gambar 1.2	Tata Letak UMKM Bumbu “Yuk Khil” .....	9
Gambar 1.3	Struktur Organisasi UMKM Bumbu “Yuk Khil” .....	12
Gambar 2.1	Diagram Alir Pembuatan Bumbu Instan Basah (Sutantyo, 2019) .....	30
Gambar 2.2	Diagram Alir Pembuatan Bumbu Instan basah di UMKM Bumbu “Yuk Khil” .....	36
Gambar 3.1	Label Pertama .....	51
Gambar 3.2	Label Kedua.....	51
Gambar 5.1	Diagram Alir Proses Pengemasan Bumbu “Yuk Khil” .....	66
Gambar 5.2	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Nilai (Aroma) Bumbu “Yuk Khil .....	68
Gambar 5.3	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Nilai (Rasa) Bumbu “Yuk Khil .....	70
Gambar 5.4	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Nilai (Tekstur) Bumbu “Yuk Khil .....	71
Gambar 5.5	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Nilai (Kenampakan) Bumbu “Yuk Khil .....	73
Gambar 5.6	Contoh Stiker Label Pada Bumbu “Yuk Khil” .....	74

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Keterangan Karyawan .....	13
Tabel 1.2	Jadwal Jam Kerja Karyawan .....	13
Tabel 2.1	Bahan-bahan Pembuatan Bumbu Instan Basah “Yuk Khil” ....	33