

**PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM TEMPE BANG JARWO
KEC. SAWAHAN KOTA SURABAYA
DAN ANALISA FINANSIAL PRODUK INOVASI KERIPIK TEMPE COKLAT**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

AURA FATIMAH DYAH PITALOKA
NPM. 18033010021

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

2021

**PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM TEMPE BANG JARWO
KEC. SAWAHAN KOTA SURABAYA
DAN ANALISA FINANSIAL PRODUK INOVASI KERIPIK TEMPE COKLAT**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

AURA FATIMAH DYAH PITALOKA
NPM : 18033010021

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

2021

**PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM TEMPE BANG JARWO
KEC. SAWAHAN KOTA SURABAYA
DAN ANALISA FINANSIAL PRODUK INOVASI KERIPIK TEMPE COKLAT**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

AURA FATIMAH DYAH PITALOKA
NPM : 18033010021

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

2021

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK LAPANG

**PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM TEMPE BANG JARWO
KEC. SAWAHAN KOTA SURABAYA
DAN ANALISA FINANSIAL PRODUK INOVASI KERIPIK TEMPE COKLAT**

Disusun oleh :

AURA FATIMAH DYAH PITALOKA
NPM : 18033010021

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada
22 April 2021

Penguji



Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc.
NPT. 17 2 1990 0427 065

Pembimbing



Dr. Dedin F. Rosida, S.TP. M.Kes.
NIP. 197012252021212010

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 : Aura Fatimah Dyah Pitaloka

NPM : 18033010021

Prodi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM TEMPE BANG JARWO KEC.
SAWAHAN KOTA SURABAYA DAN ANALISA FINANSIAL PRODUK
INOVASI KERIPIK TEMPE COKLAT**

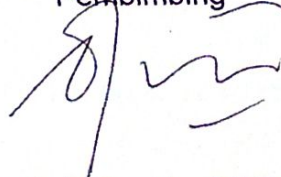
Surabaya, 17 Mei 2021

Tim Penguji



Riski Ayu A, S.TP., M.Sc.
NIP. 17 2 19900427 065

Pembimbing



Dr. Dedin F Rosida, S.TP. M.Kes.
NIP. 37012 97 0159 1

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat-Nya kami dapat melaksanakan praktek kerja lapangan yang berlangsung pada periode 17 Oktober – 27 Desember 2020 di UMKM Tempe Bang Jarwo dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini.

Praktek kerja lapangan merupakan syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, praktek kerja lapangan merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis dilapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi, pengelolaan, perencanaan serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Ucapan terima kasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan praktek kerja lapangan ini hingga selesainya laporan praktek kerja lapangan ini, kami sampaikan kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Dedin F Rosida, S.TP. M.Kes. selaku dosen pembimbing praktek kerja lapangan.
4. Riski Ayu A, S.TP, Msc. selaku dosen penguji praktek kerja lapangan entrepreneur.
5. Ir. Didi Indrakusuma, MBA selaku Mentor yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan.
6. Bapak Jarwo Susanto selaku pemilik UMKM Tempe Bang Jarwo yang telah memberikan izin untuk praktek kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
7. Laila Putri Agustin, Salma Mardhotilah, Dicky Marvel Mahendra, Indira Putri Ramadhanty, rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktek kerja lapangan.

8. Keluarga, terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja ini dengan baik.
9. Orang terdekat teman-teman tercinta, terima kasih selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Demikian laporan praktek kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat terhadap perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur pada khususnya. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan.

Surabaya, 22 Maret 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
1. Tujuan	2
2. Manfaat	2
B. Sejarah UMKM.....	2
C. Pemasaran	4
D. Lokasi dan Tata Letak	4
1. Lokasi.....	4
2. Tata Letak	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Tempe	7
B. Kandungan Gizi Tempe	8
C. Persyaratan Mutu Tempe.....	9
D. Proses Produksi Tempe	11
F. Higiene dan Sanitasi Pengolahan	15
G. Persyaratan Higiene Sanitasi	17
BAB III PERMASALAHAN PADA UMKM.....	20
1. Inovasi Produk.....	20
2. Sumber Daya Manusia (SDM)	20
3. Sarana dan Prasarana	21
4. Sanitasi Produksi	22
BAB IV PEMBAHASAN PROSES PRODUKSI DAN SOLUSI UMKM	24
A. Pembahasan Proses Produksi	24
B. Perbedaan Proses Produksi	28
C. Solusi Permasalahan UMKM.....	31

D. Pembahasan Produk Inovasi Broniet	34
BAB V PENUTUP.....	40
A. Kesimpulan.....	40
B. Saran.....	40
BAB VI TUGAS KHUSUS.....	41
A. PENDAHULUAN.....	41
1. Latar Belakang.....	41
2. Tujuan	42
3. Manfaat	42
B. TINJAUAN PUSTAKA.....	42
1. Bahan Utama Keripik Tempe Coklat.....	44
2. Analisa Finansial.....	47
C. PROSES PRODUKSI KERIPIK TEMPE COKLAT	52
D. METODE ANALISA.....	56
E. ANALISA FINANSIAL	57
1. Kapasitas produksi	57
2. Biaya Produksi.....	58
3. Harga Pokok Produksi.....	58
4. Harga Jual Produksi	58
5. <i>Break Event Point</i> (BEP)	59
6. <i>Payback Period</i> (PP)	60
7. <i>Net Present Value</i> (NPV).....	60
8. <i>Internal Rate of Return</i> (IRR)	60
9. <i>Gross Benefit Cost Ratio</i> (Gross B/C).....	61
F. PENGEMASAN.....	61
G. KESIMPULAN.....	61
H. SARAN.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Denah Lokasi UMKM Tempe Bang Jarwo	5
Gambar 1.2 Tata Letak atau Layout UMKM Tempe Bang Jarwo	6
Gambar 2.1 Diagram alir pembuatan tempe	14
Gambar 2.2 Mesin Giling	15
Gambar 4.1 Proses perebusan kedelai	24
Gambar 4.2 Proses penggilingan biji kedelai	25
Gambar 4.3 Hasil proses penggilingan kedelai	25
Gambar 4.4 Proses pemisahan kulit ari	25
Gambar 4.5 Proses peragian kedelai	26
Gambar 4.6 Pengemasan kedelai	26
Gambar 4.7 Tempat fermentasi kedelai	27
Gambar 4.8 Produk Tempe UMKM Tempe Bang Jarwo	27
Gambar 4.9 Label produk UMKM Tempe Bang Jarwo	27
Gambar 4.10 Diagram alir pembuatan tempe UMKM Tempe Bang Jarwo	28
Gambar 4.11 Diagram panelis berdasarkan umur	37
Gambar 4.12 Diagram panelis berdasarkan aroma	37
Gambar 4.13 Diagram panelis berdasarkan rasa	38
Gambar 4.14 Diagram panelis berdasarkan tekstur	38
Gambar 4.15 Diagram panelis berdasarkan Penampakan	39
Gambar 6.1 Pemotongan tempe kedelai	53
Gambar 6.2 Pencelupan tempe ke adonan tepung	53
Gambar 6.3 Peggorengan tempe	53
Gambar 6.4 Penirisan keripik tempe	54
Gambar 6.5 Pelelehan coklat batang	54
Gambar 6.6 Pelapisan keripik tempe dengan coklat cair	54
Gambar 6.7 Penirisan keripik tempe coklat	54
Gambar 6.8 Penaburan bubuk coklat pada keripik tempe	55
Gambar 6.9 Produk inovasi Keripik Tempe Coklat	55
Gambar 6.10 Kemasan produk Keripik Tempe Coklat	55
Gambar 6.11 Diagram Alir Proses Produksi Keripik Tempe Coklat	56

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Gizi Tempe per 100 g bagian yang dapat dimakan	9
Tabel 2.2 Syarat Mutu Tempe	10
Tabel 6.1 Syarat Mutu Keripik Tempe Goreng.....	44
Tabel 6.2 Spesifikasi Persyaratan Mutu <i>Cocoa Powder</i>	46