

**INOVASI PRODUK TEMPE DAN KERIPIK KACA TEMPE DI UMKM
AGROBISNIS SEJAHTERA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

ZELVIA DIAN ANGGRAENI
NPM : 18033010037

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2021**

**INOVASI PRODUK TEMPE DAN KERIPIK KACA TEMPE DI UMKM
AGROBISNIS SEJAHTERA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

ZELVIA DIAN ANGGRAENI

NPM : 18033010037

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2021**

**INOVASI PRODUK TEMPE DAN KERIPIK KACA TEMPE DI UMKM
AGROBISNIS SEJAHTERA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

ZELVIA DIAN ANGGRAENI
NPM : 18033010037

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

SURABAYA

2021

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK LAPANG

**INOVASI PRODUK TEMPE DAN KERIPIK KACA TEMPE DI UMKM
AGROBISNIS SEJAHTERA**

Disusun oleh :

ZELVIA DIAN ANGGRAENI
NPM : 18033010037

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada
19 Februari 2021

Penguji



Lugman Agung W. S.TP., MP.
NPT. 171 1989 0318 063

Pembimbing



Dr. Rosida, S.TP., MP.
NIP. 197102192021212004

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



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

FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini

Nama : Zelvian Dian Anggraeni / 18033010037
Indah Listari / 18033010017
Irvansia Teresia Bungasina / 18033010025
Johanna Imanuella / 18033010019
Maria Cornellia / 18033010029

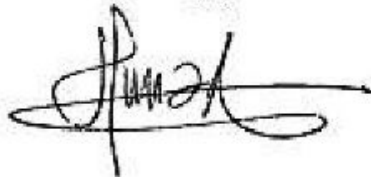
Prodi : Teknologi Pangan

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

INOVASI PRODUK TEMPE DI UMKM AGROBISNIS SEJAHTERA

Surabaya, 24 Mei 2021

Tim Penguji



Luqman Agung W.S.TP..MP
NPT. 17119890318063

Pembimbing



Dr. Rosida S.TP..MP
NPT. 371029500441

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 atas limpahkan rahmatnya-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapangan yang berlangsung pada 12 September 2020 – 19 Desember 2020 di UMKM Agrobisnis Sejahtera Sidoarjo dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini.

Praktik Kerja Lapangan merupakan salah satu persyaratan 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, meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Ucapan terimakasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan hingga selesainya laporan praktik 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, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida, S.TP, MP selaku Dosen Pembimbing Praktik Kerja Lapangan.
4. Dosen Penguji Seminar praktik kerja lapangan.
5. Bapak Bandi selaku pemilik UMKM Agrobisnis Sejahtera yang telah memberikan izin untuk praktik kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.

Demikian laporan praktik kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat sebagai bahan literatur bagi pembaca. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap penulis harapkan.

Sidoarjo, 4 Februari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR GAMBAR.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan Penelitian	2
C. Manfaat Penelitian	2
D. Kondisi UMKM Agrobisnis Sejahtera.....	2
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	7
A. Uraian Produk	7
1. Tempe	7
2. Bahan Pembuat Tempe.....	8
B. Uraian Proses Produksi.....	9
1. Proses Pembuatan Tempe	9
2. Analisa Finansial dan Pemasaran	12
C. Uraian Proses Produksi di UMKM	12
1. Proses Pembuatan Tempe di UMKM.....	12
2. Mesin dan Peralatan.....	14
3. Analisis Finansial.....	16
BAB III. PERMASALAHAN YANG ADA PADA UMKM.....	18
A. Masalah-Masalah yang Dihadapi UMKM.....	18
B. Solusi yang Ditawarkan kepada UMKM.....	19
C. Pembahasan.....	21
BAB IV. TUGAS KHUSUS	24
A. Kripca Tempe.....	24
H. Uji Organoleptik dan Pemasaran Produk Terpilih.....	29
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
A. Kesimpulan	37
B. Saran	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah lokasi UMKM Agrobisnis Sejahtera	4
Gambar 2. Tata letak UMKM Agrobisnis Sejahtera	4
Gambar 3. Struktur organisasi UMKM Agrobisnis Sejahtera	5
Gambar 4. Tempe.	7
Gambar 5. Diagram alir proses pembuatan tempe.	11
Gambar 6. Diagram alir proses pembuatan tempe di UMKM.	14
Gambar 7. Mesin penggilingan kedelai.	15
Gambar 8. Saringan.	15
Gambar 9. Mesin penggilingan kedelai	15
Gambar 10. Panci perebusan.	15
Gambar 11. Drum perendaman.	16
Gambar 12. Alat penakar	16
Gambar 13. Bak pencucian kedelai.	16
Gambar 14. Tempat pemeraman tempe	16
Gambar 15. Diagram alir proses pembuatan keripik kaca tempe	26
Gambar 16. Produk kriпча tempe.	28
Gambar 17. Kemasan kriпча tempe	28
Gambar 18. Label kemasan kriпча tempe.	28
Gambar 19. Grafik umur responden	30
Gambar 20. Diagram hasil uji organoleptik pada penampilan siomay tempe.	31
Gambar 21. Diagram hasil uji organoleptik pada aroma siomay tempe.	31
Gambar 22. Diagram hasil uji organoleptik pada rasa siomay tempe.	32
Gambar 23. Diagram hasil uji organoleptik pada tekstur siomay tempe.	32
Gambar 24. Diagram hasil kuisisioner terhadap kemasan siomay tempe	33
Gambar 25. Diagram hasil kuisisioner terhadap harga siomay tempe.	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan gizi tempe	7
Tabel 2. Biaya produksi tempe di UMKM.....	17
Tabel 3. Analisis biaya keripik kaca tempe	27
Tabel 4. Cash flow siomay tempe.....	36