

**INOVASI PRODUK SIOMAY TEMPE DI UMKM
AGROBISNIS SEJAHTERA**



Oleh

MARIA CORNELIA

NPM. 18033010029

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

**INOVASI PRODUK SIOMAY TEMPE DI UMKM
AGROBISNIS SEJAHTERA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

MARIA CORNELIA
NPM : 18033010029

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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN KERJA PRAKTIK LAPANG


INOVASI PRODUK SIOMAY TEMPE DI UMKM
AGROBISNIS SEJAHTERA

Disusun oleh :


MARIA CORNELIA
NPM : 18033010029

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada
19 Februari 2021


Penguji


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

Pembimbing


Dr. Rosida S.TP., MP.
NIP. 197102 19202121 2 004

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 : Zelvia Dian Anggraeni / 18033010037
Indah Listari / 18033010017
Irvansia Teresia Bungasina / 18033010025
Johanna Imanuella / 18033010019
Maria Cornelia / 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 karena atas limpahkan rahmatnya-Nya kami dapat melaksanakan praktek kerja lapangan yang berlangsung pada periode 12 September 2020 — 19 Desember 2020 di UMKM Agrobisnis Sejahtera Sidoarjo dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini.

Praktek 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, 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 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 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, M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida, S.TP, MP selaku Dosen Pembimbing Praktek Kerja Lapangan.
4. Dosen Penguji Seminar praktek kerja lapangan.
5. Bapak Bandi selaku pemilik UMKM Agrobisnis Sejahtera yang telah memberikan izin untuk praktek kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
6. Didit Faisal Mahendra selaku pembimbing praktek kerja lapangan di UMKM Agrobisnis Sejahtera yang telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.
7. Seluruh pekerja di UMKM Agrobisnis Sejahtera yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktek kerja lapangan ini.

8. Indah Listari, Johanna Imanuella, Irvansia Teresia Bungasina, Maria Cornellia, Zelvia Dian Anggraeni, rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktek kerja lapangan.
9. Keluarga kami, terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja ini dengan baik.
10. Teman-teman sobat-sobat tercinta, terima kasih selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Demikian laporan praktek kerja lapangan ini kami susun, 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. 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	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	2
C. Manfaat Penelitian	2
D. Kondisi UMKM Agrobisnis Sejahtera.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Uraian Produk	8
1. Tempe	8
2. Bahan Pembuat Tempe	9
B. Uraian Proses Produksi (Menurut Teori)	11
1. Proses Pembuatan Tempe (Menurut Teori)	11
2. Analisa Finansial dan Pemasaran.....	13
C. Uraian Proses Produksi di UMKM	14
1. Proses Pembuatan Tempe di UMKM.....	14
2. Mesin dan peralatan	16
3. Analisis Finansial	19
BAB III PERMASALAHAN YANG ADA PADA UMKM.....	21
A. Masalah-Masalah yang Dihadapi UMKM.....	21
B. Solusi yang Ditawarkan kepada UMKM.....	22
C. Pembahasan	24

BAB IV TUGAS KHUSUS PENGEMBANGAN PRODUK INOVASI DARI TEMPE	27
A. Siomay Tempe oleh Maria Cornelia (18033010029).....	27
B. Uji Organoleptik dan Pemasaran Produk Terpilih (Siomay Tempe)	31
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.....	5
Gambar 3. Struktur Organisasi UMKM Agrobisnis Sejahtera	5
Gambar 4. Tempe	8
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pembuatan Tempe Menurut Teori	13
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembuatan Tempe di UMKM	16
Gambar 7. Mesin Penggilingan Kedelai	16
Gambar 8. Saringan	17
Gambar 9. Mesin Penggilingan Kedelai	17
Gambar 10. Panci Perebusan.....	18
Gambar 11. Drum Perendaman.....	18
Gambar 12. Alat Penakar	18
Gambar 13. Bak Pencucian Kedelai	19
Gambar 14. Tempat Pemeraman Tempe	19
Gambar 15. Diagram Alir Proses Pembuatan Siomay Tempe.....	28
Gambar 16. Produk Siomay Tempe.....	30
Gambar 17. Label Kemasan Siomay Tempe	30
Gambar 18. Grafik Umur Responden.....	32
Gambar 19. Grafik Hasil Uji Kesukaan Terhadap Siomay Tempe.....	33
Gambar 20. Grafik Hasil Kuisisioner Harga	33

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Tempe	9
Tabel 2. Biaya Produksi Tempe di UMKM	20
Tabel 3. Analisis Biaya Siomay Tempe.....	29
Tabel 4. Cash Flow Siomay Tempe.....	36