

PROSES PRODUKSI TEMPE DAN INOVASI OLAHAN TEMPE

DI UMKM SONY JAYA SURABAYA

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG



DISUSUN OLEH :

YULIA OKTAVIANI
NPM : 18033010015

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2023

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK LAPANG

PROSES PRODUKSI TEMPE DAN INOVASI OLAHAN TEMPE DI UMKM


SONY JAYA SURABAYA

Disusun oleh :

YULIA OKTAVIANI
NPM : 18033010015

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada
03 Mei 2021

Penguji


Luqman Agung W. S.TP., MP.
NPT. 47119890318063

Pembimbing


Dr. Drh. Ratna Yulistiani, MP
NIP. 19620719 198803 2 001

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


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

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahkan rahmat-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapang yang berlangsung pada periode 6 Oktober 2020 – 30 Desember 2020 di UMKM Sony Jaya Surabaya dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini.

Praktik Kerja Lapang merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi Strata I program studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, praktik kerja lapang merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis di lapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengolahan, sanitasi dan pengendalian mutu pangan serta dapat melakukan studi komparasi antara teori yang didapat 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, MP selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Drh. Ratna Yulistiani, MP selaku Dosen Pembimbing Praktek Kerja Lapangan.
4. Dosen Penguji Seminar praktek kerja lapangan.
5. Bapak Poniman selaku pemilik dan pembimbing UMKM Sony Jaya yang telah memberikan izin untuk praktek kerja lapangan serta membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.
6. Seluruh pekerja di UMKM Sony Jaya yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktek kerja lapangan ini.
7. Firsty Ainun Zalzabila Ansori, Yulia Oktaviani, Ayu Rovita, Luthfianita Nur Fadhila, rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktek kerja lapangan.
8. 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.

9. 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.

Surabaya, 22 April 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN PENGUJI	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	2
C. Manfaat Penelitian	2
D. Kondisi UMKM Sony Jaya	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Tinjauan Pustaka.....	7
B. Uraian Proses Produksi (Menurut Teori)	9
C. Uraian Proses Produksi Tempe di UMKM	13
BAB III PERMASALAHAN DI UMKM DAN PEMBAHASAN.....	21
A. Permasalahan Pada UMKM	21
B. Pembahasan	21
B.1. Proses Produksi	21
B.2. Solusi Permasalahan UMKM.....	23
B.3. Analisis SWOT	24
B.4. Studi Kelayakan Bisnis	25
BAB IV TUGAS KHUSUS	35
1. Pendahuluan	35
2. Tinjauan Pustaka	37
3. Metode Pelaksanaan Tugas Khusus.....	51
4. Pembahasan	55
5. Kesimpulan dan saran	65
BAB V PENUTUP.....	67
DAFTAR PUSTAKA.....	68
LAMPIRAN	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Denah Lokasi UMKM Sony Jaya	4
Gambar 2 Tata Letak UMKM Sony Jaya	5
Gambar 3 Tempe.....	7
Gambar 4 Diagram Alir Proses Pembuatan Tempe (Rahayu,2015)	13
Gambar 5 Diagram Alir Proses Pembuatan Tempe di UMKM Sony Jaya	16
Gambar 6 Mesin Penggilingan Kedelai	17
Gambar 7 Baskom	18
Gambar 8 Kompor	18
Gambar 9 Panci Perebusan.....	18
Gambar 10 Panci Penirisan	19
Gambar 11 Drum Pencucian.....	19
Gambar 12 Tempat Pemeraman.....	20
Gambar 13 Susunan Organisasi UMKM Sony Jaya	27
Gambar 14 Diagram Alir Proses Produksi Bola-bola Tempe Dengan Berbagai Macam Varian Isi	53
Gambar 15 Diagram Alir Pengamatan Umur Simpan Produk Inovasi Bola-bola Tempe Dengan Berbagai Macam Varian Isi.....	55

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Gizi tempe.....	8
Tabel 2 Biaya Bahan Baku.....	32
Tabel 3 Biaya Peralatan Produksi.....	32
Tabel 4 Biaya Utilitas	33
Tabel 5 Biaya Langsung	33
Tabel 6 Modal Kerja.....	33
Tabel 7 Biaya Tetap.....	33
Tabel 8 Biaya Tidak Tetap	34
Tabel 9 Pengelompokkan Bola-bola Tempe Dengan Berbagai Macam Varian Isi Berdasarkan Kemasan Dan Perlakuan Yang Berbeda.....	54