

**PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM TEMPE BANG JARWO KEC. SAWAHAN
KOTA SURABAYA DAN PRODUK INOVASI PERKEDEL TEMPE FROZEN DAN
CHURROS TEMPE FROZEN SERTA ANALISIS FINANSIALNYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

DICKY MARVEL MAHENDRA
NPM. 18033010036

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

**PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM TEMPE BANG JARWO KEC. SAWAHAN
KOTA SURABAYA DAN PRODUK INOVASI PERKEDEL TEMPE FROZEN DAN
CHURROS TEMPE FROZEN SERTA ANALISIS FINANSIALNYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

DICKY MARVEL MAHENDRA
NPM. 18033010036

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

**PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM TEMPE BANG JARWO KEC. SAWAHAN
KOTA SURABAYA DAN PRODUK INOVASI PERKEDEL TEMPE FROZEN DAN
CHURROS TEMPE FROZEN SERTA ANALISIS FINANSIALNYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

DICKY MARVEL MAHENDRA
NPM. 18033010036

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

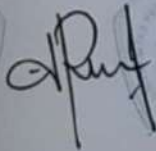
**PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM TEMPE BANG JARWO KEC. SAWAHAN
KOTA SURABAYA DAN PRODUK INOVASI PERKEDEL TEMPE FROZEN DAN
CHURROS TEMPE FROZEN SERTA ANALISIS FINANSIALNYA**

Disusun Oleh :

DICKY MARVEL MAHENDRA
NPM. 18033010036

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji Pada
17 Mei 2021

Penguji



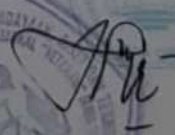
Riski Ayu Anggreini., S.TP., M.SC
NPT. 172 1990 0427 065

Pembimbing



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

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 / NPM	: 1. Salmaa Mardhotillah	(18033010005)
	2. Laila Putri Agustin	(18033010008)
	3. Aura Fatimah Dyah Pitaloka	(18033010021)
	4. Indira Putri Ramadhanty	(18033010033)
	5. Dicky Marvel Mahendra	(18033010036)

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul :

PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM TEMPE BANG JARWO
KEC. SAWAHAN KOTA SURABAYA

Surabaya, 17 Mei 2021

Mengetahui,

Dosen Pembimbing



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

Tim Penguji



Riski Ayu A, S.TP., M.Sc.
NPT. 172 1990 0427 065

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, M.P
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 17 Oktober 2020 – 27 Desember 2020 di UMKM Tempe Bang Jarwo dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini.

Praktek Kerja Lapangan merupakan salah 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 di lapangan, sehingga dapat mengkomparasi antara teori-teori yang didapat di perkuliahan dengan fakta yang terjadi 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. Dekan Fakultas Teknik dan Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Dedin F Rosida, S.TP. M.Kes. selaku dosen pembimbing praktek kerja lapangan entrepreneur.
3. Riski Ayu A, S.TP, Msc selaku dosen penguji praktek kerja lapangan entrepreneur.
4. Ir. Didi Indrakusuma, MBA selaku mentor yang telah memberikan pengarahan dalam kegiatan dan penulisan laporan praktek kerja lapangan entrepreneur.
5. Bapak Jarwo Susanto selaku pemilik UMKM Tempe Jarwo yang telah memberikan izin untuk kegiatan praktek kerja lapangan entrepreneur serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
6. Aura Fatimah Dyahpataloka, Salmaa Mardhotillah, Laila Putri Agustin, Indira Putri Ramadhanty, rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktek kerja lapangan entrepreneur.

7. Keluarga, terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan entrepreneur dengan lancar.
8. Teman-teman tercinta, terima kasih selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Demikian laporan praktek kerja lapangan entrepreneur 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
A.1. Tujuan.....	3
A.2. Manfaat.....	3
B. Sejarah UMKM	4
C. Pemasaran	5
D. Lokasi.....	6
D.1. Denah Lokasi.....	6
D.2. Tata Letak UMKM.....	7
BAB II Tinjauan Pustaka	8
A. Tempe	8
B. Kandungan Gizi Tempe	9
C. Persyaratan Mutu Tempe	10
D. Proses Produksi	12
D.1. Proses Proses Tempe	12
D.2. Proses Produksi Tempe di UMKM.....	17

E. Higiene dan Sanitasi	20
E.1. Pengertian Higiene dan Sanitasi	20
E.2. Higiene dan Sanitasi Makanan.....	20
E.3. Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan.....	22
E.4. Persyaratan Higiene Sanitasi	22
BAB III Permasalahan Pada UMKM.....	26
1. Inovasi Produk	26
2. Sumber Daya Manusia (SDM).....	26
3. Sarana dan Prasarana	27
4. Sanitasi Produk	28
BAB IV Pembahasan Proses Produksi Dan Solusi Permasalahan Umkm Tempe Bang Jarwo.....	30
A. Pembahasan Proses Produksi	30
B. Solusi Untuk UMKM.....	31
BAB V Penutup.....	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran.....	36
BAB VI Tugas Khusus Analisis Finansial Produk Perkedel Tempe Frozen Dan Churros Tempe Frozen.....	37
Daftar Pustaka.....	64
Lampiran	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi UMKM Tempe Bang Jarwo	6
Gambar 2. Tata Letak UMKM Tempe Bang Jarwo.....	7
Gambar 3. Tempe.....	12
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Tempe	16
Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan Tempe UMKM Bang Jarwo	18
Gambar 6. Label dan produk tempe UMKM Bang Jarwo	19
Gambar 7. Mesin Giling Tempe	19
Gambar 8. Pengukusan tempe (perkedel)	52
Gambar 9. Pengulekan tempe kukus (perkedel)	52
Gambar 10. Pembuatan bumbu (perkedel)	53
Gambar 11. Pencampuran bumbu dengan adonan tempe (perkedel)	53
Gambar 12. Pembentukan adonan perkedel tempe (perkedel)	53
Gambar 13. Penyimpanan adonan perkedel tempe di freezer (perkedel)	54
Gambar 14. Diagram Alir Proses Produksi Perkedel Tempe Frozen	54
Gambar 15. Pengukusan tempe (churros)	55
Gambar 16. Pengulekan tempe (churros)	55
Gambar 17. Pencampuran telur dengan adonan (churros)	55
Gambar 18. Pembuatan saus coklat	56
Gambar 19. Diagram Alir Proses Produksi Churros Tempe Frozen	57
Gambar 20. Diagram Alir Proses Produksi Saus Coklat Churros Tempe	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Gizi Tempe per 100 g bagian yang Dapat Dimakan	10
Tabel 2. Syarat Mutu Tempe	11
Tabel 3. Kandungan Gizi Tempe	39