

**DAMPAK PANDEMI COVID-19 PADA USAHA OLAHAN MANGROVE  
DAN PENERAPAN HACCP PADA PEMBUATAN SIRUP MANGROVE DI  
UMKM SOMANO MEDOKAN AYU SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



**Oleh :**

**QLAHMAD LUTHEI**

**NPM. 18033010044**

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

**DAMPAK PANDEMI COVID-19 PADA USAHA OLAHAN MANGROVE  
DAN PENERAPAN HACCP PADA PEMBUATAN SIRUP MANGROVE DI  
UMKM SOMANO MEDOKAN AYU SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh :

**QI AHMAD LUTHFI**  
**NPM : 18033010044**

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

**DAMPAK PANDEMI COVID-19 PADA USAHA OLAHAN MANGROVE  
DAN PENERAPAN HACCP PADA PEMBUATAN SIRUP MANGROVE DI  
UMKM SOMANO MEDOKAN AYU SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

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

**Oleh :**

**QI AHMAD LUTHFI  
NPM : 18033010044**

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

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN KERJA PRAKTIK LAPANG**

**DAMPAK PANDEMI COVID-19 PADA USAHA OLAHAN MANGROVE  
DAN PENERAPAN HACCP PADA PEMBUATAN SIRUP MANGROVE DI  
UMKM SOMANO MEDOKAN AYU SURABAYA**

Disusun oleh :

**QI AHMAD LUTHFI**  
NPM : 18033010044

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada  
14 Juli 2021

Penguji



**Andre Yusuf Trisna P, S.TP., M.Sc.**  
NIP. 171 19891217 064

Pembimbing



**Ir. Ulya Sarofa, M.M**  
NIP. 19630516 198803 2 001

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



**Dr. J. 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 : Qi Ahmad Luthfi

NPM : 18033010044

Prodi : Teknologi Pangan

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

**DAMPAK PANDEMI COVID-19 PADA USAHA OLAHAN MANGROVE  
DAN PENERAPAN HACCP PADA PEMBUATAN SIRUP MANGROVE DI UMKM  
SOMANO MEDOKAN AYU SURABAYA**

Surabaya, 14 Juli 2021

Tim Penguji



Andre Yusuf Trisna P, S.TP., M.Sc.

NIP. 17 1 19891217 064

Pembimbing



Ir. Ulya Sarofa, M.M

NIP. 19630516 198803 2 001

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, MP

NIP. 19630708 198903 2 002

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT karena atas limpahan rahmatnya-Nya kami dapat melaksanakan kerja praktek yang berlangsung di UMKM SOMANO Surabaya dan menyelesaikan laporan kerja praktek yang berjudul “Dampak Pandemi COVID-19 pada Usaha Olahan Mangrove di UMKM SOMANO Surabaya”. Praktek Kerja Lapang merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I pada program studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.

Selama penulisan laporan PKL, penulis banyak sekali mengalami hambatan dan keterbatasan dalam hal persiapan, penyusunan maupun tahap penyelesaiannya. Oleh karena itu, penulis mengucapkan banyak terima kasih pada semua pihak atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan kerja praktek ini hingga selesainya laporan kerja praktek 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. Ir. Ulya Sarofa, M.M selaku dosen pembimbing kerja praktik.
4. Ir. Didi Indrakusuma, MBA selaku mentor yang telah memberikan pengarahan dalam kegiatan dan penulisan laporan praktek kerja lapangan entrepreneur.
5. Pak Karyono dan Ibu Ririn selaku pembimbing kerja praktik di UMKM SOMANO Surabaya.

Demikian laporan kerja praktek ini kami susun, semoga dapat bermanfaat terhadap perkembangan Ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, UPN “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, 25 Januari 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	i
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	iv
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	vii
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	1
A.    LATAR BELAKANG .....	1
B.    SEJARAH UMKM .....	3
C.    KONDISI UMKM SOMANO .....	6
D.    LOKASI DAN TATA LETAK UMKM SOMANO .....	8
E.    STRUKTUR ORGANISASI .....	13
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	16
A.    URAIAN PRODUK .....	16
B.    OLAHAN MANGROVE .....	18
C.    DAMPAK PANDEMI TERHADAP DUNIA USAHA .....	22
D.    ANALISIS FINANSIAL COOKIES MANGROVE .....	24
<b>BAB III. PROSES PRODUKSI DAN ANALISA USAHA</b> .....	33
A.    PROSES PRODUKSI .....	33
B.    DAMPAK PANDEMI PADA KELANGSUNGAN USAHA UMKM .....	37
C.    PEMBAHASAN .....	44
<b>BAB IV. TUGAS KHUSUS I</b> .....	60
A.    PENDAHULUAN .....	60
B.    TINJAUAN PUSTAKA .....	61
C.    PELAKSANAAN HACCP .....	72
D.    PEMBAHASAN .....	83
<b>BAB V. PENUTUP</b> .....	87
A.    KESIMPULAN.....	87
B.    SARAN.....	88
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	89
<b>LAMPIRAN</b> .....	94

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Nilai proksimat buah pedada ( <i>Sonneratia caseolaris</i> ) .....	17
Tabel 2. Matriks SWOT.....	48
Tabel 3. Investasi .....	53
Tabel 4. Biaya bahan baku produksi satu bulan .....	54
Tabel 5. Biaya bahan lain-lain produksi satu bulan.....	54
Tabel 6. Biaya operasional produksi satu tahun .....	55
Tabel 7. Harga pokok penjualan.....	55
Tabel 8. Laba rugi .....	56
Tabel 9. Cashflow penjualan cookies mangrove.....	57
Tabel 10. NPV .....	58
Tabel 11. Profitability Index.....	59
Tabel 12. Tindakan koreksi yang harus dilakukan jika ditemukan penyimpangan dari batas pada CCP .....	70
Tabel 13. Deskripsi Produk Sirup Mangrove .....	72
Tabel 14. Analisis Bahaya .....	74
Tabel 15. HACCP Plan .....	79



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Produk yang diproduksi oleh UMKM SOMANO.....	5
Gambar 2. Denah lokasi UMKM SOMANO.....	9
Gambar 3. Tata letak ruang produksi UMKM SOMANO .....	12
Gambar 4. Pola tata letak bentuk U .....	13
Gambar 5. Struktur organisasi UMKM SOMANO .....	14
Gambar 6. Diagram proses produksi sari buah.....	34
Gambar 7. Diagram proses produksi sirup.....	35
Gambar 8. Diagram proses poduksi selai .....	36
Gambar 9. Tampilan promosi melalui media sosial SOMANO .....	37
Gambar 10. Mahasiswa membantu dalam mengoperasikan penggunaan <i>e-commerce</i> .....	38
Gambar 11. Tampilan pembukuan SOMANO menggunakan “Buku Warung”..	39
Gambar 12. Tampilan label baru dalam kemasan produk SOMANO.....	40
Gambar 13. Inovasi produk cookies mangrove.....	40
Gambar 14. Diagram alir penentuan HACCP .....	64
Gambar 15. Pohon keputusan CCP .....	69
Gambar 16. Diagram alir proses pembuatan sirup mangrove di UMKM SOMANO .....	78