

**PROSES PRODUKSI KERIPIK PARU SAPI DAN INOVASI PRODUK STIK
PARU SAPI DI UMKM PARU SAPI SUMENEP**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh:

LISA YULISTRIANA

NPM. 18033010047

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

PROSES PRODUKSI KERIPIK PARU SAPI DAN INOVASI PRODUK STIK

PARU SAPI DI UMKM PARU SAPI SUMENEP

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh:

LISA YULISTRIANA
NPM. 18033010047

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2021

PROSES PRODUKSI KERIPIK PARU SAPI DAN INOVASI PRODUK STIK

PARU SAPI DI UMKM PARU SAPI SUMENER

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

LISA YULISTRIANA
NPM : 18033010047

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2021

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK LAPANG

**PROSES PRODUKSI KERIPIK PARU SAPI DAN INOVASI PRODUK STIK
PARU SAPI DI UMKM PARU SAPI SUMENEP**

Disusun oleh :

LISA YULISTRIANA
NPM : 18033010047

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada
05 Juli 2021

Penguji

Pembimbing

Ir. Sri Djajati, M.Pd.
NPT. 3 6201 99 0165 1

Andre Yusuf Trisna P, S.TP., M.Sc.
NIP. 17 1 19891217 064

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

Prof. 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. Muhammad Rahardiansyah	18033010069
2. Lisa Yulistriana	18033010047
3. Sri Utami Wahyuni	18033010054
4. Fajar Indah Lestari	18033010055
5. Muchammad Vishal N.	18033010070

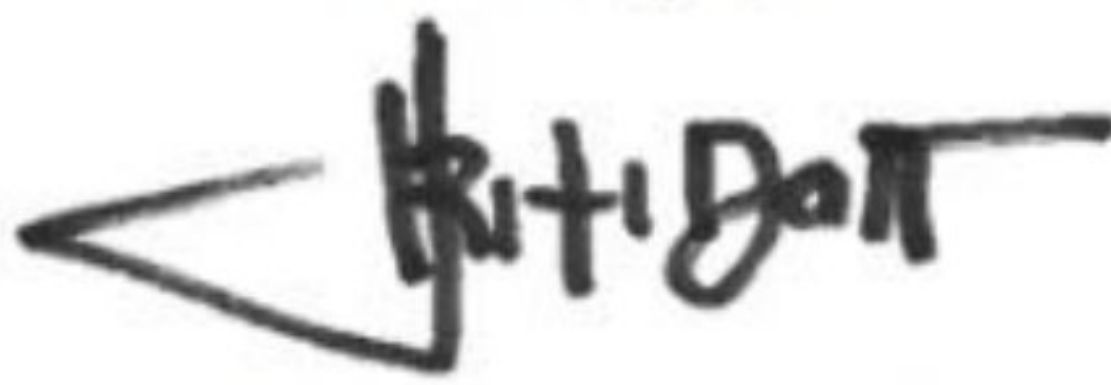
Program Studi : Teknologi Pangan Fakultas Teknik
UPN "Veteran" Jawa Timur

Telah mengerjakan (revisi/tidakrevisi) Laporan Praktik Kerja Lapang
dengan judul:

PROSES PRODUKSI KERIPIK PARU SAPI DI UMKM PARU SAPI

Surabaya, 30 Juli 2021

Tim Penguji



Ir. Sri Djajati, M.Pd.
NPT. 3 6201 99 0165 1

Dosen Pembimbing



Andre Yusuf Trisna P. S.TP., M.Sc.
NPT. 17 1 19891217064

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, MP
NIP. 19630708 198903 2 002

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan yang berjudul “Proses Produksi Keripik Paru Sapi dan Inovasi Produk Stik Paru Sapi di UMKM Paru Sapi Sumenep”.

Tujuan dari penulisan ini adalah untuk memenuhi persyaratan untuk kelulusan tingkat sarjana Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur. Dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini tentunya banyak hambatan yang di hadapi, namun berkat petunjuk, bimbingan dan dukungan semangat baik secara materi dan spiritual dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tidak lupa mengucapkan banyak terima kasih sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, MP., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP. M.Sc. selaku dosen pembimbing Pratek Kerja Lapangan yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Muhammad Rahardiansyah, Sri Utami Wahyuni, Fajar Indah Lestari, dan Muchammad Vishal Nazaruddin selaku rekan Praktik Kerja Lapangan yang sudah berjuang bersama dalam menyelesaikan laporan ini.
5. Ibu Siti Rahima selaku pemilik di UMKM “Paru Sapi” Sumenep

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berfikir untuk lebih maju di masa mendatang serta bisa bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis juga menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun.

Surabaya, 29 Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Manfaat.....	2
1.4. Profil UMKM	3
1.4.1. Sejarah UMKM	3
1.4.2. Lokasi dan Tata Letak	3
1.4.3. Uraian Produk.....	5
1.4.4. Struktur Organisasi.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Paru-paru Sapi	7
2.2. Keripik.....	8
2.3. Uraian Proses Produksi Literatur	10
2.2. Uraian Proses Produksi di UMKM	12
2.2.1. Bahan.....	12
2.2.2. Alat.....	16
2.2.3. Pembuatan Keripik Paru di UMKM	21
BAB III PEMBAHASAN	25
3.1. Masalah-masalah yang dihadapi UMKM	25
3.2. Solusi yang ditawarkan kepada UMKM	27
3.3. Perbandingan Proses Produksi	34
BAB IV TUGAS KHUSUS	38
4.1 Pendahuluan	38
4.1.1 Latar Belakang.....	38
4.1.2 Tujuan	39
4.1.3 Manfaat.....	39
4.2 Tinjauan Pustaka.....	39
4.2.1 Stik	39

4.2.2 Paru-paru Sapi.....	40
4.2.3 Bahan Pembuatan Stik.....	41
4.2.4 Tahapan Proses Pembuatan Stik	44
4.2.5 Kriteria Stik yang Baik	46
4.2.6 Analisa Finansial	46
4.2.7 Analisa SWOT	47
4.3. Metodologi.....	48
4.3.1 Alat dan Bahan	48
4.3.2 Cara Kerja.....	49
4.4 Hasil dan Pembahasan	50
4.4.1 Analisa Organoleptik	50
4.4.2 Analisa Finansial	51
4.4.3 Analisa SWOT	53
BAB V PENUTUP	55
5.1. Kesimpulan.....	55
5.2. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA	57
LAMPIRAN	61
Lampiran 1. Hasil Pembuatan Akun Media Sosial	61
Lampiran 2. Dokumentasi Kegiatan.....	62
Lampiran 3. Proses Produksi Stik Paru Sapi.....	63
Lampiran 4. Rincian Biaya Produksi Stik Paru Sapi.....	70

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kadar Protein Berbagai Jaringan Hewan Pedaging	7
Tabel 2. Standar Mutu Keripik Paru (SNI Nomor 01-4280-1996)	9
Tabel 3. Syarat Mutu Stik Sesuai SNI pada Kue Kering	40
Tabel 4. Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 g	42
Tabel 5. Kandungan Gizi Margarin dalam 100 g	42
Tabel 6. Kandungan Gizi Telur per 100 g	43
Tabel 7. Kriteria Stik	46
Tabel 8. Analisa Organoleptik	50
Tabel 9. Biaya Operasional	52
Tabel 10. Harga Jual Produk Stik Paru Sapi/Kemasan	53
Tabel 11. Rincian Biaya Produksi	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Denah Lokasi UMKM.....	4
Gambar 2 Tata Letak UMKM.....	4
Gambar 3 Keripik Paru	5
Gambar 4 Lembaran Paru Kering (a) dan Paru Kering Gulung (b)	6
Gambar 5 Struktur Organisasi	6
Gambar 6 Pisau	16
Gambar 7 Papan Kayu/Talenan	16
Gambar 8 Papan Anyaman	16
Gambar 9 Lidi.....	17
Gambar 10 Gunting.....	17
Gambar 11 Baskom	17
Gambar 12 Kompor.....	17
Gambar 13 Wajan	18
Gambar 14 Spatula Penggorengan	18
Gambar 15 Alat Peniris	19
Gambar 16 Toples Plastik.....	19
Gambar 17 Kemasan Plastik	19
Gambar 18 Lilin	20
Gambar 19 Freezer Box	20
Gambar 20 Proses Penyayatan.....	21
Gambar 21 Proses Penjepitan dan Pengeringan.....	22
Gambar 22 Proses Penggorengan	23
Gambar 23 Diagram Alir Proses Produksi di UMKM	24
Gambar 24 Produk Varian Rasa.....	33
Gambar 25 Label Kemasan	34
Gambar 26 Diagram Alir Proses Produksi Stik Paru Sapi	49
Gambar 27 Diagram Alir Proses Produksi Stik Original.....	50