

**PROSES PRODUKSI KERIPIK PARU SAPI DAN INOVASI DIVERSIFIKASI
PRODUK DENDENG GILING PARU SAPI DI UMKM PARU SAPI SUMENEP**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

SRI UTAMI WAHYUNI
NPM. 18033010054

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

**PROSES PRODUKSI KERIPIK PARU SAPI DAN INOVASI DIVERSIFIKASI
PRODUK DENDENG GILING PARU SAPI DI UMKM PARU SAPI SUMENEP**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

SRI UTAMI WAHYUNI
NPM : 18033010054

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

2021

**PROSES PRODUKSI KERIPIK PARU SAPI DAN INOVASI DIVERSIFIKASI
PRODUK DENDENG GILING PARU SAPI DI UMKM PARU SAPI SUMENEP**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

SRI UTAMI WAHYUNI
NPM : 18033010054

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 DIVERSIFIKASI
PRODUK DENDENG GILING PARU SAPI DI UMKM PARU SAPI SUMENEP**

Disusun oleh :

SRI UTAMI WAHYUNI
NPM. 18033010054

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada
05 Juli 2021

Penguji

Pembimbing

am.

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


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

Mengotahui,
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 Yulistrina	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



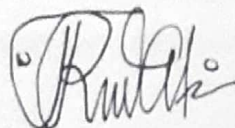
Ir. Sri Djajati, M.Pd.
NPT. 3 6201 99 0165 1

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 Diversifikasi Produk Dendeng Giling 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, Lisa Yulistriana, 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	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Manfaat	2
1.4. Profil UMKM	3
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	13
BAB III PEMBAHASAN	26
3.1. Masalah-masalah yang di hadapi UMKM.....	26
3.2. Solusi yang ditawarkan kepada UMKM.....	28
3.3. Perbandingan Proses Produksi	36
BAB IV TUGAS KHUSUS	40
BAB V PENUTUP	67
5.1. Kesimpulan.....	67
5.2. Saran	67
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	74

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. Formulasi Komponen Penyusun Dendeng Giling Paru Sapi.....	54
Tabel 4. Hasil Pengamatan Organoleptik Dendeng Giling Ikan Giling Tongkol (Lobo dkk, 2019), Dendeng Paru Sapi dan Dendeng Sapi.....	57
Tabel 5. Perincian Biaya Operasional	62
Tabel 6. Perincian Biaya Variabel	62
Tabel 7. Proyeksi Laba-Rugi	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Denah Lokasi UMKM.....	5
Gambar 2 Tata Letak UMKM.....	5
Gambar 3 Keripik Paru	6
Gambar 4 Lembaran Paru Kering (a) dan Paru Kering Gulung (b)	7
Gambar 5 Struktur Organisasi	7
Gambar 6 Pisau	17
Gambar 7 Papan Kayu/Talenan	17
Gambar 8 Papan Anyaman	17
Gambar 9 Lidi.....	18
Gambar 10 Gunting.....	18
Gambar 11 Baskom	18
Gambar 12 Kompor.....	18
Gambar 13 Wajan	19
Gambar 14 Spatula Penggorengan.....	19
Gambar 15 Alat Peniris	20
Gambar 16 Toples Plastik.....	20
Gambar 17 Kemasan Plastik	20
Gambar 18 Lilin	21
Gambar 19 Freezer Box	21
Gambar 20 Proses Penyayatan.....	22
Gambar 21 Proses Penjepitan dan Pengeringan.....	23
Gambar 22 Proses Penggorengan.....	24
Gambar 23 Diagram Alir Proses Produksi di UMKM	25
Gambar 24 Produk Varian Rasa.....	35
Gambar 25 Label Kemasan.....	35
Gambar 26 Diagram Alir Proses Pembuatan Dendeng Giling Paru Sapi.....	56