

**PROSES PRODUKSI TIWUL INSTAN DI CV RIANG JAVA FOOD KECAMATAN  
PAGAK KABUPATEN MALANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh :

**ARDA ANGGARESTA**

**19033010009**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN"  
JAWA TIMUR  
2022**

**PROSES PRODUKSI TWUL INSTAN DI CV RIANG JAVA FOOD  
KECAMATAN PAGAK KABUPATEN MALANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**



Oleh :

**ARDA ANGGARESTA**  
**NPM. 19033010009**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2022**

**PROSES PRODUKSI TIWUL INSTAN DI CV RIANG JAVA FOOD  
KECAMATAN PAGAK KABUPATEN MALANG**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar  
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

**ARDA ANGGARESTA**

**NPM. 19033010009**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR  
SURABAYA  
2022**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI TIWUL INSTAN DI CV RIANG JAVA FOOD  
KECAMATAN PAGAK KABUPATEN MALANG**

**Disusun oleh:  
ARDA ANGGARESTA  
NPM. 19033010009**

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada

**Tim Penguji**

**Pembimbing**



**Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP**

**NIP. 19620719 198803 2 001**



**Dr. Rosida, S.TP., MP**

**NIP. 197102192021212004**

**Mengetahui,  
Dekan Fakultas Teknik**

**Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur**



**Dr. Dra. Jarivah, MP  
NIP. 19650403 199103 2 001**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI TIWUL INSTAN DI CV RIANG JAVA FOOD**  
**KECAMATAN PAGAK KABUPATEN MALANG**

Disusun oleh;  
**ARDA ANGGARESTA**  
NPM. 19033010009

**SURABAYA, 5 JANUARI 2022**  
**TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:**  
**DOSEN PEMBIMBING**



**Dr. Rosida. S.TP. MP**  
NIP. 197102192021212004

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI TIWUL INSTAN DI CV RIANG JAVA FOOD  
KECAMATAN PAGAK KABUPATEN MALANG**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI  
PEMBIMBING LAPANGAN**

**YOSEA SURYO WIDODO  
PEMILIK CV RIANG JAVA FOOD**

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

---

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : ARDA ANGGARESTA  
NPM : 19033010009  
Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/tidak-revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan berjudul:

**PROSES PRODUKSI TIWUL INSTAN  
DI CV RIANG JAVA FOOD KECAMATAN PAGAK KABUPATEN MALANG**

Tim Penguji

Pembimbing



Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP

NIP. 19620719 198803 2 001



Dr. Rosida, S.TP., MP

NIP. 197102192021212004

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan  
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Ir. Sri Winarti, MP

NIP. 19630708 198903 2 002

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahkan rahmatnya-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapangan yang berlangsung pada periode 1 Oktober — 23 Oktober 2021 di CV. Riang Java Food dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini.

Praktik Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, praktik kerja lapangan merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis di lapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Ucapan terimakasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan praktek kerja lapangan ini hingga selesainya laporan praktik kerja lapangan 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. Dr. Rosida, S.TP, MP selaku dosen pembimbing praktik kerja lapangan.
4. Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP selaku dosen penguji praktik kerja lapangan.
5. Bapak Yosea Suryo Widodo selaku Pemilik CV. Riang Java Food yang telah memberikan izin untuk praktik kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
6. Bapak Yermia selaku pembimbing praktik kerja lapangan di CV. Riang Java Food yang telah membimbing dan memberikan banyak pengalaman kepada penulis.
7. Seluruh staff dan karyawan CV. Riang Java Food yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan ini.



8. Ananda Rahma Ayu Bidari, Elsa Firliana Ramadani, Arda Anggaresta Rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktik kerja lapangan.
9. Keluarga kami terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktik kerja ini dengan baik.
10. Teman-teman sobat-sobat tercinta, terima kasih selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Demikian laporan praktik 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 kami harapkan.

Surabaya, 27 Desember 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Tujuan.....	2
C. Manfaat.....	2
D. Kondisi CV. Riang Java Food Malang.....	2
1. Sejarah CV. Riang Java Food Malang.....	3
2. Lokasi dan Tata Letak CV. Riang Java Food Malang.....	5
2.1 Tata Letak CV. Riang Java Food Malang.....	6
2.2 Ketenagakerjaan.....	7
2.3 Struktur Organisasi.....	8
BAB II.....	10
TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Uraian Produk.....	10
1. Tiwul Instan.....	10
B. Bahan Pembuat Tiwul.....	12
1. Bahan baku.....	12
2. Bahan lain – lain.....	13
3. Uraian Proses Produksi.....	14
BAB III.....	19
MESIN DAN PERALATAN.....	19
BAB IV.....	25
UNIT PENUNJANG PRODUKSI.....	25
A. Sumber Air.....	25
B. Air (Water Treatment).....	25
C. Sumber Tenaga Listrik.....	25

D	Sanitasi dan Penanganan Limbah .....	25
E.	Gudang .....	26
F.	Analisa Finansial .....	27
1.	Biaya Investasi .....	27
2.	Biaya Produksi.....	28
3.	Biaya Operasioanal .....	28
BAB V	.....	30
PERMASALAHAN YANG ADA PADA UMKM.....		30
A.	Masalah-Masalah yang Dihadapi UMKM .....	30
B.	Solusi yang ditawarkan pada UMKM.....	31
BAB VI	.....	33
PEMBAHASAN.....		33
BAB VII	.....	35
PENUTUP .....		35
A.	Kesimpulan .....	35
B.	Saran.....	35
BAB VIII	.....	36
TUGAS KHUSUS III .....		36
PENGEMBANGAN PRODUK NUGGET GAPLEK BERBAHAN DASAR TEPUNG GAPLEK .....		36
A.	Pendahuluan.....	36
1.	Latar Belakang .....	36
2.	Tujuan .....	36
B.	Tinjauan Pustaka .....	37
1.	Gaplek.....	37
2.	Nugget.....	38
3.	Proses pembuatan nugget ayam gaplek.....	39
C.	Pengembangan produk nugget ayam gaplek.....	40
1.	Nugget Ayam Gaplek.....	40
2.	Alat .....	41
3.	Bahan .....	41
4.	Proses Pembuatan .....	41

D. Hasil Pengamatan .....	43
1. Uji organoleptik .....	43
2. Analisis finansial.....	45
E. Pembahasan.....	47
F. Kesimpulan .....	50
G. Saran .....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	52
LAMPIRAN .....	54
Lampiran 1. Kegiatan selama di CV. Riang Java Food.....	54

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi CV. Riang Java Food .....	6
Gambar 2. Tata Letak CV. Riang Java Food .....	6
Gambar 3. Struktur Organisasi CV Riang Java Food.....	9
Gambar 4. Tiwul Instan (Sumber Pribadi) .....	11
Gambar 5. Singkong Segar .....	12
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembuatan Tiwul Instan (Menurut Teori) .....	15
Gambar 7. Diagram Alir Proses Pembuatan Tiwul Instan .....	18
Gambar 8. Disk Mill .....	20
Gambar 9. Alat Pengayak.....	20
Gambar 10. Tampah Besar. ....	21
Gambar 11. Dandang Besar.....	22
Gambar 12. Rak Susun .....	22
Gambar 13. Artco. ....	23
Gambar 14. Timbangan.....	24
Gambar 15. Sealer .....	24
Gambar 16. Diagram Alir Proses Pembuatan Nugget Gapek (literatur) .....	40
Gambar 17. Diagram Alir Proses Pembuatan Nugget Ayam Gapek.....	42
Gambar 18. Grafik Usia Panelis .....	43
Gambar 19. Grafik Hasil Uji Organoleptik .....	44
Gambar 20. Kemasan Produk Nungget Ayam Gapek.....	49
Gambar 21. Produk Nugget Ayam Gapek.....	49
Gambar 22. Label Kemasan Nugget Ayam Gapek .....	50

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Gizi Ubi Kayu Per 100 gram Ubi Segar.....	13
Tabel 2. Biaya Investasi Tiwul Instan di CV. Riang Java Food.....	27
Tabel 3. Biaya Produksi Tiwul Instan di CV. Riang Java Food.....	28
Tabel 4. Biaya Operasional CV. Riang Java Food.....	28
Tabel 5. Biaya Bahan-Bahan Lain CV. Riang Java Food.....	28
Tabel 6. Komposisi Zat Gizi Tepung Gaplek.....	38
Tabel 7. Analisis Biaya Nugget Ayam Gaplek.....	45
Tabel 8. Analisis Biaya Nugget Ayam tanpa Tepung Gaplek.....	46