

**STUDI KEAMANAN PANGAN PADA IKAN ASAP TONGKOL DAN PARI DI
WILAYAH KECAMATAN KREMBANGAN, KOTA SURABAYA**

SKRIPSI



Oleh :

AYU ROVITA DEWI
NPM. 18033010020

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

2023

**PROSES PRODUKSI TEMPE DAN INOVASI OLAHAN TEMPE SERTA
PENINGKATAN KAPASITAS PENJUALAN DENGAN STRATEGI
DISVERSIFIKASI PRODUK BOLA-BOLA TEMPE DI UMKM SONY JAYA
SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

AYU ROVITA DEWI
NPM : 18033010020

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

2021

**PROSES PRODUKSI TEMPE DAN INOVASI OLAHAN TEMPE SERTA
PENINGKATAN KAPASITAS PENJUALAN DENGAN STRATEGI
DISVERSIFIKASI PRODUK BOLA-BOLA TEMPE DI UMKM SONY JAYA
SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

AYU ROVITA DEWI
NPM : 18033010020

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

2021

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK LAPANG

**PROSES PRODUKSI TEMPE DAN INOVASI OLAHAN TEMPE SERTA
PENINGKATAN KAPASITAS PENJUALAN DENGAN STRATEGI
DISVERSIFIKASI PRODUK BOLA-BOLA TEMPE DI UMKM SONY JAYA
SURABAYA**


Disusun oleh :


AYU ROVITA DEWI
NPM : 18033010020

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada
22 April 2021


Penguji

Pembimbing


Lugman Agung W. S. TP, M.P.
NPT 171 1989 0318 063


Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP.
NIP. 19620719 198803 2 001

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 :

- | | |
|----------------------|-------------|
| - Firsty Ainun Z. A. | 18033010014 |
| - Yulia Oktaviani | 18033010015 |
| - Ayu Rovita Dewi | 18033010020 |
| - Luthfianita Nur F. | 18033010027 |

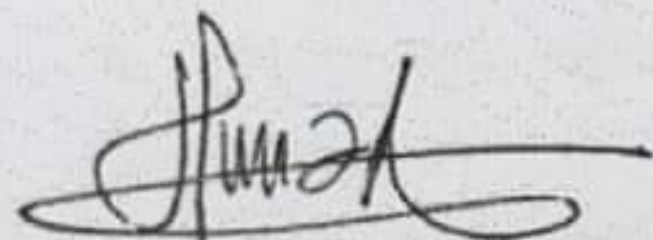
Prodi : Teknologi Pangan

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

Proses Produksi Tempe Dan Inovasi Olahan Tempe Di UMKM Sony Jaya

Surabaya, 08 Agustus 2021

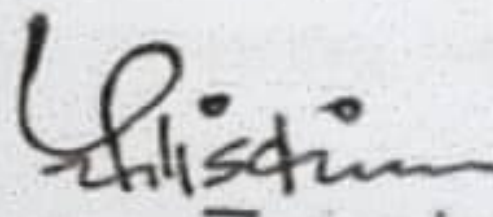
Tim Penguji



Luqman Agung W. S.TP., MP

NPT. 17 1 19890318 063

Pembimbing

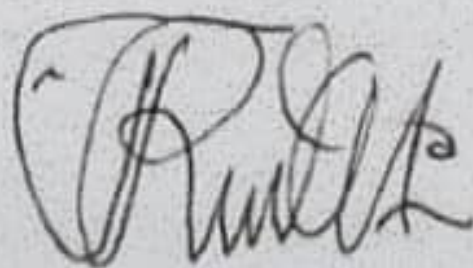


Dr. Drh. Ratna Yulistiani. MP

NIP. 19620719 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 Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahkan rahmat-Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapang yang berlangsung pada periode 6 Oktober 2020 – 30 Desember 2020 di UMKM Sony Jaya Surabaya dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini.

Praktik Kerja Lapang merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi Strata I program studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, praktik kerja lapang merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis di lapangan, yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengolahan, sanitasi dan pengendalian mutu pangan serta dapat melakukan studi komparasi antara teori yang didapat di perkuliahan dengan realita 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. **Dr. Dra. Jariyah, MP** selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. **Dr. Ir. Sri Winarti, MP** selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. **Dr. Drh. Ratna Yulistiani, MP** selaku Dosen Pembimbing Praktek Kerja Lapangan.
4. Dosen Penguji Seminar praktek kerja lapangan.
5. Bapak Poniman selaku pemilik dan pembimbing UMKM Sony Jaya yang telah memberikan izin untuk praktek kerja lapangan serta membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.
6. Seluruh pekerja di UMKM Sony Jaya yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktek kerja lapangan ini.
7. Rekan PKL penulis atas kerjasamanya selama melaksanakan praktek kerja lapangan.
8. Keluarga kami, terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja ini dengan baik.

9. Teman-teman sobat-sobat tercinta, terima kasih selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Demikian laporan praktek 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 penulis harapkan.

Surabaya, 22 April 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	2
C. Manfaat Penelitian	2
D. Kondisi UMKM Sony Jaya	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Tinjauan Pustaka	6
B. Uraian Proses Produksi (Menurut Teori)	8
C. Uraian Proses Produksi Tempe di UMKM.....	13
BAB III PERMASALAHAN YANG ADA DI UMKM DAN PEMBAHASAN	19
A. Masalah-Masalah yang Dihadapi UMKM	19
B. Solusi yang Ditawarkan kepada UMKM	19
C. Pembahasan.....	20
BAB IV TUGAS KHUSUS	33
A. Peningkatan Kapasitas Penjualan di UMKM Sony Jaya dengan Strategi Disversifikasi serta Peningkatan Desain Packaging dan Labelisasi Produk Inovasi Bola – bola Tempe oleh Ayu Rovita Dewi (18033010020)	33
BAB V PENUTUP	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Denah Lokasi UMKM Sony Jaya	4
Gambar 2 Tata Letak UMKM Sony Jaya	5
Gambar 3 Tempe	6
Gambar 4 Diagram Alir Proses Pembuatan Tempe menurut Teori	12
Gambar 5 Diagram Alir Proses Pembuatan Tempe di UMKM.....	15
Gambar 6 Mesin Penggilingan Kedelai	16
Gambar 7 Baskom	16
Gambar 8 Kompor.....	17
Gambar 9 Panci perebusan	17
Gambar 10 Panci Penirisan	17
Gambar 11 Drum Pencucian	18
Gambar 12 Tempat Pemeraman	18
Gambar 13 Susunan Organisasi Dalam UMKM Sony Jaya.....	26
Gambar 14 Penggunaan Kapasitas Kedelai di UMKM Sony Jaya	40
Gambar 15 Data Uji Kesukaan Konsumen terhadap Produk Inovasi Bola-bola Tempe pada Bulan November 2020.....	41
Gambar 16 Data Uji Kesukaan Konsumen terhadap Produk Inovasi Bola-bola Tempe pada Bulan November 2020.....	42
Gambar 17 Rata - rata Kesukaan Kosumen Terhadap variasi inovasi produk Bola-Bola Tempe	43
Gambar 18 Desain <i>Packaging</i>	44
Gambar 19 Penilaian Konsumen terhadap desain Packaging produk inovasi bola – bola tempe.....	45
Gambar 20 Penggunaan Desain Labelisasi pada Produk Inovasi Bola-bola Tempe	46
Gambar 21 penilaian Konsumen Terhadap Penggunaan Labelisasi produk inovasi bola-bola tempe	46

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Gizi Tempe	6
Tabel 2 Biaya Bahan Baku	31
Tabel 3 Biaya Peralatan Produksi	31
Tabel 4 Biaya Utilitas	31
Tabel 5 Biaya Langsung	31
Tabel 6 Modal Kerja	32
Tabel 7 Biaya Tetap	32
Tabel 8 Biaya Tidak Tetap	32