

**STUDI KELAYAKAN BISNIS PRODUK MAKANAN “ABON BULU AYAM” DAN
PROSES PRODUKSINYA SERTA PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI PADA
PROSES PRODUKSI KERUPUK KERANG PADA UMKM CIBUYAM SURABAYA**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG ENTERPRENEUR



Oleh :

SEKAR AYU LARASATI
NPM. 18033010065

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

**STUDI KELAYAKAN BISNIS PRODUK MAKANAN "ABON BULU AYAM"
DAN PROSES PRODUKSINYA SERTA PENERAPAN HIGIENE DAN
SANITASI PADA PROSES PRODUKSI KERUPUK KERANG PADA UMKM
CIBUYAM SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG ENTERPRENEUR



Oleh :

SEKAR AYU LARASATI
NPM : 18033010065

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

**STUDI KELAYAKAN BISNIS
"PRODUK MAKANAN "ABON BULU AYAM"
DAN PROSES PRODUKSI DI UKM CIBUYAM SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh :

SEKAR AYU LARASATI

NPM. 18033010065

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

2021

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN KERJA PRAKTIK LAPANG ENTERPRENEUR**

**STUDI KELAYAKAN BISNIS PRODUK MAKANAN "ABON BULU AYAM"
DAN PROSES PRODUKSINYA SERTA PENERAPAN HIGIENE DAN
SANITASI PADA PROSES PRODUKSI KERUPUK KERANG PADA UMKM
CIBUYAM SURABAYA**

**Disusun oleh :
SEKAR AYU LARASATI
NPM : 18033010065**

**Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada
26 April 2021**

Penguji

an.

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

Pembimbing

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

**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 : Sabilla Choirun Nisak / 18033010023
Wira Wirdayat / 18033010060
Meditya Dwi Rizkyati / 18033010064
Sekar Ayu Larasati / 18033010065
Raka Adi Pratama / 18033010067

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**STUDI KELAYAKAN BISNIS : PRODUK MAKANAN " ABON BULU AYAM"
DAN PROSES PRODUKSI KERUPUK KERANG DI UKM CIBUYAM
SURABAYA**

Surabaya, 26 April 2021

Tim Penguji



Ir. Sri Djajati, M.Pd
NPT. 362019901651

Pembimbing



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

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NIP. 196307081989032002

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT. atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan praktik kerja lapangan (PKL) pada tanggal 19 Oktober – 30 November 2020 dan dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Studi Kelayakan Bisnis pada produk makanan (Abon Bulu Ayam) dan Proses produksi Kerupuk Kerang di UKM Cibuyam Surabaya”.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua sehingga hambatan tersebut dapat teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun agar pembaca dapat memperluas wawasan dan ilmu pengetahuan berdasarkan apa yang penulis dapatkan selama kuliah dan praktik.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam praktik kerja lapangan dan penyusunan laporan ini:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP, selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Andre Yusuf Trisna P. S.TP, M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan.
4. Didi Indrakusuma selaku Mentor yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan
5. Dosen penguji seminar PKL, Ir. Sri Djajati, M.Pd dan Bapak Ir. Didi Kusuma. MBA yang telah memberikan saran dan masukan bagi penulisan laporan PKL.
6. Kedua orang tua dan saudara yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tidak ada hentinya.
7. Teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2018 yang telah memberikan semangat, dorongan, dan dukungan.
8. Ibu Luluk Ainiyah selaku Pembimbing Lapangan di UKM Cibuyam Surabaya

9. Anggota UKM Cibuyam Suarabya yang memberikan informasi, masukan, dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas di perusahaan.
10. Meditya Dwi Rizkyati, Salsabila C.N, Wira Wirdayat dan Raka Adi Pratama. Selaku teman PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan PKL.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini tidak sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, semoga laporan praktik kerja lapangan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 21 Desember 2020

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Manfaat	3
1.4. Profil UMKM	3
1.4.1. Sejarah dan Profil UMKM CIBUYAM	3
1.4.2. Lokasi dan Tata Letak	4
1.4.3. Struktur Organisasi	6
1.4.4. Kapasitas Produksi	8
1.4.5. Pemasaran.....	8
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1. Uraian Produk UMKM CIBUYAM	11
2.1.1. Produk Keripik Bakiak	11
2.1.2. Kerupuk Kerang	12
2.1.3. Stik Ebi.....	13
2.1.4. Bulu Ayam Crispy.....	14
2.1.5. Mie Tulang Ikan.....	15
2.2. Proses Produksi Menurut Teori	16
2.2.1. Proses Produksi Kerupuk.....	16
2.2.2. Proses Produksi Stik.....	19
2.2.3. Proses Produksi Mie Kering.....	21
2.2.4. Proses Produksi Ikan Crispy	25
2.3. Proses Produksi UKM CIBUYAM	26
2.3.1. Proses Produksi Kripik Bakiak	26
2.3.2. Proses Produksi Kerupuk Kerang.....	28
2.3.3. Proses Produksi Stik Ebi.....	32
2.3.4. Proses Produksi Bulu Ayam Crispy.....	34
2.3.5. Proses Produksi Mie Tulang Ikan.....	36
BAB III. HASIL DAN PEMBAHASAN	40
3.1. Proses Produksi.....	40
3.2. Permasalahan di UMKM CIBUYAM	42

3.3. Analisa Permasalahan di UMKM CIBUYAM	43
3.4. Ide Bisnis	47
3.4.1. Proses Produk Ide Bisnis.....	47
3.4.1.1. Abon Bulu Ayam	47
3.4.1.2. Sambal Bulu Ayam	49
3.4.1.3. Bakiak Balado.....	51
3.4.1.4. Peyek Bulu Ayam	53
3.4.1.5. Cookies Kerang.....	55
3.4.2. Penetapan Ide Bisnis	57
3.4.2.1. Analisis SWOT Produk Ide Bisnis.....	57
3.4.2.2. Analisis Penetapan Produk	61
3.5. Studi Kelayakan Bisnis	63
3.5.1. Profil Usaha	63
3.5.1.1. Nama Usaha	63
3.5.1.2. Visi-Misi Perusahaan	63
3.5.1.3. Status Hukum dan Kepemilikan	63
3.5.1.3.1 Kepemilikan.....	63
3.5.1.3.2 Struktur Organisasi	63
3.5.1.3.3 Legalitas Usaha	64
3.5.1.3.4 Lokasi Usaha	64
3.5.2. Aspek Manajemen SDM	64
3.5.2.1 Kebutuhan SDM.....	64
3.5.2.2 Struktur Organisasi	65
3.5.2.2.1 Tugas dan Wewenang.....	65
3.5.2.2.2. Deskripsi Pekerjaan	66
3.5.3. Aspek Pemasaran.....	67
3.5.3.1 Target Pasar	68
3.5.3.2 Potensi Pasar.....	69
3.5.3.3 Positioning.....	69
3.5.3.4 Market Share.....	70
3.5.3.5 Strategi Pemasaran	70
3.5.3.5.1 Strategi Produk	70
3.5.3.5.2 Strategi Harga	71
3.5.3.5.3 Strategi Lokasi	71
3.5.3.5.4 Strategi Promosi.....	72

3.5.4. Aspek Operasional.....	72
3.5.4.1. Perencanaan Lokasi	73
3.5.4.2. Proses Operasional.....	74
3.5.4.3. Kapasitas Operasional	74
3.5.4.4. Fasilitas dan Sarana yang Dibutuhkan	74
3.5.5. Aspek Keuangan.....	74
3.5.5.1. Kebutuhan Investasi.....	75
3.5.5.2. Sumber Modal.....	76
3.5.5.3. Asumsi yang Digunakan	76
3.5.5.4. Proyeksi Pendapatan	78
3.5.5.5. Proyeksi Biaya	79
3.5.5.6. Proyeksi Laba Rugi	80
3.5.5.7. Proyeksi Aliran Kas	81
3.5.5.8. Neraca.....	81
3.5.5.9. Sumber dan Penggunaan	82
3.5.5.10. Analisa BEP dan PBP	82
3.6 Analisis Penjualan Abon Bulu Ayam.....	83
BAB IV. PENUTUP	84
4.1. Kesimpulan	84
4.2. Saran	87
BAB V. TUGAS KHUSUS.....	88
A. Pendahuluan.....	88
1. Latar Belakang	88
2. Tujuan.....	89
3. Manfaat	90
B. Tinjauan Pustaka.....	91
a. Kerupuk	91
b. Higiene dan Sanitasi	92
c. Prinsip Higiene dan Sanitasi	93
d. Penerapan Higiene dan Sanitasi.....	94
e. Higiene Penjamah Makanan	96
f. Sanitasi Peralatan Produksi	98
g. Sanitasi Bangunan dan Fasilitas	99
h. Sanitasi Lokasi dan Lingkungan.....	100

C. Pembahasan	100
a. Higiene Penjamamah Makanan	101
b. Sanitasi Peralatan Produksi	103
c. Sanitasi Bangunan dan Fasilitas	106
d. Sanitasi Lokasi dan Lingkungan.....	109
D. Kesimpulan dan Saran.....	110
DAFTAR PUSTAKA.....	112
LAMPIRAN	119