

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

ELSA FIRLIANA RAMADANI

NPM. 19033010008

**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



Oleh :

ELSA FIRLIANA RAMADANI

NPM. 19033010008

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

**PROSES PRODUKSI TWUL 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 :

ELSA FIRLIANA RAMADANI

NPM. 19033010008

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;
ELSA FIRLIANA RAMADANI

NPM. 19033010008

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada

Tim Penguji

Pembimbing



Dr. drh. Ratna Yulistiani, MP

NIP. 19620719 198603 2 001



Dr. Resida, 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;
ELSA FIRLIANA RAMADANI

NPM. 19033010008

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 : Elsa Firliana Ramadani

NPM : 19033010008

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	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan.....	2
C. Manfaat	2
D. Kondisi CV. Riang Java Food Malang	2
BAB II	10
TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. Uraian Produk	10
B. Bahan Pembuat Tiwul	11
BAB III	19
MESIN DAN PERALATAN.....	19
BAB IV	25
UNIT PENUNJANG PRODUKSI	25
BAB V.....	30
PERMASALAHAN YANG ADA PADA UMKM	30
BAB VI.....	33
PEMBAHASAN	33
BAB VII.....	35
PENUTUP	35
BAB VIII.....	36
TUGAS KHUSUS I.....	36
A. Pendahuluan	36
B. Tinjauan Pustaka	37
C. Hasil Pengamatan	44
D. Pembahasan	47

E. Kesimpulan.....	54
F. Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	59

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. Mesin Granula.....	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

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Gizi Ubi Kayu Per 100 gram Ubi Segar	11
Tabel 2. Biaya Investasi Tiwul Instan di CV. Riang Java Food	21
Tabel 3. Biaya Produksi Tiwul Instan di CV. Riang Java Food	22
Tabel 4. Biaya Operasional CV. Riang Java Food	23
Tabel 5. Biaya Bahan-Bahan Lain CV. Riang Java Food	23