

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN ENTERPRENEUR**

**PROSES PRODUKSI DI UMKM ORLANDO PIZZA SURABAYA  
DAN PRODUK INOVASI PIZZA CONE DAN SIOMAY AYAM FROZEN**



**RUTH MARLINAULI MANURUNG**

**NPM. 17033010069**

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

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANGAN ENTERPRENEUR**  
**PROSES PRODUKSI PIZZA DI UMKM ORLANDO PIZZA SURABAYA**  
**DAN PRODUK INOVASI PIZZA CONE DAN SIOMAY AYAM FROZEN**



**Ruth Marlinauli Manurung**  
**NPM : 17033010069**

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

**PROSES PRODUKSI PIZZA DI UMKM ORLANDO PIZZA SURABAYA  
DAN PRODUK INOVASI PIZZA CONE DAN SIOMAY AYAM FROZEN**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG ENTERPRENEUR**

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

Oleh:

**Ruth Marlinauli Manurung**

**NPM : 17033010069**

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

**2021**



**LEMBAR PENGESAHAN  
PROSES PRODUKSI PIZZA DI UMKM ORLANDO PIZZA SURABAYA  
DAN PRODUK INOVASI PIZZA CONE DAN SIOMAY AYAM FROZEN**

**Disusun Oleh:**

**RUTH MARLINAULI MANURUNG**  
**NPM: 17033010069**

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji

Pada tanggal 19 Juli 2021

Tim Penguji



**Andre Yusuf T.P., S.T.P., M.Sc.**  
**NPT. 17 1 19891217 064**

Pembimbing



**Dr. Dedin F. Rosida, S.T.P., M.Kes.**  
**NIP. 197012252021212010**

Mengetahui,  
Dekan Fakultas Teknik  
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



**Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P.**  
**NIP. 19650403 199103 2 001**

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

---

**KETERANGAN REVISI**

Mahasiswa/i dibawah ini :

Nama : Ruth Marlinauli Manurung

NPM : 17033010069

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi / tidak-revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan  
Entrepreneur dengan judul :

**PROSES PRODUKSI PIZZA DI UMKM ORLANDO PIZZA SURABAYA  
DAN PRODUK INOVASI PIZZA CONE DAN SIOMAY AYAM FROZEN**

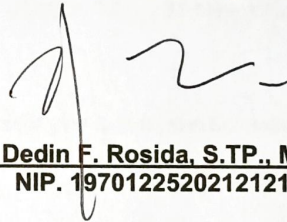
Surabaya, 6 November 2023

**Penguji**



**Andre Yusuf Trisna, S.TP., M.Sc.**  
NPT. 171 19891217 064

**Pembimbing**



**Dr. Dedin F. Rosida, S.TP., M.Kes**  
NIP. 19701225202121210

**Mengetahui,**

**Koordinator Program Studi Teknologi Pangan**



**Dr. Rosida, S.TP., M.P**  
NIP. 197102192021212004



UMKM

## ORLANDO PIZZA SURABAYA

Basecamp: Bulak Rukem Timur 2-F No. 31

Outlet: Bulak Rukem Timur 1-I No. 2

No. Telp: 0815.5044.742 IG: orlando\_pizza

Email: [dian.orlandopizza@gmail.com](mailto:dian.orlandopizza@gmail.com)

---

### SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama: Dian Pangestuti, S.Pd., M.Pd

Jabatan: Pemilik UMKM Orlando Pizza Surabaya

Alamat: Bulak Rukem Timur 2-F No. 31

Menerangkan dengan sebenarnya bahwa mahasiswa dengan nama:

Deane Damayanty	17033010061
Monicha Raeatya	17033010063
Ruth Marlinauli Manurung	17033010069
Arini Rista Fauzi	17033010070

Telah menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan (PKL) enterpreneur Program Studi Teknologi pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur di UMKM Orlando Pizza Surabaya pada tanggal 21 Oktober 2020 – 31 Desember 2020.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya. Atas kerjasamanya disampaikan terima kasih.

Pembimbing Lapangan

Dian Pangestuti, S.Pd., M.Pd

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PRODUKSI PIZZA DI UMKM ORLANDO PIZZA SURABAYA  
DAN PRODUK INOVASI PIZZA CONE DAN SIOMAY AYAM FROZEN**

**Disusun oleh:**

**RUTH MARLINAULI MANURUNG**  
**NPM: 17033010069**

**SURABAYA, 2021**

**TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :**

**DOSEN PEMBIMBING**



**Dr. Dedin F. Rosida, S.TP. M.Kes.**  
**NIP. 37012 97 0159 1**



## KATA PENGANTAR

Segala puji dan juga syukur kami panjatkan pada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat yang sudah diberikan sehingga kami dapat melaksanakan praktek kerja lapangan yang berlangsung pada 22 Oktober 2020 - 31 Desember 2020 di UMKM Orlando Pizza Surabaya dan menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini.

Laporan kerja praktek ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai gelar Sarjana Teknologi Pangan Program Studi Strata-1 Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

Penyusunan Laporan Kerja Praktik ini tidak dapat terealisasi dengan baik tanpa adanya dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Rosida, S.TP, M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
3. Dr. Dedin F. Rosida, S.TP, M.Kes. selaku dosen pembimbing kerja praktik yang telah memberikan bimbingan dalam penulisan laporan ini.
4. Andre Yusuf T P., S.TP., M.Sc. selaku dosen penguji kerja praktik yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan ini.
5. Ir. Didi Indrakusuma, MBA selaku mentor yang telah memberikan pengarahan dalam kegiatan dan penulisan laporan praktek kerja lapangan entrepreneur.
6. Ibu Dian Pangestuti selaku pemilik UMKM Orlando Pizza Surabaya yang telah memberikan izin untuk kegiatan praktek kerja lapangan entrepreneur serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
7. Deane Damayanty, Arini Rista Fauzi, Monicha Raeatya, rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktek kerja lapangan entrepreneur.
8. Keluarga, terima kasih banyak atas doa, motivasi dan dukungan material yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan entrepreneur dengan lancar.
9. Seluruh kawan-kawan Teknologi Pangan yang telah memberikan doa, dukungan, semangat, dan saran kepada kami sehingga dapat menyelesaikan praktek kerja lapangan ini dengan baik.



Kami menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang bersifat membangun untuk penyempurnaan lebih lanjut. Kami berharap semoga laporan yang kami susun ini dapat bermanfaat terhadap perkembangan ilmu khususnya di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.

Surabaya, Juli 2021

Penulis

## Daftar Isi

KATA PENGANTAR.....	ii
Daftar Isi .....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	2
A. Latar Belakang.....	2
B. Tujuan.....	3
C. Manfaat .....	4
D. Sejarah UMKM .....	4
E. Profil usaha.....	5
F. Aspek Manajemen SDM.....	6
G. Aspek Pemasaran .....	9
H. Aspek Operasional .....	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	13
A. Produk Pizza.....	13
B. Proses Produksi Pizza di UMKM Orlando Pizza Surabaya.....	17
C. Bahan-bahan dalam pembuatan pizza .....	20
BAB III PERMASALAHAN YANG ADA PADA UMKM ORLANDO PIZZA SURABAYA .....	25
A. Masalah-masalah yang dihadapi UMKM .....	25
BAB IV PEMBAHASAN .....	31
A. Perbedaan proses pengolahan dari literatur dengan yang di UMKM .....	31
B. Solusi yang ditawarkan UMKM.....	33
BAB V PENUTUP .....	39
A. Kesimpulan .....	39
B. Saran .....	39
BAB VI TUGAS KHUSUS .....	40
A. Pendahuluan.....	40
B. Tinjauan Pustaka .....	42
C. Pembahasan.....	44
D. Kesimpulan .....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN .....	57

## Daftar Gambar

Gambar 1 Struktur Organisasi UMKM Orlando Pizza Surabaya.....	7
Gambar 2 Denah Lokasi Orlando Pizza Surabaya.....	11
Gambar 3 Tata Letak Produksi Pizza.....	12
Gambar 4 Proses Pembuatan Pizza Berdasarkan Literatur.....	17
Gambar 5 Proses Pembuatan Pizza Di UMKM Orlando Pizza Surabaya.....	20
Gambar 6 Proses Produksi Siomay Ayam Frozen.....	47

## Daftar Tabel

Tabel 1 Hasil Analisa Kadar Protein Tepung Terigu.....	20
Tabel 2 Perbedaan Proses Pengolahan Pizza.....	30
Tabel 3 Kelebihan Dan Kekurangan Produksi Pizza Cone.....	46