

**PROSES PRODUKSI MINUMAN HERBAL DAN MAKARONI SERTA
PERANCANGAN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) PADA TEH
ROSELLA DAN MAKARONI GANDUM DI UMKM AQISA RUMAH ROSELLA
SURABAYA**

PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun oleh :

ERNANDO STYO DHARMANTO

NPM. 18033010053

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

2021

**PROSES PRODUKSI MINUMAN HERBAL DAN MAKARONI SERTA
PERANCANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) PADA TEH
ROSELLA DAN MAKARONI GANDUM DI UMKM AQISA RUMAH ROSELLA
SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

ERNANDO SETYO DHARMANTO
NPM. 18033010053

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

**PROSES PRODUKSI MINUMAN HERBAL DAN MAKARONI SERTA
PERANCANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) PADA TEH
ROSELLA DAN MAKARONI GANDUM DI UMKM AQISA RUMAH ROSELLA
SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

**ERNANDO SETYO DHARMANTO
NPM : 18033010053**

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini

Nama : Ernando Setyo Dharmanto

NPM : 18033010053

Prodi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI MINUMAN HERBAL DAN MAKARONI SERTA
PERANCANGAN *STANDARD OPERATING PROCEDURE* (SOP) PADA TEH
ROSELLA DAN MAKARONI GANDUM DI UMKM AQISA RUMAH ROSELLA
SURABAYA**

Surabaya, 01 November 2021

Tim Penguji



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

Pembimbing



Riski Ayu A., S.TP., M.Sc.
NPT. 17 2 19900427 065

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, MP
NIP. 19630708 198903 2 002

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan yang berjudul “Proses Produksi Minuman Herbal Dan Makaroni Serta Perencanaan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada Teh Rosella dan Makaroni Gandum di UMKM Aqisa Rumah Rosella”. Penyusunan laporan PKL ini dimaksudkan untuk memenuhi salahsatu persyaratan kelulusan dalam mencapai gelar sarjana (S1) program studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.

Penulis telah mendapatkan bantuan dan bimbingan dari banyak pihak selama proses kerja praktek berlangsung maka dalam kesempatan ini penyusun menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Ir. Sri Winarti, MP. selaku Ketua Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Riski Ayu Anggreini., S.TP, M.Sc. selaku dosen pembimbing Praktek Kerja Lapangan yang telah banyak memberikan arahan, motivasi, saran, dan nasehat dalam penulisan laporan ini.
4. Bapak Ir. Didi Indrakusuma, MBA selaku mentor yang telah memberikan pengarahan dalam kegiatan dan penulisan laporan praktek kerja lapangan *entrepreneur*.
5. Ibu Hadisatul Ahadiyah dan karyawan selaku pembimbing praktek kerja lapangan di UMKM Aqisa Rumah Rosella.

Penulis menyadari bahwa laporan PKL ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh sebab itu saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan laporan ini. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi mahasiswa pada khususnya dan pada pembaca pada umumnya.

Surabaya, 29 Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan.....	2
1.3. Manfaat	2
1.4. Kondisi UMKM Aqisa Rumah Rosella	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. UMKM.....	7
2.2. Rosella.....	7
2.3. Uraian Produk UMKM	9
2.4. Proses Produksi UMKM dan Literatur	11
BAB III PERMASALAHAN PADA PADA UMKM	20
3.1. Masalah yang dihadapi UMKM.....	20
3.2. Solusi yang ditawarkan ke UMKM	22
3.3. Pembahasan	27
BAB IV TUGAS KHUSUS	40
BAB V PENUTUP	66
5.1. Kesimpulan.....	66
5.2. Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN	71

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kapasitas Produksi UMKM Aqisa Rumah Rosella.....	5
Tabel 2. Nilai Gizi Bunga Rosella per 100 gram Bahan.....	8
Tabel 3. Biaya Investasi Produk Almond Crispy Rosella	32
Tabel 4. Biaya Bahan Baku Produksi 1 Tahun Produk Almond Crispy Rosella...	33
Tabel 5. Biaya Bahan lain-lain Produksi 1 Tahun Almond Crispy Rosella	33
Tabel 6. Biaya Operasional Produksi 1 Tahun Almond Crispy Rosella.....	34
Tabel 7. Harga Pokok Penjualan Produk Almond Crispy Rosella	34
Tabel 8. Laba Rugi Produk Almond Crispy Rosella	35
Tabel 9. Cashflow Penjualan Produk Almond Crispy Rosella	36
Tabel 10. <i>Net Presentation Value</i> Produk Almond Crispy Rosella.....	37
Tabel 11. <i>Profitability Index</i> Produk Almond Crispy Rosella.....	38
Tabel 12. Swimelane Flowchart Proses Produksi Teh Rosella	59
Tabel 13. Instruksi Kerja Proses Perebusan	51
Tabel 14. Instruksi Kerja Proses Penyaringan	52
Tabel 15. Instruksi Kerja Proses Pengemasan	54
Tabel 16. Swimelane Flowchart Proses Produksi Makaroni Gandum.....	57
Tabel 17. Instruksi Kerja Proses Perebusan	59
Tabel 18. Instruksi Kerja Proses Penirisan 1	60
Tabel 19. Instruksi Kerja Proses Penggorengan.....	61
Tabel 20. Instruksi Kerja Proses Penirisan 2	62
Tabel 21. Instruksi Kerja Proses Pembaluran Bumbu	63
Tabel 22. Instruksi Kerja Proses Pengemasan dan Pelabelan.....	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi UMKM Aqisa Rumah Rosella	4
Gambar 2. Layout UMKM Aqisa Rumah Rosella	4
Gambar 3. Produk Teh Rosella	9
Gambar 4. Produk Sirup Rosella	10
Gambar 5. Produk Sari Temulawak	10
Gambar 6. Produk Sari Asem Jawa	11
Gambar 7. Produk MACDUM	11
Gambar 8. Proses Pembuatan Teh Rosella (Krisnawati, 2004)	12
Gambar 9. Proses Pembuatan Teh Rosella di UMKM.....	13
Gambar 10. Proses Pembuatan Sirup Rosella (Mukaromah, 2011)	14
Gambar 11. Proses Pembuatan Sirup Rosella di UMKM	14
Gambar 12. Proses Pembuatan Sari Temulawak (KEMENKES RI, 2015)	15
Gambar 13. Proses Pembuatan Sari Temulawak di UMKM.....	16
Gambar 14. Proses Pembuatan Sari Asam Jawa (Yulianto, 2016).....	17
Gambar 15. Proses Pembuatan Sari Asam Jawa di UMKM.....	17
Gambar 16. Proses Pembuatan Makaroni Berbumbu (Kurniawan, 2017)	18
Gambar 17. Proses Pembuatan MACDUM di UMKM.....	19
Gambar 18. Foto Produk Katalog UMKM.....	23
Gambar 19. Bukti Upload Video ASMR.....	23
Gambar 20. Bukti Sebelum dan Sesudah Perbaikan Feeds Instagram	24
Gambar 21. Poster Promo dan Pemasaran Produk	25
Gambar 22. Produk Almond Crispy Rosella.....	26
Gambar 23. Pembuatan Diagram Alir (Flowchart) Teh Rosella	47
Gambar 24. Pembuatan Diagram alir (Flowchart) Makaroni Gandum)	55