

**PROSES PRODUKSI KERIPIK PARU SAPI DAN INOVASI
PENGEMBANGAN LUMPIA PARU SAPI PADA UMKM PARU SAPI SUMENEP**

PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun oleh :

MUCHAMMAD VISHAL NAZARUDDIN

NPM. 18033010070

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

**PROSES PRODUKSI KERIPIK PARU SAPI DAN INOVASI
PENGEMBANGAN LUMPIA PARU SAPI PADA UMKM PARU SAPI SUMENEP**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

MUCHAMMAD VISHAL NAZARUDDIN
NPM : 18033010070

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA

2021

**PROSES PRODUKSI KERIPIK PARU SAPI DI UMKM PARU SAPI DAN
INOVASI PENGEMBANGAN LUMPIA PARU SAPI PADA UMKM PARU SAPI
SUMENEP**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

MUCHAMMAD VISHAL NAZARUDDIN
NPM : 18033010070

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

**FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA**

2021

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

FAKULTAS TEKNIK

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini

Nama/NPM : 1. Muhammad Rahardiansyah	18033010069
2. Lisa Yulistriana	18033010047
3. Sri Utami Wahyuni	18033010054
4. Fajar Indah Lestari	18033010055
5. Muchammad Vishal N.	18033010070

Program Studi : Teknologi Pangan Fakultas Teknik
UPN "Veteran" Jawa Timur

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

PROSES PRODUKSI KERIPIK PARU SAPI DI UMKM PARU SAPI

Surabaya, 30 Juli 2021

Tim Penguji



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

Dosen Pembimbing



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

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktek dengan judul “Proses Produksi Keripik Paru Di UMKM Paru Sapi”.

Tujuan dari penulisan ini adalah untuk memenuhi persyaratan untuk kelulusan tingkat sarjana Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur. Dalam penyusunan laporan praktek kerja lapangan ini tentunya banyak hambatan yang di hadapi, namun berkat petunjuk, bimbingan dan dukungan semangat baik secara materi dan spiritual dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini tidak lupa mengucapkan banyak terima kasih sebesar – besarnya kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan karunianya sehingga laporan Kerja Praktek dapat terselesaikan.
2. Kepada kedua orang tua dan seluruh keluarga tercinta yang telah memberikan dukungan secara moril dan spiritual, Terima kasih doanya.
3. Dr. Dra. Jariyah, MP., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
4. Dr. Ir. Sri Winarti, MP., selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
5. Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP. M.Sc. selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan.
6. Muhammad Rahardiansyah, Lisa Yulistriana, Sri Utami Wahyuni, dan Fajar Indah Lestari, selaku rekan Praktek Kerja Lapangan yang sudah berjuang bersama dalam menyelesaikan laporan ini.

7. Teman – teman seperjuangan Teknologi Pangan yang selama ini telah memberikan bantuan dan motivasi.
8. Ibu Siti Rahima selaku pemilik di UMKM PARU SAPI SUMENEP
9. Semua pihak yang telah membantu kelancaran dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapangan.

Penulis mengharapkan dengan adanya penulisan laporan ini dapat menambah wawasan dan cakrawala dalam berfikir untuk lebih maju di masa mendatang serta bisa bermanfaat bagi yang berkepentingan. Penulis juga menyadari bahwa penulisan laporan ini masih jauh dari kesempurnaan sehingga mengharapkan adanya kritik dan saran yang membangun.

Surabaya, 29 Januari 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Manfaat	2
1.4. Profil UMKM	3
1.4.1. Sejarah UMKM	3
1.4.2. Lokasi dan Taya Letak.....	4
1.4.3. Uraian Produk.....	6
1.4.4. Struktur Organisasi	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Paru-paru Sapi	8
2.2. Keripik	9
2.3. Uraian Proses Produksi Literatur	11
2.4. Uraian Proses Produksi di UMKM	14
2.4.1. Bahan	14
2.4.2. Alat	17
2.4.3. Pembuatan Keripik Paru di UMKM	23
BAB III PEMBAHASAN	27
3.1. Masalah-masalah yang dihadapi UMKM	27
3.2. Solusi yang ditawarkan kepada UMKM	29
3.3. Perbandingan Proses Produksi	37
BAB IV PENUTUP	41
4.1. Kesimpulan	41
4.2. Saran	41
BAB V TUGAS KHUSUS	43
5.1. Pendahuluan	43
5.1.1. Latar Belakang	43
5.1.2. Tujuan	44
5.1.3. Manfaat	44
5.2. Tinjauan Pustaka.....	45
5.2.1. Lumpia	45
5.2.2. Paru-paru Sapi	46
5.2.3. Bahan Pembuatan Lumpia Paru Sapi	47
5.3. Metodologi.....	53
5.3.1. Bahan dan Alat	53
5.3.2. Prosedur Kerja.....	54
5.3.3. Proses Pembuatan Lumpia Paru Sapi	55
5.4. Pembahasan	58
5.5. Analisis Biaya Produksi	63
6.5. Penutup.....	70
6.5.1. Kesimpulan.....	70
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN.....	75
Lampiran 1. Hasil Pembuatan Akun Media Sosial	75

Lampiran 2. Dokumentasi Kegiatan.....	76
Lampiran 3. Dokumentasi Proses Pembuatan Lumpia Paru Sapi	77
Lampiran 4. Rincian Biaya Produksi.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kadar Protein Berbagai Jaringan Hewan Pedaging	8
Tabel 2. Standar Mutu Keripik Paru (SNI Nomor 01-4280-1996)	10
Tabel 3. Kadar Protein Berbagai Jaringan Hewan Pedaging	47
Tabel 4. Hasil Pengamatan lumpia Paru Sapi.....	58
Tabel 5. Ringkasan Biaya Produksi Per Bulan Lumpia Paru Sapi.....	63
Tabel 6. Rincian Biaya Bahan Baku Lumpia Paru Sapi.....	64
Tabel 7. Rincian Biaya Bahan Pendukung Lumpia Paru Sapi.....	64
Tabel 8. Rincian Biaya Kebutuhan Tenaga Per bulan	65
Tabel 9. Analisis Biaya Satu Kali Produksi Lumpia Paru Sapi.....	65
Tabel 10. Analisis Biaya Tiga Kali Produksi Lumpia Paru Sapi	66
Tabel 11. Rincian HPP Lumpia Paru Sapi	66
Tabel 12. Rincian BEP Lumpia Paru Sapi.....	67
Tabel 13. Rincian Biaya Produksi Lumpia Paru Sapi	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Denah Lokasi UMKM	5
Gambar 2 Tata Letak UMKM	5
Gambar 3 Keripik Paru	6
Gambar 4 Lembaran Paru Kering (a) dan Paru Kering Gulung (b).....	7
Gambar 5 Struktur Organisasi	7
Gambar 6 Pisau.....	18
Gambar 7 Papan Kayu/Talenan.....	18
Gambar 8 Papan Anyaman	18
Gambar 9 Lidi	19
Gambar 10 Gunting	19
Gambar 11 Baskom.....	19
Gambar 12 Kompor	19
Gambar 13 Wajan.....	20
Gambar 14 Spatula Penggorengan	20
Gambar 15 Alat Peniris.....	21
Gambar 16 Toples Plastik.....	21
Gambar 17 Kemasan Plastik	21
Gambar 18 Lilin	22
Gambar 19 Freezer Box	22
Gambar 20 Proses Penyayatan.....	23
Gambar 21 Proses Penjepitan dan Pengeringan	24
Gambar 22 Proses Penggorengan	25
Gambar 23 Diagram Alir Proses Produksi di UMKM	26
Gambar 24 Produk Varian Rasa	36
Gambar 25 Label Kemasan	36
Gambar 26 Lumpia Semarang (Pemanding).....	58

Gambar 27 Lumpia Paru Sapi.....59