

**PROSES PRODUKSI PIZZA DI UMKM ORLANDO PIZZA SURABAYA DAN
PENGEMBANGAN ALAT PRODUKSI SERTA PENGEMBANGAN
MARKETING**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Disusun oleh:

ARINI RISTA FAUZI

17033010070

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

**PROSES PRODUKSI PIZZA DI UMKM ORLANDO PIZZA SURABAYA DAN
PENGEMBANGAN ALAT PRODUKSI SERTA PENGEMBANGAN
MARKETING**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



**Disusun Oleh:
Arini Rista Fauzi
NPM : 17033010070**

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI PIZZA DI UMKM ORLANDO PIZZA SURABAYA DAN
PENGEMBANGAN ALAT PRODUKSI SERTA PENGEMBANGAN
MARKETING**

Oleh:

ARINI RISTA FAUZI

NPM: 17033010070

Telah dipertahankan dihapam dan diterima oleh Tim Penguji pada
Surabaya, 19 Juli 2021

Penguji

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

Pembimbing

Dr. Dedin F Rosida, S.TP. M.Kes.
NIP.PPK. 19701225 202121 2 010

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP.

NIP. 19650403 199103 2001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa/i dibawah ini :

Nama : Arini Rista Fauzi

NPM : 17033010070

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI PIZZA DI UMKM ORLANDO PIZZA SURABAYA
DAN PENGEMBANGAN ALAT PRODUKSI SERTA PENGEMBANGAN
MARKETING**

Surabaya, 19 Juli 2021

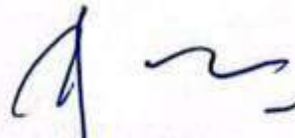
Penguji



Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc

NPT. 171 19891217 064

Pembimbing



Dr. Dedin F. Rosida., S.TP., M.Kes.

NIP.PPK. 19701225 202121 2 010

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Rosida, S.TP., MP.

NIP. 19710219 202121 2 004

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG**

**PROSES PRODUKSI PIZZA
DI ORLANDO PIZZA SURABAYA DAN PENGEMBANGAN ALAT PRODUKSI
SERTA PENGEMBANGAN MARKETING**

Oleh:

ARINI RISTA FAUZI

NPM: 17033010070

**SURABAYA, 19 Juli 2021
TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :**

DOSEN PEMBIMBING



**Dr. Dedin F. Rosida, S.TP. M.Kes
NPT.PPK. 19701225 202121 2 010**



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

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

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. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP. Selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., MP. 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. 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.
6. Deane Damayanty, Arini Rista Fauzi, Monicha Raeatya, rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktek kerja lapangan entrepreneur.
7. Keluarga, terima kasih banyak atas doa, motivasi dan dukungan material yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan entrepreneur dengan lancar.

8. 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, 19 Juli 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
1. Tujuan	2
2. Manfaat	2
B. Profil UMKM	3
1. Sejarah UMKM	3
2. Status Hukum dan Kepemilikan	4
3. Aspek Manajemen SDM	4
C. Pemasaran	5
D. Lokasi	7
BAB II	10
TINJAUAN PUSTAKA	10
A. Produk pizza secara umum	10
1. Uraian produk pizza secara umum	10
2. Bahan-bahan pembuatan pizza secara umum	11
3. Proses Produksi pizza secara umum	13
B. Produk pizza di UMKM Orlando pizza Surabaya	14
1. Uraian produk pizza di Orlando Pizza Surabaya	14
2. Bahan-bahan pembuatan pizza di Orlando pizza surabaya	15
3. Proses produksi pizza di Orlando pizza surabaya	18
.....	19
BAB III	20
PERMASALAHAN YANG ADA PADA UMKM	20
A. Kandungan nutrisi pada persajian pizza yang belum diketahui	20
B. Sistem franchise yang tepat untuk UMKM Orlando Pizza Surabaya	20
C. Bagaimana cara untuk memperpanjang umur simpan produk	21
D. Terkendala pada proses produksi adonan dasar yang cukup lama	21

E. Terkendala dalam menentukan <i>design interior</i> dan tata letak pada <i>outlet</i> baru	22
F. Sanitasi pada ruang produksi.....	22
BAB IV	24
PEMBAHASAN	24
A. Perbedaan proses produksi dan bahan baku yang digunakan.....	24
B. Solusi dari permasalahan di UMKM	32
BAB V	39
PENUTUP	39
A. KESIMPULAN.....	39
B. SARAN.....	39
BAB VI	40
TUGAS KHUSUS	40
PENGEMBANGAN ALAT PRODUKSI SERTA PENGEMBANGAN MARKETING DAN INOVASI PRODUK SIOMAY AYAM FROZEN	40
A. Pendahuluan	40
1. Latar belakang	40
2. Tujuan	40
3. Manfaat	41
B. Tinjauan pustaka	41
1. Pengembangan alat produksi.....	41
2. Pengembangan marketing.....	43
C. Pembahasan	45
1. Pengembangan alat produksi.....	45
2. Pengembangan marketing.....	46
D. Inovasi Pengembangan Produk Pangan di Orlando Pizza Surabaya, berupa produk Siomay ayam frozen	47
E. Penutup.....	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur organisasi UMKM Orlando pizza surabaya.	5
Gambar 2. Denah lokasi Orlando pizza surabaya.....	8
Gambar 3. Tata letak produksi pizza.....	8
Gambar 4. Diagram alir proses produksi pizza secara umum	14
Gambar 5. Diagram alir proses produksi pizza di Orlando Pizza Surabaya.....	19
Gambar 6. Proses produksi siomay ayam frozen.....	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perbedaan proses produksi	24
---	----

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kebutuhn Dan Biaya Produksi.....	59
Lampiran 2. Perhitungan Biaya Kebutuhan.....	63
Lampiran 3. Perhitungan Biaya Produksi Tiap Tahun	64
Lampiran 4. Perhitungan Harga Jual Dan Keuntungan	65
Lampiran 5. Perhitungan Payback Period dan Break Event Point.....	66
Lampiran 6. Laju Pengembalian Modal (IRR)	67
Lampiran 7. Net Present Value (NPV) Dan Gross B/C.....	69
Lampiran 8. Uji Coba Pembuatan Roti Goreng	70
Lampiran 9. Pengembangan Marketing	71
Lampiran 10. Produk UMKM Orlando Pizza Surabaya	73
Lampiran 11. Standart Operasional Prosedur (SOP)	74
Lampiran 12. Sanitasi Ruang Produksi	76