

**PROSES PRODUKSI BUMBU INSTAN BASAH DI UMKM BUMBU "YUK
KHIL" UJUNG PANGKAH GRESIK DAN PENGARUH PEMASARAN *ONLINE*
TERHADAP PENJUALAN PRODUK DI UMKM BUMBU "YUK KHIL"**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

YUNIA ADILATUR RAHMAH
NPM. 18033010051

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

**PROSES PRODUKSI BUMBU INSTAN BASAH DI UMKM BUMBU "YUK
KHIL" UJUNG PANGKAH GRESIK DAN PENGARUH PEMASARAN *ONLINE*
TERHADAP PENJUALAN PRODUK DI UMKM BUMBU "YUK KHIL"**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh:

**YUNIA ADILATUR RAHMAH
NPM. 18033010051**

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI BUMBU INSTAN BASAH DI UMKM BUMBU "YUK KHIL"
UJUNG PANGKAH GRESIK DAN PENGARUH PEMASARAN *ONLINE* TERHADAP
PENJUALAN PRODUK DI UMKM BUMBU "YUK KHIL"**

Disusun oleh :

YUNIA ADILATUR RAHMAH
NPM.18033010051

Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji Pada Tanggal 10 Juni
2021

Penguji



Anugerah Dany P. S.TP, MP, M.Sc
NPT. 3 7102 95 00442

Pembimbing



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

Mengetahui :

Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr Dra. Jariyah, MP.
NIP.19650403 199103 2001

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**

**PROSES PRODUKSI BUMBU INSTAN BASAH
DI UMKM BUMBU “YUK KHIL” UJUNG PANGKAH
GRESIK**

Oleh :

YUNIA ADILATUR RAHMAH

NPM. 18033010051

SURABAYA, APRIL 2021

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH :

DOSEN PEMBIMBING

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Ir. Sri Djajati", with a stylized flourish extending to the right.

Ir. Sri Djajati, M.Pd

NPT. 3 6201 99 0165 1

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR

FAKULTAS TEKNIK

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini

Nama	: - Sarah Handayani	18033010003
	- Indah Nur Rusydiana	18033010013
	- Ghonia Firza Salsabila	18033010024
	- Yunia Adilatur Rahmah	18033010051
Prodi	: Teknologi Pangan	

Telah mengerjakan (revisi/~~tidakrevisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan Judul :

**PROSES PRODUKSI BUMBU INSTAN BASAH DI UMKM BUMBU “YUK KHIL”
UJUNG PANGKAH GRESIK**

Surabaya, 10 Juni 2021

Tim Penguji,

Anugerah Dany P.S.TP.,M.P.,M.Sc

NPT.3 7102 95 00442

Pembimbing

Ir. Sri Djajati, M.Pd

NPT. 3 6201 99 0165 1

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Ir. Sri Winarti, MP

NIP. 19630708 198903 2 002

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT karena berkat rahmat dan anugerah-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapang ini yang berjudul “Proses Produksi Bumbu Instan Basah di UMKM Bumbu Yuk Khil Ujung Pangkah Gresik” dengan baik.

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.

Selama melaksanakan aktivitas Praktik Kerja Lapang dan juga dalam menyusun laporan ini, penulis mendapatkan banyak sekali bantuan serta bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, M.P selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Ir Sri Winarti, M.P selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Ibu Fesdila P.N, S.TP, M.Sc dan Ibu Ir. Sri Djajati, M.Pd selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama penyusunan laporan.
4. Dosen Penguji Seminar Praktik Kerja Lapang.
5. Ibu Khilda selaku pemilik UMKM Bumbu Instan yang telah memberi kesempatan untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapang serta telah membimbing dan membagikan banyak pengalaman kepada penulis.
6. Ibu Anta dan semua karyawan di UMKM Bumbu Instan “Yuk Khil” yang telah memberikan informasi yang dapat membantu dalam menyusun Laporan Praktik Kerja Lapang.
7. Kedua Orang tua yang telah memberikan dukungan baik secara moril maupun secara spiritual.

8. Semua partner Praktik Kerja Lapang, atas kerjasamanya selama melaksanakan Praktik Kerja Lapang.
9. Teman-teman dan semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam menyelesaikan Praktik Kerja Lapang.

Demikian Laporan Praktik Kerja Lapangan ini, 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. Penulis menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap penulis harapkan.

Gresik, April 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
1. Tujuan.....	2
2. Manfaat.....	2
B. Sejarah UMKM.....	3
1. Sejarah dan Profil UMKM.....	3
2. Kapasitas Produksi	6
C. Lokasi dan Tata Letak UMKM	6
1. Lokasi UMKM Bumbu Instan Basah “Yuk Khil”.....	6
2. Tata Letak atau <i>layout</i> UMKM Bumbu “Yuk Khil”	8
D. Pemasaran	10
E. Struktur Organisasi.....	11
1. Pimpinan.....	12
2. Karyawan.....	12
F. Ketenagakerjaan.....	13
1. Data karyawan	13
2. Jam kerja	13
3. Gaji	14
4. Kesejahteraan karyawan.....	14
BAB II PROSES PRODUKSI	16
A. Tinjauan Pustaka.....	16
1. Bumbu Instan.....	16
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan bumbu Instan Basah	18
3. Bahan-bahan	20
4. Proses Produksi Bumbu Instan basah.....	32
B. Uraian Proses Produksi Bumbu Instan Basah di UMKM Bumbu “Yuk Khil”	36
1. Penyediaan Bahan Baku.....	36

2. Penyortiran Manual	36
3. Pemotongan.....	36
4. Pencucian	36
5. Penimbangan.....	36
6. Penumisan I	37
7. Penggilingan	37
8. Penumisan II	37
9. Pendinginan	38
10. Pengemasan.....	38
BAB III SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN SERTA UNIT PENUNJANG	42
A. Spesifikasi Mesin dan Peralatan	42
1. Mesin Penggiling Bumbu.....	42
2. Lemari Pendingin	42
3. Kompor Gas.....	43
4. Bak Cuci	43
5. Wajan	44
6. Pisau	45
7. Baskom.....	45
8. Toples	46
9. Timbangan.....	46
10. Plastik	47
B. Unit Penunjang	47
1. Sumber Air.....	47
2. Sumber Tenaga Listrik	47
3. Sumber Daya Manusia.....	48
4. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	48
BAB IV PEMBAHASAN, KESIMPULAN, DAN SARAN.....	52
BAB V TUGAS KHUSUS	56
DAFTAR PUSTAKA.....	78
LAMPIRAN.....	84

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Denah Lokasi UMKM Bumbu “Yuk Khil”	7
Gambar 1.2	Tata Letak UMKM Bumbu “Yuk Khil”	9
Gambar 1.3	Struktur Organisasi UMKM Bumbu “Yuk Khil”	12
Gambar 2.1	Diagram Alir Pembuatan Bumbu Instan Basah (Sutantyo, 2019)	35
Gambar 2.2	Diagram Alir Pembuatan Bumbu Instan Basah di UMKM Bumbu “Yuk Khil”	41
Gambar 3.1	Mesin Penggiling Bumbu	42
Gambar 3.2	Lemari Pendingin	42
Gambar 3.3	Kompas Gas.....	43
Gambar 3.4	Bak Cuci	43
Gambar 3.5	Wajan	44
Gambar 3.6	Pisau.....	45
Gambar 3.7	Baskom.....	45
Gambar 3.8	Toples.....	46
Gambar 3.9	Timbangan.....	46
Gambar 3.10	Plastik.....	47
Gambar 5.1	Diagram alir Pemasaran Online di UMKM Bumbu “Yuk Khil”	63
Gambar 5.2	Logo UMKM Bumbu “Yuk Khil”.....	68
Gambar 5.3	Logo UMKM Bumbu “Yuk Khil” pada profil Instagram Milik UMKM Bumbu “Yuk Khil”	69
Gambar 5.4	Logo UMKM Bumbu “Yuk Khil” pada profil Whatsapp Milik UMKM Bumbu “Yuk Khil”	69
Gambar 5.5	Logo UMKM Bumbu “Yuk Khil” pada Label Kemasan Produk Milik UMKM Bumbu “Yuk Khil”	69

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Keterangan Karyawan	13
Tabel 1.2	Jadwal Jam Kerja Karyawan	14
Tabel 2.1	Kandungan Gizi Bawang Merah.....	20
Tabel 2.2	Komposisi Kandungan Kimia dalam Keluwak.....	29
Tabel 2.3	Bahan-bahan Pembuatan Bumbu Instan Basah “Yuk Khil”	38
Tabel 5.1	Kelebihan dan Kekurangan Pemasaran Online.....	65
Tabel 5.2	Analisis Biaya Bumbu Instan Basah.....	73
Tabel 5.3	Data penjualan bumbu selama pemasaran Online.....	74
Tabel 5.4	<i>Cash-Flow</i> Bumbu Instan Basah.....	76