

**PROSES PRODUKSI MINUMAN HERBAL DAN MAKARONI DAN
PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DI UMKM AQISA RUMAH ROSELLA
SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

CITRA DWI WAHYU ANGGRAENI
NPM. 18033010046

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

**PROSES PRODUKSI MINUMAN HERBAL DAN MAKARONI DAN
PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DI UMKM AQISA RUMAH ROSELLA
SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



CITRA DWI WAHYU ANGGRAENI
NPM : 18033010046

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

**PROSES PRODUKSI MINUMAN HERBAL DAN MAKARONI DAN
PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DI UMKM AQISA RUMAH ROSELLA
SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh *

CITRA DWI WAHYU ANGGRAENI
NPM : 18033010046

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK LAPANG

**PROSES PRODUKSI MINUMAN HERBAL DAN MAKARONI DAN
PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI DI UMKM AQISA RUMAH ROSELLA
SURABAYA**

Disusun oleh :

CITRA DWI WAHYU ANGGRAENI

NPM : 18033010046

**Telah Dipertahankan dan Diterima Oleh Tim Penguji pada
16 September 2021**

Penguji

Pembimbing

Dr. Rosida. S.TP., MP.
NIP. 19710219 202121 2 004

Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc
NPT. 17 2 1990 0427 065

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

Dr. Dra. Jariyah, MP.
NIP. 19650403 199103 2 001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini

Nama : Citra Dwi Wahyu Anggraeni

NPM : 18033010046

Prodi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI MINUMAN HERBAL DAN MAKARONI DAN PENERAPAN
HYGIENE DAN SANITASI DI UMKM AQISA RUMAH ROSELLA**

Surabaya, 01 November 2021

Tim Penguji



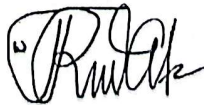
Dr. Rosida, S.TP., M.P.
NIP. 197102192021212004

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 dan Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi di UMKM AqisaRumah Rosella”. Penyusunan Laporan PKL ini dimaksudkan untuk memenuhi salah satu 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
BAB I 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 Berdasarkan Literatur	9
2.4 Uraian Produk Dalam UMKM Aqisa Rumah Rosella	14
BAB III PERMASALAHAN PADA UMKM	21
3.1 Masalah yang dihadapi UMKM.....	21
3.2 Solusi yang ditawarkan ke UMKM	23
3.3 Pembahasan.....	28
BAB IV TUGAS KHUSUS	41
4.1 Pendahuluan.....	41
4.2 Tinjauan Pustaka	43
4.3 Pembahasan.....	51
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
5.1 Kesimpulan	64
5.2 Saran	64
DAFTAR PUSTAKA.....	66
LAMPIRAN.....	69

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kapasitas Produksi UMKM Aqisa Rumah Rosella	5
Tabel 2. Nilai Gizi Bunga Rosella per 100 gram Bahan	9
Tabel 3. Biaya Investasi Produk Almond Crispy Rosella.....	33
Tabel 4. Biaya Bahan Baku Produksi 1 Tahun Produk Almond Crispy Rosella..	34
Tabel 5. Biaya Bahan lain-lain Produksi 1 Tahun Produk Almond Crispy Rosella	34
Tabel 6. Biaya Operasional Produksi 1 Tahun Produk Almond Crispy Rosella..	35
Tabel 7. Harga Pokok Penjualan Produk Almond Crispy Rosella	35
Tabel 8. Laba Rugi Produk Almond Crispy Rosella	36
Tabel 9. Cashflow Penjualan Produk Almond Crispy Rosella	37
Tabel 10. <i>Net Presentation Value</i> Produk Almond Crispy Rosella	37
Tabel 11. <i>Profitability Index</i> Produk Almond Crispy Rosella.....	39
Tabel 12. Analisis Kondisi Pekerja Atau Penjamah Makanan dalam UMKM Aqisa Rumah Rosella	52
Tabel 13. Analisis Sanitasi Lokasi atau Lingkungan Produksi dalam UMKM Aqisa Rumah Rosella	55
Tabel 14. Analisis Sanitasi Bangunan Produksi dalam UMKM Aqisa Rumah Rosella	57
Tabel 15. Analisis Sanitasi Fasilitas Produksi dalam UMKM Aqisa Rumah Rosella	59
Tabel 16. Analisis Sanitasi Peralatan dan Mesin Produksi dalam UMKM Aqisa Rumah Rosella	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi UMKM Aqisa Rumah Rosella.....	4
Gambar 2. Layout UMKM Aqisa Rumah Rosella.....	4
Gambar 3. Tanaman Rosella	8
Gambar 4. Proses Pembuatan Teh Rosella	10
Gambar 5. Proses Pembuatan Sirup Rosella	11
Gambar 6. Proses Pembuatan Sari Temulawak.....	12
Gambar 7. Proses Pembuatan Sari Asam Jawa.....	13
Gambar 8. Proses Pembuatan Makaroni Berbumbu	14
Gambar 9. Proses Pembuatan Teh Rosella UMKM Aqisa Rumah Rosella.....	15
Gambar 10. Produk Teh Rosella	15
Gambar 11. Proses Pembuatan Sirup Rosella UMKM Aqisa Rumah Rosella....	16
Gambar 12. Produk Sirup Rosella.....	17
Gambar 13. Proses Pembuatan Sari Temulawak UMKM Aqisa Rumah Rosella	17
Gambar 14. Produk Sari Temulawak.....	18
Gambar 15. Proses Pembuatan Sari Asam Jawa UMKM Aqisa Rumah Rosella	19
Gambar 16. Produk Sari Asem Jawa	19
Gambar 17. Proses Pembuatan Macdum UMKM Aqisa Rumah Rosella	20
Gambar 18. Produk Makaroni Gandum	20
Gambar 19. Foto Produk Katalog UMKM	24
Gambar 20. Bukti Upload Video ASMR	24
Gambar 21. Bukti Sebelum dan Sesudah Perbaikan Feeds Instagram	25
Gambar 22. Poster Promo dan Pemasaran Produk	26
Gambar 23. Produk Almond Crispy Rosella	27