

**PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM TEMPE BANG JARWO
KEC. SAWAHAN KOTA SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

INDIRA PUTRI RAMADHANTY
NPM. 18033010033

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

**PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM TEMPE BANG JARWO KEC.
SAWAHAN KOTA SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

INDIRA PUTRI RAMADHANTY
NPM. 18033010033

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

**PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM BANG JARWO KEC. SAWAHAN
KOTA SURABAYA DAN ANALISIS FINANSIALPRODUK INOVASI
SIOMAY TEMPE**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh:

**INDIRA PUTRI RAMADHANTY
NPM. 18033010033**

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

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN

PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM BANGJARWO KEC. SAWAHAN
KOTA SURABAYA**

Disusun oleh:

- | | |
|-------------------------------|---------------|
| 1. Salmaa Mardhotillah | (18033010005) |
| 2. Laila Putri Agustin | (18033010008) |
| 3. Aura Fatimah Dyah Pitaloka | (18033010021) |
| 4. Indira Putri Ramadhanty | (18033010033) |
| 5. Dicky Marvel Mahendra | (18033010036) |

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Dosen Pembimbing dan
Tim Penguji pada tanggal 22 April 2021

Dosen Pembimbing

Tim Penguji

Tim Penguji

Dr. Dedin F. Rosida, S.TP, M.Kes
NIP. 3 7102 97 0159 1

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

Ir. Didi Indrakusuma, MBA

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Drs. 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 / NPM	: 1. Salmaa Mardhotillah	(18033010005)
	2. Laila Putri Agustin	(18033010008)
	3. Aura Fatimah Dyah Pitaloka	(18033010021)
	4. Indira Putri Ramadhanty	(18033010033)
	5. Dicky Marvel Mahendra	(18033010036)

Program Studi : Teknologi Pangan

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

PROSES PRODUKSI TEMPE DI UMKM TEMPE BANG JARWO
KEC. SAWAHAN KOTA SURABAYA

Surabaya, 17 Mei 2021

Mengetahui,

Dosen Pembimbing



Dr. Dedin F Rosida, S.TP. M.Kes.
NIP. 37012 97 0159 1

Tim Penguji



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

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, M.P
NIP. 19630708 198903 2 002

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas Rohmat-Nya kami dapat melaksanakan praktek kerja lapangan yang berlangsung pada periode 17 Oktober – 27 Desember 2020 di UMKM Tempe Jarwo dan telah menyelesaikan laporan praktek kerja lapangan ini.

Praktek kerja lapangan merupakan syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, praktek 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, pengelolaan, perencanaan serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Ucapan terima kasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan praktek kerja lapangan ini hingga selesainya laporan praktek kerja lapangan ini, kami sampaikan kepada:

1. Dekan Fakultas Teknik dan Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Dedin F Rosida, S.TP. M.Kes. selaku dosen pembimbing praktek kerja lapangan enterpreneur.
3. Riski Ayu A., S.TP, Msc selaku dosen penguji seminar praktek kerja lapangan enterpreneur.
4. Ir. Didi Indrakusuma, MBA selaku mentor yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktek kerja lapangan enterpreneur.
5. Jarwo Susanto selaku pemilik UMKM Tempe Jarwo yang telah memberikan izin untuk praktek kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
6. Aura Fatimah Dyahpataloka, Salmaa Mardhotillah, Dicky Marvel Mahendra, Laila Putri Agustin, rekan PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan praktek kerja lapangan.

7. Keluarga, terima kasih banyak atas segala dorongan, kesabaran, dukungan material dan spiritual yang diberikan hingga penulis dapat menyelesaikan laporan praktek kerja ini dengan baik.
8. Orang terdekat teman-teman tercinta, terima kasih selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis.

Demikian laporan praktek kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat terhadap perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur pada khususnya. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan.

Surabaya, 22 Maret 2021

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
1. Tujuan	2
2. Manfaat	2
B. Profil UMKM.....	3
1. Sejarah UMKM	3
C. Pemasaran	4
D. Lokasi dan Tata Letak UMKM.....	5
1. Lokasi UMKM	5
2. Tata Letak UMKM.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Tinjauan Pustaka	8
1. Tempe	8
2. Kandungan Gizi Tempe	9
3. Persyaratan Mutu Tempe	10
4. Proses Produksi Tempe.....	12
B. Higiene dan Sanitasi	16
1. Pengertian Higiene dan Sanitasi.....	16
2. Higiene dan Sanitasi Makanan	16
3. Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan.....	18
4. Persyaratan Higiene Sanitasi.....	18
BAB III PERMASALAHAN DI UMKM TEMPE BANG JARWO.....	21
A. Inovasi Produk	21
B. Sumber Daya Manusia (SDM)	21
C. Sarana dan Prasarana.....	22
D. Sanitasi Produksi	22
BAB IV PEMBAHASAN PROSES PRODUKSI DAN SOLUSI PERMASALAHAN PADA UMKM BANG JARWO.....	25

A. Proses Produksi Tempe di UMKM Tempe Bang Jarwo.....	25
B. Perbedaan Proses Produksi Tempe Bang Jarwo dengan Literatur	25
C. Solusi Permasalahan di UMKM Bang Jarwo.....	33
1. Inovasi Produk.....	33
2. Sumber Daya Manusia (SDM)	34
3. Sarana dan Prasarana.....	34
4. Sanitasi Produksi	34
D. Produk Inovasi Broniet.....	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	43
A. Kesimpulan	43
B. Saran	43
BAB VI TUGAS KHUSUS PRODUK INOVASI SIOMAY TEMPE DAN ANALISIS FINANSIALNYA.....	45
A. PENDAHULUAN.....	45
1. Latar Belakang	45
2. Tujuan	46
3. Manfaat	46
B. TINJAUAN PUSTAKA.....	46
a. Tempe	46
b. Telur	47
c. Garam.....	47
d. Lada	47
e. Bawang Putih	48
f. Daun Bawang	48
g. Tepung Tapioka.....	48
1. Analisis Finansial	48
C. Proses Produksi Siomay Tempe.....	51
D. Pembahasan analisis finansial produk siomay tempe	55
1. Kapasitas Produksi	55
2. Biaya Produksi.....	55
3. Harga Pokok Produk.....	55
4. Harga Jual Produksi	56
5. <i>Break Event Point (BEP)</i>	56
6. <i>Payback Periode (PP)</i>	57
7. <i>Net Present Value (NPV)</i>	57

8. <i>Gross Benefit Cost Ratio</i>	57
9. <i>Internal Rate of Return</i>	58
E. Kesimpulan dan Saran.....	58
1. Kesimpulan.....	58
2. Saran.....	58
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN	61

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Lokasi UMKM Tempe Bang Jarwo.....	6
Gambar 2. Tata Letak UMKM Tempe Bang Jarwo.....	7
Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Tempe (Rahayu 2015).....	15
Gambar 4. Proses Perebusan Biji Kedelai	26
Gambar 5. Proses Penggilingan Biji Kedelai	26
Gambar 6. Proses Pengupasan Biji Kedelai	27
Gambar 7. Proses Peragian	28
Gambar 8. Label Produk Tempe UMKM Tempe Bang Jarwo.....	29
Gambar 9. Produk Tempe UMKM Tempe Bang Jarwo	29
Gambar 10. Mesin Giling	30
Gambar 11. Diagram Alir Pembuatan Tempe di UMKM Tempe Bang Jarwo	31
Gambar 12. Diagram Lingkaran Karakteristik Responden Menurut Umur	38
Gambar 13. Diagram Lingkaran Karakteristik Responden Menurut Aroma	39
Gambar 14. Diagram Lingkaran Karakteristik Responden Menurut Rasa	53
Gambar 15. Diagram Lingkaran Karakteristik Responden Menurut Tekstur.....	53
Gambar 16. Diagram Lingkaran Karakteristik Responden Menurut Penampakan	53
Gambar 17. Proses Pengukusan Tempe	52
Gambar 18. Proses Penghalusan Tempe	52
Gambar 19. Proses Pencampuran Bahan-Bahan	53
Gambar 20. Proses Pembentukan Siomay Tempe	53
Gambar 21. Proses Pengukusan Siomay Tempe	53
Gambar 22. Siomay Tempe yang telah Matang.....	54
Gambar 23. Diagram Alir Pembuatan Siomay Tempe	54

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Gizi Tempe per 100 g bagian yang dapat Dimakan	10
Tabel 2. Syarat Mutu Tempe	11
Tabel 3. Karakteristik Responden Berdasarkan Umur	37
Tabel 4. Karakteristik Responden Berdasarkan Aroma.....	38
Tabel 5. Karakteristik Responden Berdasarkan Rasa.....	39
Tabel 6. Karakteristik Responden Berdasarkan Tekstur	40
Tabel 7. Karakteristik Responden Berdasarkan Penampakan	11