

**PROSES PRODUKSI BANDENG PRESTO DI UD. BUNDA FOODS SIDOARJO
DAN STUDI KELAYAKAN BISNIS PRODUK NUGGET BANDENG
KEJU MOZARELLA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

JAMILATUN NURO
NPM. 18033010026

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

**PROSES PRODUKSI BANDENG PRESTO DI UD. BUNDA FOODS SIDOARJO
DAN STUDI KELAYAKAN BISNIS NUGGET BANDENG
KEJU MOZARELLA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

JAMILATUN NURO
NPM. 18033010026

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAWA TIMUR
SURABAYA
2025**

**PROSES PRODUKSI BANDENG PRESTO DI UD. BUNDA FOODS SIDOARJO
DAN STUDI KELAYAKAN BISNIS NUGGET BANDENG
KEJU MOZZARELLA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Oleh :

**JAMILATUN NURO
NPM. 18033010026**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN SAINS
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL VETERAN JAWA TIMUR
SURABAYA**

2025

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

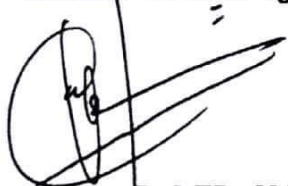
PROSES PRODUKSI BANDENG PRESTO DI UD. BUNDA FOODS SIDOARJO
DAN STUDI KELAYAKAN BISNIS PRODUK NUGGET BANDENG KEJU
MOZARELLA

Disusun Oleh :

- | | |
|---------------------------|---------------|
| 1. Jamilatun Nuro | (18033010026) |
| 2. Romi Angga Alfiansyah | (18033010040) |
| 3. Ajeng Ananda Putri | (18033010049) |
| 4. Novia Indah Kurniasari | (18033010056) |
| 5. Nurul Firdausy | (18033010066) |

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Dosen Pembimbing dan
Tim Penguji pada tanggal 02 Juli 2021

Dosen Pembimbing



Anugerah Dany P. S.TP., M.P., M.Sc
NPT. 17 1 19881108067

Tim Penguji



Dr. Rosida S.TP., M.P
NPT. 3 7102 95 0044 1

Tim Penguji



Ir. Didi Indrakusuma. MBA

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jarivah. MP.
NIP. 19650403 199103 2001

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama / NPM	:	– Jamilatun Nuro	(18033010026)
		– Romi Angga Alfiansyah	(18033010040)
		– Ajeng Ananda Putri	(18033010049)
		– Novia Indah Kurniasari	(18033010056)
		– Nurul Firdausy	(18033010066)

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**PROSES PRODUKSI BANDENG PRESTO DI UD. BUNDA FOODS
SIDOARJO DAN STUDI KELAYAKAN BISNIS PRODUK NUGGET
BANDENG KEJU MOZARELLA**

Surabaya, 12 Agustus 2021

Tim Penguji

Dr. Rosida S.TP., M.P
NIP.19710219 202121 2 004

Pembimbing :

Anugerah Dany P. S.TP., M.P., M.Sc
NPT. 17 1 19881108067

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji serta syukur kepada Allah SWT atas seluruh rahmat serta hidayah- Nya kami dapat melaksanakan praktik kerja lapangan yang berlangsung pada periode September 2020 – Desember 2020 di UD. Bunda Foods dan menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini. Serta tidak lupa juga mari kita panjatkan shalawat dan salam kepada junjungan kita Nabi Muhammad SAW, yang sudah jadi suri tauladan yang baik untuk umatnya serta buat berbuat kebajikan.

Praktik Kerja Lapangan merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Program Studi 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.

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

1. Dr. Dra. Jariyah, M.P. selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Anugerah D.P., S.TP., M.P., M.Sc. selaku dosen pembimbing praktik kerja lapangan.
4. Bapak Didik selaku mentor dan dosen pembimbing program praktik kerja lapangan *entrepreneur*.
5. Dosen Penguji Seminar praktik kerja lapangan.
6. Ibu Lita Eka Yufidah selaku pemilik UD. Bunda Foods yang telah memberikan izin pada kami untuk praktik kerja lapangan serta memberikan fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut dan selaku pembimbing praktik kerja lapangan di UD. Bunda Foods yang telah membimbing dengan sabar dan membagikan banyak ilmu, wawasan dan pengalaman kepada penulis.

7. Seluruh staff dan karyawan yang telah memberikan saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan ini.
8. Kedua orang tua kami, dan keluarga besar yang telah memberikan masukan, kesabaran dan dorongan motivasi serta dukungan material dan spiritual pada penulis hingga dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini dengan lancar dan baik.
9. Para rekan kelompok PKL dan teman angkatan 2018 yang telah membantu kelancaran praktik kerja lapangan.
10. Sahabat SD, SMP, SMA yang telah sabar mendengar keluh kesah dan selalu memberikan dukungan dan semangat pada penulis.

Demikian laporan praktik kerja lapangan ini kami susun, semoga dapat bermanfaat bagi masyarakat ataupun para pembaca dan khususnya mampu mendukung perkembangan ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Kami menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kami menerima kritik dan saran yang membangun dari pembaca yang akan membantu kesempurnaan dari penulisan laporan ini.

Surabaya, 16 Juni 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	2
1.4 Profil UMKM UD. Bunda Foods	4
1.4.1 Sejarah UMKM	4
1.4.2 Lokasi Dan Tata Letak Perusahaan.....	6
1.4.3 Ketenagakerjaan	9
1.4.4 Kapasitas Produksi.....	10
1.4.5 Pengambilan Bahan Baku.....	10
1.4.6 Pemasaran	11
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	12
2.1 Uraian Produk.....	12
2.2 Uraian Proses Produksi	14
2.2.1 Uraian Produksi Menurut Teori	14
2.2.2 Uraian Produksi Di UMKM	19
2.3 Analisis Permasalahan UMKM	24
2.4 Tahapan Studi Kelayakan Bisnis	25
2.5 Aspek-aspek Studi Kelayakan Bisnis	27
2.6 Analisis SWOT	30
BAB III PEMBAHASAN	32
3.1 Analisis Proses Produksi Bandeng Presto	32
3.2 Mesin dan Alat.....	33
3.3 Masalah-Masalah yang dihadapi di UMKM	36
3.4 Analisis Permasalahan dan Solusi yang ditawarkan pada UMKM	38
3.5 Ide Bisnis	45
3.5.1 Analisis Makro	45
3.5.2 Analisis Mikro	56
3.6 Penetapan Ide Bisnis	60
3.6.1 Nugget.....	60
3.6.2 Proses Produksi Nugget Menurut Teori	61

3.6.3 Proses Produksi Nugget Bandeng Keju Mozarella	64
3.7 Profil Usaha	66
3.7.1 Nama Usaha	66
3.7.2 Visi dan Misi Usaha.....	67
3.7.3 Status Hukum dan Kepemilikan.....	68
3.7.4 Lokasi Usaha.....	68
3.8 Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia (SDM).....	69
3.8.1 Kebutuhan SDM	69
3.8.2 Struktur Organisasi, Tugas dan Wewenang Jabatan.....	69
3.8.3 Kemitraan Nugget Bandeng Keju Mozarella	72
3.9 Aspek Pemasaran	72
3.9.1 Pemasaran	72
3.9.2 Analisa Strategi Marketing STP (<i>Segmentation, Targeting, Positioning</i>).....	73
3.9.3 Bauran Pemasaran (<i>Marketing Mix</i>)	75
3.9.4 Market Share	77
3.9.5 Strategi Marketing	77
3.10 Aspek Operasional	78
3.10.1 Perencanaan Lokasi.....	78
3.10.2 Proses Operasional	78
3.10.3 Kapasitas Operasional	79
3.10.4 Fasilitas dan Sarana yang dibutuhkan.....	80
3.11 Aspek Keuangan	80
3.11.1 Kebutuhan Dana Investasi	80
3.11.2 Sumber Modal	81
3.11.3 Rencana Kebutuhan Dana.....	81
3.11.4 Proyeksi Keuangan	81
3.11.5 Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow</i>)	82
3.11.6 Proyeksi Neraca	83
3.11.7 Analisa <i>BEP, Payback Period, IRR, dan NPV, R/C ratio, R/C ratio</i>	83
BAB IV	97
PENUTUP	97
4.1 Kesimpulan.....	97
4.2 Saran	97
DAFTAR PUSTAKA	98
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	1044

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1	Logo UD. Bunda Foods	4
Gambar 1. 2	Denah Lokasi UD. Bunda Foods	8
Gambar 1. 3	Tata Letak Ruangan UD. Bunda Foods	9
Gambar 1. 4	Struktur Organisasi UD. Bunda Foods	10
Gambar 2. 1	Diagram Alir Proses Produksi Bandeng Presto (Eko, 2010).....	19
Gambar 2. 2	Penerimaan Bahan Baku Bandeng	20
Gambar 2. 3	Penyiangan Bandeng	20
Gambar 2. 4	Pencucian Bandeng	21
Gambar 2. 5	Bumbu Halus dan Proses Perendaman Bumbu Pada Bandeng ...	21
Gambar 2. 6	Penataan dan Pengukusan Bandeng Presto	22
Gambar 2. 7	Proses pendinginan Bandeng Presto	22
Gambar 2. 8	Pengemasan Vakum pada Bandeng Presto	23
Gambar 2. 9	Penyimpanan Beku Bandeng Presto.....	23
Gambar 2. 10	Diagram Alir Proses Bandeng Presto di UD. Bunda Foods.....	24
Gambar 2. 11	Pisau Dapur Kayu	33
Gambar 2. 12	Talenan plastik	33
Gambar 2. 13	Baskom Plastik.....	34
Gambar 2. 14	Spatula Plastik	34
Gambar 2. 15	Panci Presto Bandeng	34
Gambar 2. 16	Kompor gas	35
Gambar 2. 17	Blender	35
Gambar 2. 18	Mesin Vacuum (DZ-400).....	35
Gambar 2. 19	Timbangan Digital	36
Gambar 2. 20	Freezer beku	36
Gambar 3. 1	Sosis Bandeng	45
Gambar 3. 2	Diagram Alir Proses Sosis Bandeng	46
Gambar 3. 3	Rolade Bandeng	47
Gambar 3. 4	Diagram Alir Proses Rolade Bandeng	48
Gambar 3. 5	Nugget Bandeng Keju Mozarella	49
Gambar 3. 6	Diagram Alir Proses Nugget Bandeng Keju Mozarella	50
Gambar 3. 7	Sempol Bandeng.....	51
Gambar 3. 8	Diagram Alir Proses Sempol Bandeng	53
Gambar 3. 9	Siomay Bandeng.....	54
Gambar 3. 10	Diagram Alir Proses Siomay Bandeng	55
Gambar 3. 11	Diagram Alir Proses Nugget Bandeng Keju Mozarella	64
Gambar 4. 1	Denah Lokasi UD. Bunda Foods	69
Gambar 4. 2	Struktur Organisasi UD. Bunda Foods	71
Gambar 4. 3	Pola Kemitraan Usaha Nugget Bandeng Keju Mozarella	72
Gambar 4. 4	Label Kemasan dan Produk Nugget Bandeng Keju Mozarella.....	75
Gambar 4. 5	Promosi Produk Media Sosial Whatsapp	76
Gambar 4. 6	Promosi Produk Media Sosial Instagram	77
Gambar 4. 7	Skema Perencanaan Operasional Secara Terputus-Putus.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1	Kandungan Gizi Bandeng	13
Tabel 3. 1	Bahan dan Alat Pembuatan Sosis Bandeng	47
Tabel 3. 2	Bahan dan Alat Pembuatan Rolade Bandeng	49
Tabel 3. 3	Bahan dan Alat Pembuatan Nugget Bandeng Keju Mozarella	51
Tabel 3. 4	Alat dan Bahan Pembuatan Sempol Bandeng	54
Tabel 3. 5	Bahan dan Alat Pembuatan Siomay Bandeng	56
Tabel 4. 1	Proyeksi Kapasitas Produksi Nugget Bandeng Keju Mozarella.....	80
Tabel 4. 2.	Tabel Analisis Keuangan Terhadap Kelayakan Usaha Nugget Bandeng Keju Mozarella	87