

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh :

INDAH NUR RUSYDIANA
NPM. 18033010013

**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**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN



Oleh :

INDAH NUR RUSYDIANA
NPM. 18033010013

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

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI BUMBU INSTAN BASAH DI UMKM
BUMBU "YUK KHIL" UJUNG PANGKAH GRESIK

Disusun Oleh :

- | | |
|---------------------------|-------------|
| 1. Sarah Handayani | 18033010003 |
| 2. Indah Nur Rusydiana | 18033010013 |
| 3. Ghonia Firza Salsablla | 18033010024 |
| 4. Yunia Adilatur Rahmah | 18033010051 |

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Dosen
Pembimbing dan Tim Penguji pada tanggal 10 Mei 2021

Dosen Pembimbing



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

Tim Penguji



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

Tim Penguji



Ir. Didi Indrakusuma, MBA.

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 :

INDAH NUR RUSYDIANA
NPM. 18033010013

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 at the end.

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/~~tidak revisi~~) 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, 05 Mei 2021

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah UMKM	3
C. Lokasi dan Tata Letak UMKM.....	6
D. Pemasaran	10
E. Struktur Organisasi	11
F. Ketenagakerjaan	12
BAB II PROSES PRODUKSI	15
A. Tinjauan Pustaka	15
1. Bumbu Instan	15
2. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Bumbu Instan Basah.....	17
3. Bahan-bahan	19
4. Proses Produksi Bumbu Instan Basah.....	31
B. Uraian Proses Produksi Bumbu Instan Basah di UMKM Bumbu “Yuk Khil”	34
1. Penyediaan bahan baku	35
2. Penyortiran Manual.....	35
3. Pemotongan	35
4. Pencucian.....	35
5. Penimbangan	35
6. Penumisan I.....	35
7. Penggilingan	36
8. Penumisan II.....	36
9. Pendinginan	36
10. Pengemasan	36
BAB III SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	41
SERTA UNIT PENUNJANG	41

A.	Spesifikasi Mesin dan Peralatan	41
1.	Mesin Penggiling Bumbu	41
2.	Lemari Pendingin	41
3.	Kompor Gas	42
4.	Bak Cuci	42
5.	Wajan	43
6.	Pisau	44
7.	Baskom.....	44
8.	Toples.....	45
9.	Timbangan.....	45
10.	Plastik.....	46
B.	Unit Penunjang	46
1.	Sumber Air.....	46
2.	Sumber Tenaga Listrik.....	46
3.	Sumber Daya Manusia	47
4.	Sanitasi dan Penanganan Limbah	47
BAB IV PEMBAHASAN, KESIMPULAN DAN SARAN.....		51
BAB V TUGAS KHUSUS		55
DAFTAR PUSTAKA.....		67
LAMPIRAN.....		73

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)	34
Gambar 2.2	Diagram Alir Pembuatan Bumbu Instan Basah di UMKM Bumbu “Yuk Khil”	40
Gambar 3.1	Mesin Penggiling Bumbu	41
Gambar 3.2	Lemari Pendingin	42
Gambar 3.3	Kompas Gas	42
Gambar 3.4	Bak Cuci	43
Gambar 3.5	Wajan	43
Gambar 3.6	Pisau	44
Gambar 3.7	Baskom	44
Gambar 3.8	Toples	45
Gambar 3.9	Timbangan	45
Gambar 3.10	Plastik	46
Gambar 5.1	Diagram alir proses penambahan proporsi minyak dan lama pemanasan bumbu “Yuk Khil”	59
Gambar 5.2	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Nilai Organoleptik (Warna) Bumbu Instan Selama Penyimpanan 6 Hari Pada Suhu Ruang	61
Gambar 5.3	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Nilai Organoleptik (Aroma) Bumbu Instan Selama Penyimpanan 6 Hari Pada Suhu Ruang	63
Gambar 5.4	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Nilai Organoleptik (Tekstur) Bumbu Instan Selama Penyimpanan 6 Hari Pada Suhu Ruang	64
Gambar 5.5	Hasil Penilaian Panelis Terhadap Nilai Organoleptik (Rasa) Bumbu Instan Selama Penyimpanan 6 Hari Pada Suhu Ruang	65

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Keterangan Karyawan	13
Tabel 1.2	Jadwal Jam Kerja Karyawan	13
Tabel 2.1	Kandungan Gizi Bawang Merah.....	19
Tabel 2.2	Komposisi Kandungan Kimia dalam Keluwak.....	28
Tabel 2.3	Bahan-bahan Pembuatan Bumbu Instan Basah “Yuk Khil”	37