

**STUDI KELAYAKAN BISNIS
PRODUK MAKANAN “ ABON BULU AYAM”
DAN PROSES PRODUKSI DI UKM CIBUYAM SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG ENTERPRENEUR



OLEH

SABILLA CHOIRUN NISAK

NPM. 18033010023

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

**STUDI KELAYAKAN BISNIS
PRODUK MAKANAN “ ABON BULU AYAM”
DAN PROSES PRODUKSI DI UKM CIBUYAM SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh :

SABILLA CHOIRUN NISAK

NPM. 18033010023

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

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

STUDI KELAYAKAN BISNIS PRODUK
MAKANAN “ ABON BULU AYAM” DAN PROSES
PRODUKSI DI UKM CIBUYAM SURABAYA

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

Oleh :

SABILLA CHOIRUN NISAK

NPM. 18033010023

SURABAYA, 8 Maret 2021

TELAH DISETUJUI UNTUK DISEMINARKAN OLEH:

DOSEN PEMBIMBING



Andre Yusuf T.P., S.TP., M.Sc.

NIP. 17 1 19891217064

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**STUDI KELAYAKAN BISNIS
PRODUK MAKANAN "ABON BULU AYAM" DAN PROSES PRODUKSI DI
UKM CIBUYAM SURABAYA**

Disusun oleh :

1. Sabilla Choirun Nisak (18033010023)
2. Wira Wirdayat (18033010060)
3. Meditya Dwi Rizkyati (18033010064)
4. Sekar Ayu Larasati (18033010065)
5. Raka Adi Pratama (18033010067)

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Dosen Penguji dan
Tim Penguji pada 15 Maret 2021

Dosen Penguji

Tim Penguji

Tim Penguji

Andre Yusuf Trisna P., S.TP, M.Sc
NIP. 17 1 19891217 064

Ir. Sri Djajati, M.Pd
NPT. 362019901651

Ir. Didi Kusuma, MBA

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 : Sabilla Choirun Nisak / 18033010023
Wira Wirdayat / 18033010060
Meditya Dwi Rizkyati / 18033010064
Sekar Ayu Larasati / 18033010065
Raka Adi Pratama / 18033010067

Program Studi : Teknologi Pangan

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

STUDI KELAYAKAN BISNIS : PRODUK MAKANAN " ABON BULU AYAM"
DAN PROSES PRODUKSI KERUPUK KERANG DI UKM CIBUYAM
SURABAYA

Surabaya, 26 April 2021

Tim Penguji



Ir. Sri Djajati, M.Pd
NPT. 362019901651

Pembimbing



Andre Yusuf Trisna P., S.TP.M.Sc
NIP. 17 1 19891217 064

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Ir. Sri Winarti, MP.
NIP. 196307081989032002

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT. atas limpahan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat melaksanakan praktik kerja lapangan (PKL) pada tanggal 19 Oktober – 30 November 2020 dan dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Studi Kelayakan Bisnis pada produk makanan (Abon Bulu Ayam) dan Proses produksi Kerupuk Kerang di UKM Cibuyam Surabaya”.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi, namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua sehingga hambatan tersebut dapat teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan. Laporan ini disusun agar pembaca dapat memperluas wawasan dan ilmu pengetahuan berdasarkan apa yang penulis dapatkan selama kuliah dan praktik.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam praktik kerja lapangan dan penyusunan laporan ini:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP, selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, MP, selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Andre Yusuf Trisna P. S.TP, M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan.
4. Didi Indrakusuma selaku Mentor yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan praktik kerja lapangan
5. Dosen penguji seminar PKL.
6. Kedua orang tua dan saudara yang telah memberikan dukungan secara moral dan spiritual yang tidak ada hentinya.

7. Teman seperjuangan Teknologi Pangan Angkatan 2018 yang telah memberikan semangat, dorongan, dan dukungan.
8. Ibu Luluk Ainiyah selaku Pembimbing Lapangan di UKM Cibuyam Surabaya
9. Anggota UKM Cibuyam Surabaya yang memberikan informasi, masukan, dan dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan tugas di perusahaan.
10. Sekar Ayu Larasati, Meditya Dwi Rizkyati, Wira Wirdayat dan Raka Adi Pratama. Selaku teman PKL, atas kerjasamanya selama melaksanakan PKL.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini tidak sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun. Akhir kata, semoga laporan praktik kerja lapangan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak.

Surabaya, 21 Desember 2020

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan.....	2
1.3 Manfaat.....	3
1.4 Profil UMKM.....	3
1.4.1 Sejarah dan Profil UMKM CIBUYAM.....	3
1.4.2 Lokasi dan Tata Letak.....	4
1.4.3 Struktur Organisasi.....	6
1.4.4 Kapasitas Produksi.....	8
1.4.5 Pemasaran.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
2.1. Uraian Produk UMKM CIBUYAM.....	11
2.1.1. Produk Keripik Bakiak	11
2.1.2. Kerupuk Kerang.....	12
2.1.3 Stik Ebi.....	13
2.1.4. Bulu Ayam Crispy.....	14
2.1.5. Mie Tulang Ikan.....	15
2.2. Proses Produksi Menurut Teori.....	16
2.2.1 Proses Produksi Kerupuk.....	16
2.2.2 Proses Produksi Stik.....	19
2.2.3. Proses Produksi Mie Kering.....	21
2.2.4. Proses Produksi Ikan Crispy.....	25
2.3. Proses ProduksiUKM CIBUYAM.....	26
2.3.1. Proses Produksi Kripik Bakiak.....	26
2.3.2. Proses Produksi Kerupuk Kerang.....	28
2.3.3. Proses Produksi Stik Ebi.....	32
2.3.4. Proses Produksi Bulu Ayam Crispy.....	34
2.3.5. Proses Produksi Mie Tulang Ikan.....	36
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
3.1. Permasalahan di UMKM CIBUYAM.....	39
3.2 Analisa Permasalahan di UMKM CIBUYAM.....	40
3.3 Ide Bisnis.....	44
3.3.1. Proses Produk Ide Bisnis.....	44
3.3.1.1 Abon Bulu Ayam.....	44
3.3.1.2 Sambal Bulu Ayam.....	46
3.3.1.3 Bakiak Balado.....	48

3.3.1.4 Peyek Bulu Ayam.....	50
3.3.1.5 Cookies Kerang.....	52
3.3.2 Penetapan Ide Bisnis.....	54
3.3.2.1 Analisis SWOT Produk Ide Bisnis.....	54
3.3.2.2 Analisis Penetapan Produk.....	58
3.4 Studi Kelayakan Bisnis.....	60
3.4.1. Profil Usaha.....	60
3.4.1.1. Nama Usaha.....	60
3.4.1.2. Visi-Misi Perusahaan.....	60
3.4.1.3 Status Hukum dan Kepemilikan.....	60
3.4.1.3.1 Kepemilikan.....	60
3.4.1.3.2 Struktur Organisasi.....	60
3.4.1.3.3 Legalitas Usaha.....	61
3.4.1.4 Lokasi Usaha.....	61
3.4.2. Aspek Manajemen SDM.....	61
3.4.2.1 Kebutuhan SDM.....	61
3.4.2.2 Struktur Organisasi.....	62
3.4.2.2.1 Pembagian Tugas dan Wewenang.....	63
3.4.2.2.2. Deskripsi Pekerjaan.....	63
3.4.3. Aspek Pemasaran.....	64
3.4.3.1 Target Pasar.....	65
3.4.3.2 Potensi Pasar.....	66
3.4.3.3 Positioning.....	66
3.4.3.4 Market Share.....	67
3.4.3.5 Strategi Pemasaran.....	67
3.4.3.5.1 Strategi Produk.....	67
3.4.3.5.2 Strategi Harga.....	68
3.4.3.5.3 Strategi Lokasi.....	68
3.4.3.5.4 Strategi Promosi.....	69
3.4.4. Aspek Operasional.....	69
3.4.4.1. Perencanaan Lokasi.....	70
3.4.4.2. Proses Operasional.....	70
3.4.4.3. Kapasitas Operasional.....	71
3.4.4.4. Fasilitas dan Sarana yang Dibutuhkan.....	71
3.4.5. Aspek Keuangan.....	71
3.4.5.1. Kebutuhan Investasi.....	71
3.4.5.2. Sumber Modal.....	72
3.4.5.3. Asumsi yang digunakan.....	73
3.4.5.4. Proyeksi Pendapatan	75
3.4.5.5. Proyeksi Biaya.....	76
3.4.5.6. Proyeksi Laba Rugi.....	77
3.4.5.7. Proyeksi Aliran Kas.....	78
3.4.5.8. Neraca.....	78
3.4.5.9. Sumber dan Penggunaan.....	79
3.4.5.10. Analisa BEP dan PBP.....	79
3.5 Analisis Penjualan Abon Bulu Ayam.....	80
BAB IV PENUTUP.....	82

4.1Kesimpulan.....	82
4.2 Saran.....	83
BAB V TUGAS KHUSUS.....	84
A.Pendahuluan.....	84
B. Tinjauan Pustaka	87
C. Hasil dan Pembahasan.....	103
D. Kesimpulan dan Saran.....	117
Daftar Pustaka.....	119
Lampiran.....	126