

USULAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PRODUKSI KERUPUK KULIT DI KWT KENANGA JAYA KELURAHAN ARAB
KENANGAN KECAMATAN TALIWANG KABUPATEN SUMBAWA BARAT



OLEH:

ROSIDA

(B1D017283)

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS MATARAM
MATARAM
2020

HALAMAN PENGESAHAN

PRODUKSI KERUPUK KULIT DI KWT KENANGA JAYA KELURAHAN ARAB
KENANGAN KECAMATAN TALIWANG KABUPATEN SUMBAWA BARAT



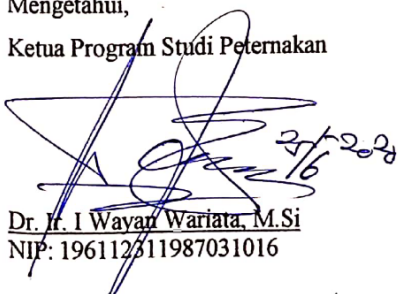
OLEH:

ROSIDA

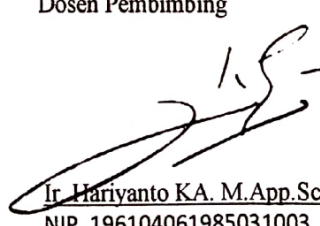
(B1D017283)

Usulam Praktik Kerja Lapang
Diserahkan Untuk Keperluan Penyelesaian Pendidikan Pada Program Studi Peternakan –
Fakultas Peternakan - Universitas Mataram Yang Telah Disetujui
Pada, 15 Juni 2020

Mengetahui,
Ketua Program Studi Peternakan


Dr. Ir. I Wayan Wariata, M.Si
NIP. 196112311987031016

Menyetujui,
Dosen Pembimbing


Ir. Hariyanto KA, M.App.Sc
NIP. 196104061985031003

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran tuhan yang Maha Esa yang telah memberikan rahmad dan karunia-Nya , sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Praktik Kerja Lapang yang berjudul “PRODUKSI KERUPUK KULIT DI KWT KENANGA JAYA KELURAHAN ARAB KENANGAN KECAMATAN TALIWANG KABUPATEN SUMBAWA BARAT”, sebagai satu syarat pengajuan Praktik Kerja Lapang.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak atas bantuan, bimbingan, saran dan kritik yang telah di berikan, terutama kepada dosen peternakan dan teman – teman yang telah membantu dalam pembuatan proposal ini.

Penulis mengharapkan agar Proposal Praktik Kerja Lapang ini dapat memberikan wawasan yang luas bagi pembaca hingga dapat membantu dalam solusi untuk kegiatan- kegiatan yang bersangkutan. Penulis menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari kata sempurna dan mungkin masih terdapat kekurangan maupun kesalahan. Oleh karena itu, kritik dan saran perbaikan sangat diharapkan.

Mataram, Juni 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan Kegunaan PKL.....	2
BAB II RENCANA KEGIATAN	3
2.1 Gambaran Umum Lokasi PKL	3
2.2 Waktu Kegiatan.....	3
2.3 Kegiatan yang Akan Dilaksanakan.....	3
BAB II JADWAL KEGIATAN	6
3.1 Waktu dan Tempat.....	6
DAFTAR PUSTAKA.....	7
LAMPIRAN.....	8

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sektor peternakan merupakan salah satu bidang penting dalam menunjang perkembangan dan kemajuan dari suatu negara. Produk yang dihasilkan oleh sektor peternakan merupakan salah satu sumber pangan yang bernilai protein hewani penyuplai kebutuhan nutrisi bagi masyarakat di Indonesia. Kebutuhan akan protein hewani jika ditinjau dari konsumsi daging sapi di Indonesia hanya berkisar 2,4 kg/kap/tahun dengan total mencapai 426,16 ribu ton. Angka konsumsi tersebut masih dikatakan sangat rendah jika dibandingkan dengan total konsumsi daging di negara maju seperti Amerika Serikat yang dapat mencapai 11 juta ton per tahun. Dengan rendahnya total konsumsi nasional tersebut, tercatat Indonesia hanya dapat memenuhi 57,86% dari produksi dalam negeri (Anonim, 2016).

Teknologi pangan setidaknya memiliki dua manfaat, yaitu: (1) menekan kehilangan (loss) bahan pangan sejak panen dan (2) transformasi bahan mentah menjadi produk pangan olahan. National Academy of Sciences memperkirakan bahwa produksi pangan dunia mengalami kehilangan sekitar 50%, karena kesalahan selama panen, penanganan, distribusi, dan penyimpanan (Hendry Noer, 2007 dikutip Legowo, 2007). Dilaporkan pula bahwa kehilangan yang terjadi di negara-negara sedang berkembang relatif besar dan telah menghamburkan ratusan miliar dolar setiap tahunnya. Memperkecil kehilangan dan mengoptimalkan transformasi bahan hasil ternak merupakan bagian penting penyediaan pangan hewani untuk memenuhi kebutuhan masyarakat pada saat ini dan di masa mendatang.

Dalam PKL ini kami mengambil tentang dan kerupuk kulit. kerupuk kulit atau yang dikenal dengan nama kerupuk rambak adalah kerupuk yang tidak dibuat dari adonan tepung tapioka, melainkan dari kulit sapi,

kerbau, kelinci, ayam atau kulit ikan yang dikeringkan.

Sebelum memasuki dunia kerja mahasiswa hendak mempunyai pengetahuan dan pengalaman untuk implementasi di dunia kerja, karena itu hampir semua lembaga pendidikan mengadakan praktik kerja lapang yang bertujuan untuk meningkatkan suatu keahlian tertentu melalui kerja secara langsung di dunia kerja. Fakultas peternakan Universitas Mataram menyadari akan terkaitan yang besar antara dunia kampus dan dunia perusahaan dalam bidang peternakan yang merupakan tali rantai yang paling terkait dengan dunia kerja. Dari pemaparan diatas kami tertarik untuk melakukan praktek kerja lapang (PKL) di KWT.Kenanga Jaya Kelurahan Arab Kenangan, Kecamatan Taliwang, Kabupaten Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat.

1.2 Tujuan dan Kegunaan PKL

1.2.1 Tujuan PKL

1. Mengetahui dan mempelajari pembuatan kerupuk kulit dari proses penerimaan bahan baku hingga pengemasan dan pemasarannya.
2. Mahasiswa dapat mengetahui permasalahan-permasalahan apa saja yang dihadapi dalam dunia industri serta mampu memberikan solusi pemecahannya.
3. Untuk menerapkan atau membandingkan ilmu yang diperoleh selama dibangku kuliah dengan kenyataan di lapangan.
4. Memacu motivasi mahasiswa Peternakan menjadi wirausaha setelah melakukan praktik kerja lapang.

1.2.2 Kegunaan PKL

Adapun kegunaan PKL antara lain:

1. Mahasiswa dapat belajar berinteraksi langsung dengan dunia kerja secara nyata.
2. Mahasiswa memperoleh nilai tambah dari sisi keterampilan teknis dan manajemen pada pembuatan kerupuk kulit

3. Sebagai media dan sarana bagi mahasiswa dalam mengembangkan ilmu peternakan secara langsung di lapangan.
4. Mahasiswa akan dapat mengaplikasikan pembuatan kerupuk kulit berdasarkan ilmu yang didapat selama mengikuti praktek kerja lapang.

BAB II

RANCANGAN KEGIATAN

2.1 Gambaran umum lokasi PKL

Adapun Praktik Kerja Lapang ini yang akan di laksanakan di KWT. Kenanga Jaya Kelurahan Arab Kenangan, Kecamatan Taliwang, Kabupaten Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat. Adapun kebijakan yang ditempuh dalam rangka meningkatkan produksi dan produktivitas serta mutu produksi peternakan di Kabupaten Sumbawa Barat melalui beberapa program yang strategis antara lain:

1. Program Pelayanan Inseminasi Buatan
2. Program Registrasi Ternak
3. Program Bariri Ternak
4. Program pengolahan Hasil Ternak
5. Program Penggemukan Ternak

Populasi jenis ternak yang ditangani terdiri dari; populasi ternak sapi, populasi ternak kambing, populasi ternak ayam/unggas dan populasi ternak itik.

2.2 Waktu pelaksanaan

Kegiatan praktik kerja lapang ini berlangsung mulai saat diresmikannya syarat – syarat pelaksanaan PKL dan di laksanakan selama 192 jam (30 hari), pada tanggal 6 juli 2020 sampai dengan 6 Agustus 2020.

2.3. Kegiatan yang akan dilaksanakan

Adapun kegiatan yang akan dilakukan mencakup kegiatan utama sebagai berikut :

2.3.1. Kegiatan utama

Adapun kegiatan utama yang akan dilaksanakan antara lain:

1. Kerupuk Kulit

Kulit segar secara kimiawi terdiri dari air, protein, lemak dan mineral. Dari mataeri-materi tersebut, yang sangat penting adalah protein kulit, karena materi yang lain sebagian besar atau

seluruhnya dibuang dalam proses pengawetan dan penyamakan kulit. Komposisi kimia kulit sefar setelah dianalisa secara kimiawi melalui approximate analysis terdiri atas 64% air, 33% protein, 0,5% lemak, 0,5% mineral dan 0,5% substansi lain seperti pigmen dan lain-lain, 33% protein tersebut terdiri atas protein yang berbentuk (fibrilar) dan protein yang tak berbentuk (globular). Protein yang berbentuk meliputi 0,5% elastin, 29% kolagen dan 2% elastin, sedangkan protein yang tidak berbentuk meliputi 1% albumin dan globulin serta 0,7% mucin dan mucoid.

Kerupuk kulit atau yang dikenal dengan nama kerupuk rambak adalah kerupuk yang tidak dibuat dari adonan tepung tapioka, melainkan dari kulit sapi, kerbau, kelinci, ayam atau kulit ikan yang dikeringkan. kerupuk rambak kulit adalah produk makanan ringan yang dibuat dari kulit sapi atau kerbau melalui tahap proses pembuangan bulu, pembersihan kulit, perebusan, pengeringan, perendaman dengan bumbu untuk kerupuk rambak kulit mentah dan dilanjutkan dengan penggorengan untuk kerupuk rambak kulit siap konsumsi (Anonymous, 2011, dikutip Amertaningtyas, 2011).

2. Kualitas bahan pangan

Kualitas bahan pangan dapat diuji dari berbagai aspek beberapa diantaranya kandungan protein dan sifat organoleptik yang terdiri dari warna, rasa, bau, dan tekstur. Warna adalah refleksi cahaya yang memberikan hasil warna merah yang berasal dari mioglobin yang terkandung dalam daging. Tekstur adalah susunan serat halus yang sudah bercampur dengan bumbu dan bahan tambahan sehingga menghasilkan abon yang bertekstur lembut/halus. Bau adalah aroma yang berasal dari campuran daging, bumbu yang mengalami pengolahan. Rasa adalah hasil kombinasi dari bumbu yang bervariasi dan terasa gurih bila dimakan.

3. Strategi pemasaran :

- Produk (Product) adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, dipergunakan atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan dan kebutuhan konsumen.
- Tempat (Place) adalah seperangkat lembaga yang melakukan semua kegiatan (fungsi) yang digunakan untuk menyalurkan produk ke konsumen.
- Proses (Process) adalah gabungan semua aktivitas yang mana terdiri dalam prosedur, jadwal pekerjaan, mekanisme dan hal-hal lainnya yang dilakukan secara rutin sampai jasa dihasilkan dan disampaikan kepada konsumen.
- Unsur harga (price) adalah sejumlah uang sebagai alat tukar untuk memperoleh produk jasa.
- Unsur promosi (promotion) adalah suatu kombinasi informasi penjual dan pembeli yang bertujuan untuk merubah sikap dan tingkah laku pembeli, yang tadinya tidak mengenal menjadi mengenal sehingga menjadi pembeli dan mengingat produk tersebut.
- Orang (People) adalah penyedia barang dan jasa yang melayani para konsumen. Mereka sedikitnya memiliki tiga hal yaitu service personnel, the product themselves, dan local resident. Dalam hal ini pelatihan, pengendalian kualitas, standarisasi kualifikasi dan sertifikasi kompetensi menjadi bagian yang penting dalam menentukan keberhasilan suatu pemasaran.
- Rekan bisnis (Partnership) adalah suatu hubungan yang dijalin dengan usaha yang sejenis maupun usaha yang tidak sejenis yang menciptakan benefit dari pihak-pihak tersebut.

BAB III

JADWAL KEGIATAN

3.1 Waktu dan Tempat

3.1.1 Waktu PKL

Adapun jadwal rencana kegiatan praktik kerja lapang (PKL) yang akan dilakukan adalah sesuai dengan matrik di bawah ini

No	Kegiatan	Mar	Apr	Mei	Juni	Juli	Agust	Sept
1	Konsul Dosen Pembimbing							
2	Pembuatan Proposal							
3	Pengiriman Proposal							
4	Persiapan							
5	Pelaksanaan Kegiatan							
6	Pembuatan Laporan							
7	Rencana Evaluasi							

3.2.2 Tempat PKL

Adapun tempat Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan di KWT.Kenanga Jaya Kelurahan Arab Kenangan, Kecamatan Taliwang, Kabupaten Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat.

DAFTAR PUSTAKA

Amertaningtyas, D. (2011). Mini review: Pengolahan kerupuk “Rambak” kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 21(3), 18-29.

Legowo, A. M. (2007). Peranan teknologi pangan dalam pengembangan produk olahan hasil ternak di tengah kompetisi global.

TERNAK, J. T. H. PENGARUH JENIS DAN LAMA PERENDAMAN ASAM TERHADAP SIFAT-SIFAT KERUPUK KULIT KAKI AYAM RAS PEDAGING (BROILER).

LAMPIRAN

Daftar Peserta PKL

MAHASISWA	
NAMA	ROSIDA
NIM	B1D017283
Tempat,tanggal, lahir	Taliwang, 06 September 1999
Alamat	Jln. Pasar Baru, RT/RW 06/01, Lingkungan Arab, Kelurahan Arab Kenangan
No.HP	085338251412