

LAMPIRAN

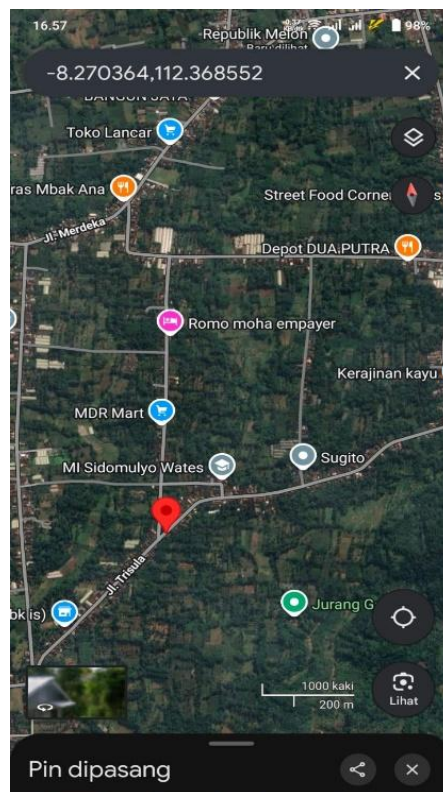
Lampiran 1. Jadwal kegiatan PKL di UMKM Dapur Simbok

No	Hari/Tanggal	Waktu	Kegiatan
1.	Rabu, 15 Januari 2025	08.00 s/d selesai	Pengenalan alat-alat produk
2.	Kamis, 16 Januari 2025	07.00-15.00	Pengupasan bahan baku
3.	Jum'at, 17 Januari 2025	07.00-11.00	Produksi 2 kali penggorengan
4.	Sabtu, 18 Januari 2025	07.00-15.00	Produksi 2 kali penggorengan
5.	Senin, 20 Januari 2025	07.00-15.00	Pengemasan keripik pisang
6.	Selasa, 21 Januari 2025	07.00-15.00	Pengemasan keripik nangka dan rambak pisang
7.	Rabu, 22 Januari 2025	07.00-15.00	Pengupasan bahan baku
8.	Kamis, 23 Januari 2025	07.00-15.00	Produksi 2 kali penggorengan
9.	Jum'at, 24 Januari 2025	07.00-11.00	Pengupasan bahan baku
10.	Sabtu, 25 Januari 2025	07.00-15.00	Produksi 2 kali penggorengan
11.	Senin, 27 Januari 2025	07.00-15.00	Pengupasan bahan baku dan 1 kali penggorengan
12.	Selasa, 28 Januari 2025	07.00-15.00	Produksi 1 kali penggorengan dan pengemasan keripik pisang
13.	Rabu, 29 Januari 2025	07.00-15.00	Pengupasan bahan baku dan 1 kali penggorengan
14.	Kamis, 30 Januari 2025	07.00-15.00	Pengemasan keripik nangka
15.	Jum'at, 31 Januari 2025	07.00-11.00	Produksi 2 kali penggorengan
16.	Sabtu, 1 Februari 2025	07.00-15.00	Produksi 2 kali penggorengan
17.	Senin, 3 Februari 2025	07.00-15.00	Produksi 2 kali penggorengan
18.	Selasa, 4 Februari 2025	07.00-15.00	Produksi 2 kali penggorengan
19.	Rabu, 5 Februari 2025	07.00-15.00	Produksi 2 kali penggorengan
20.	Kamis, 6 Februari 2025	07.00-15.00	Pengemasan keripik nangka
21.	Jum'at, 7 Februari 2025	07.00-11.00	Produksi 1 kali penggorengan dan pengemasan rambak pisang
22.	Senin, 10 Februari 2025	07.00-15.00	Pengupasan bahan baku dan produksi 1 kali penggorengan
23.	Selasa, 11 Februari 2025	07.00-15.00	Produksi 2 kali penggorengan
24.	Rabu, 12 Februari 2025	07.00-15.00	Produksi 2 kali penggorengan
25.	Kamis, 13 Februari 2025	07.00-15.00	Produksi 2 kali penggorengan
26.	Jum'at, 14 Februari 2025	07.00-11.00	Produksi 1 kali penggorengan dan pengemasan keripik nangka dan rambak pisang
27.	Sabtu, 15 Februari 2025	08.00 s/d selesai	Penutupan PKL

Lampiran 2. Dokumentasi



Tempat Produksi (Bangsal Pasca Panen) UMKM Dapur Simbok



Lokasi UMKM Dapur Simbok



Bahan Baku



Proses Pengangkutan Bahan Baku



Proses Pemilihan Bahan Baku



Proses Pengupasan dan Pemetongan Bahan Baku



Proses Pencucian Buah Nangka



Proses Penatakan Buah Pisang



Proses Pembekuan pada *Freezer*



Proses Penggorengan



Proses Pengadukan



Proses Penirisan



Proses Spinning



Proses Pengemasan



Keripik Pisang



Keripik Nangka



Rambak Pisang



Mesin *Vacuum Frying* yang digunakan



Mesin *Spinner* yang digunakan



Frezzzer yang digunakan



Logo UMKM Dapur Simbok



Kemasan Pouch Keripik Nangka



Kemasan Pouch Rambak Pisang



Kemasan Plastik Keripik Nangka



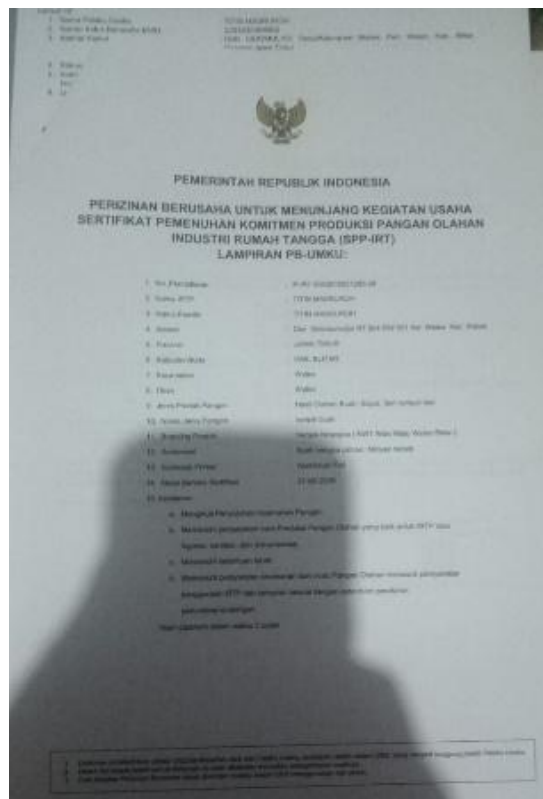
Kemasan Plastik Rambak Pisang



Kemasan Keripik Pisang



Label Produk



Bukti Izin PIRT



Proses Distribusi Produk



Proses Distribusi Produk



Kunjungan dari Pemerintah Desa Wates



Pertemuan Koordinasi dengan Ditjen Pertanian



Wawancara dengan Ketua KWT Wani Maju



Penutupan PKL

Lampiran 3. Hasil Cek Plagiasi

TURNITIN PKL.docx			
ORIGINALITY REPORT			
19%	18%	5%	5%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS
PRIMARY SOURCES			
1	digilib.unila.ac.id Internet Source	2%	
2	openjournal.unpam.ac.id Internet Source	1%	
3	repository.unisbablitar.ac.id Internet Source	1%	
4	docplayer.info Internet Source	1%	
5	repository.ub.ac.id Internet Source	1%	
6	Submitted to Universitas Pamulang Student Paper	1%	
7	www.jybmedia.com Internet Source	<1%	
8	www.scribd.com Internet Source	<1%	
9	www.budidayatanaman99.com Internet Source	<1%	
10	123dok.com Internet Source	<1%	