

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN PKL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>PERNYATAAN</b> .....	iii
<b>ABSTRAK</b> .....	iv
<b>RIWAYAT HIDUP PENULIS</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan PKL.....	3
1.4 Manfaat PKL.....	3
1.4.1 Manfaat bagi mahasiswa .....	3
1.4.2 Manfaat bagi UMKM dan Masyarakat .....	3
1.4.3. Manfaat bagi Universitas Islam Balitar.....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
2.1 Jagung .....	5
2.2 Keripik Jagung .....	5
2.3 UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah).....	5
2.4 Pasca Panen.....	5
2.5 Jenis Resiko Dalam perusahaan.....	6
2.6 Sumber Resiko .....	7
2.7 Pengelolaan Resiko Dalam Bisnis .....	8
2.8 Produk.....	8
2.8.1. Merek (branding).....	10
2.8.2. Pengemasan (Packing) .....	10
2.8.3. Kualitas Produk (Product Quality).....	10
2.9 Kualitas Produk.....	11

<b>III. METODE PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANG .....</b>	<b>12</b>
3.1 Waktu Dan Tempat .....	12
3.2 Metode .....	12
3.3 Pelaksanaan kegiatan .....	13
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>14</b>
4.1 Hasil .....	14
4.1.1 Profil UMKM (Company Profile).....	14
4.1.2 Pengolahan pasca panen dan kualitas jagung pasca panen .....	15
4.1.3 Identifikasi Sumber Resiko dan Penanganan .....	15
4.2 Pembahasan .....	15
4.2.1 Proses Pembuatan .....	15
4.2.2 Kualitas jagung pasca panen.....	19
4.2.3 Identifikasi Sumber Resiko dan Penanganan .....	19
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>22</b>
5.1 Kesimpulan .....	22
5.2 Saran .....	23
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>24</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>25</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Produksi Jagung 2019-2022 di Blitar .....	2
Tabel 2.2 Bahan dan Alat Pembuatan Keripik Jagung .....	16
Tabel 3.3 Klasifikasi Tanaman Jagung .....	25
Tabel 4.4 Lampiran jadwal kegiatan PKL di UMKM Jaya Tani.....	28

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	<i>Struktur Organisasi</i> .....	26
Gambar 2.2	<i>Bagan Alur Proses Pembuatan Keripik Jagung</i> .....	27
Gambar 3.3	<i>Pendapatan sumber bahan baku</i> .....	29
Gambar 4.4	<i>Pencucian dan perendaman jagung</i> .....	29
Gambar 5.5	<i>Pengukusan</i> .....	29
Gambar 6.6	<i>Alat pemipih jagung</i> .....	29
Gambar 7.7	<i>Proses pemipihan jagung</i> .....	30
Gambar 8.8	<i>Penjemuran keripik jagung</i> .....	30
Gambar 9.9	<i>Proses pembumbuan atau Perasa pada keripik jagung</i> .....	30
Gambar 10.10	<i>Proses penggorengan jagung menjadi keripik</i> .....	30
Gambar 11.11	<i>Pengemasan keripik jagung</i> .....	31
Gambar 12.12	<i>Keripik jagung yang telah dikemas dan siap dipasarkan</i> .....	31