

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang.

Pengembangan Ilmu Pengetahuan dan Ilmu Kewirausahaan berfungsi sebagai sarana percepatan peningkatan sumber daya manusia, perluasan kesempatan kerja, peningkatan harkat dan martabat bangsa sekaligus peningkatan kesejahteraan rakyat, pengarah proses pembaharuan, serta peningkatan produktifitas.

Pendidikan tinggi sebagai bagian dari pendidikan nasional dibina dan dikembangkan guna mempersiapkan mahasiswa menjadi SDM yang memiliki kemampuan akademis dan profesi sekaligus memiliki jiwa kewirausahaan serta tanggap terhadap kebutuhan pembangunan dan pengembangan IPTEK sehingga dapat dijadikan bekal pengabdian masyarakat. Pengembangan sumber daya manusia di perguruan tinggi dilaksanakan melalui kegiatan belajar mengajar, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat.

Untuk menunjang hal tersebut, maka Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN "VETERAN" Jawa Timur mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan Praktik Kerja Lapangan sebagai kelengkapan teori (khususnya dalam bidang keahlian) yang dipelajari di bangku kuliah dan sebagai peran *food technologist* dalam pengembangan bisnis inovasi makanan dan minuman pada masa krisis/pandemi. Pkl entrepreneur ini dilakukan di UMKM Agrobisnis Sejahtera dengan bidang usaha tempe. Alasan dari pemilihan UMKM Agrobisnis Sejahtera ini karena merupakan salah satu industri rumah tangga yang bergerak di bidang pangan, dan di masa pandemi saat ini UMKM Agrobisnis Sejahtera tetap memproduksi rata-rata 150kg setiap harinya, serta produk tempe ini juga dapat dikembangkan menjadi produk inovasi pangan.

Tempe merupakan makanan khas Indonesia yang terbuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus oligosporus*, *Rh. oryzae*, *Rh. stolonifer* (*kapang roti*), atau *Rh. arrhizus*. Sediaan fermentasi ini secara umum dikenal sebagai "ragi tempe". Tempe kaya akan serat pangan, kalsium, vitamin B, dan zat besi. Tempe banyak dikonsumsi di Indonesia, tetapi sekarang telah mendunia. Kaum vegetarian di seluruh dunia banyak yang telah menggunakan tempe sebagai pengganti daging. Akibatnya, saat ini tempe tidak hanya diproduksi di

Indonesia tetapi juga di banyak tempat di dunia. Harga tempe sangatlah murah di pasaran berkisar antara Rp 1000-2000 per bungkus, sehingga masyarakat Indonesia banyak yang menyukai tempe dan cocok saat masa pandemi.

Di masa pandemic saat ini, banyak masyarakat terdampak yang membuat penghasilan mereka menurun. Sehingga tempe menjadi makanan yang banyak dicari karena harganya yang terjangkau. Melihat potensi tersebut, banyak produsen tempe yang bersaing untuk memperoleh keuntungan. Persaingan tempe di daerah Krian dan sekitarnya menjadi semakin ketat, ada saja produsen tempe yang menjual tempe dengan harga jauh lebih murah. Bahkan, pada saat harga kedelai melambung tinggi pun, masih ada yang menjual tempe dengan harga murah. Di samping itu, tempe yang tidak habis dijual lama-lama akan membusuk begitu saja. Karena jamur pada tempe dapat terus berkembang biak sehingga tempe dapat membusuk.

Berdasarkan hal tersebut diatas, maka kami memilih UMKM Agrobisnis Sejahtera yang terletak di Desa Balongbendo, Kec. Balongbendo, Kab. Sidoarjo sebagai tempat PKL entrepreneur dan Pengembangan Inovasi Pangan serta dapat menjadi pendapatan ekonomi kreatif di bidang kuliner.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dan pelaksanaan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan pengalaman dalam melaksanakan studi perbandingan antara teori yang didapat di kuliah dengan penerapannya secara praktik serta mempelajari proses pembuatan tempe di UMKM dan membandingkannya dengan literatur yang ada.
2. Mengembangkan inovasi produk pangan olahan tempe pada masa pandemic.

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi Perguruan Tinggi

Sebagai tambahan referensi khususnya mengenai perkembangan industri wirausaha di Indonesia maupun proses dan teknologi yang mutakhir, dan dapat mempererat kerjasama antara pihak perguruan tinggi dan pihak umkm.

2. Bagi UMKM

Hasil analisa dan inovasi produk pangan yang dijalankan dapat menjadi saran dan masukan bagi UMKM untuk mengembangkan bisnisnya di masa krisis/pandemi ini serta untuk menentukan kebijaksanaan UMKM di masa yang akan datang.

3. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang praktek pengolahan tempe secara home industri dan mendapat wawasan mengenai bisnis makanan sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat dalam bidang industri dan kewirausahaan.

D. Kondisi UMKM Agrobisnis Sejahtera

1. Sejarah UMKM

UMKM Agrobisnis Sejahtera mulai memproduksi pada tahun 1996 yang berlokasi di Dsn. Semawut RT.12 RW.04 Ds. Balongbendo Kec. Balongbendo Kab. Sidoarjo, UMKM ini bermula dengan memproduksi tempe sebanyak 8-10 kg dan hasil produksinya dijual sendiri di pasaran. Kemudian pada tahun 1997 UMKM ini sudah memiliki mesin giling sendiri. Pada tahun 1999-2000 UMKM Agrobisnis Sejahtera mulai memiliki pelanggan yang mengambil hasil produksi tempe di UMKM secara langsung dan UMKM mulai meningkatkan produksi hingga mencapai 100-150kg. UMKM Agrobisnis Sejahtera terus berkembang, pada tahun 2000-2003 tempe hasil produksi mulai masuk ke pasar Sidotopo Sepanjang dan juga mengirim kepada pelanggan. Tahun 2002, UMKM mulai melakukan pembangunan untuk tempat lokasi produksi yang baru karena beberapa pertimbangan, lokasi baru ini terletak di Dsn Kapas Melati RT 03 RW 01 Ds Balongbendo Kec Balongbendo, Kab Sidoarjo. Pada akhirnya di tahun 2003-sekarang UMKM Agrobisnis Sejahtera dapat memproduksi rata-rata 150kg kedelai per hari dan juga hasil produksinya dikirim ke pelanggan di daerah Krian dan sekitarnya. Tahun 2006-sekarang UMKM Agrobisnis Sejahtera mulai pindah tempat produksi ke Kapas Melati RT 03 RW 01 Ds Balongbendo Kec Balongbendo Kab Sidoarjo.

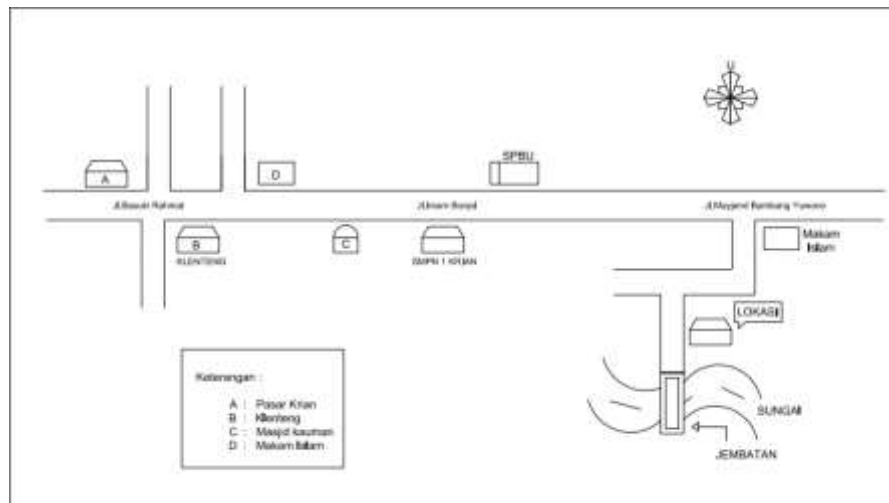
2. Lokasi dan Tata letak UMKM

Pemilihan lokasi usaha suatu perusahaan atau organisasi merupakan salah satu keputusan yang penting bagi perusahaan. Keputusan pemilihan

lokasi usaha suatu perusahaan atau organisasi merupakan keputusan untuk jangka panjang perusahaan. Hal ini akan berdampak pada keberlangsungan perusahaan tersebut. Lokasi memiliki pengaruh yang besar pada keseluruhan risiko dan laba perusahaan (Heizer dan Render, 2015).

UMKM Agrobisnis Sejahtera terletak di Kapas Melati RT 03 RW 01 Ds.Balongbendo Kec.Balongbendo Kab.Sidoarjo. UMKM ini berdiri diatas lahan seluas 8 x 10 m. Pemilihan lokasi di Kapas Melati Ds Balongbendo ini didasarkan atas beberapa pertimbangan diantaranya :

1. Luas lahan yang besar
2. Dekat dengan sungai, agar dapat dimanfaatkan sebagai tempat pembuangan limbah.
3. Lokasi UMKM ini berada di pemukiman penduduk yang mayoritas pendidikan rendah sehingga dapat membuka lapangan pekerjaan kepada ibu ibu rumah tangga yang sedang mencari pekerjaan sampingan. Denah lokasi UMKM Agrobisnis Sejahtera dapat dilihat pada Gambar 1 berikut :

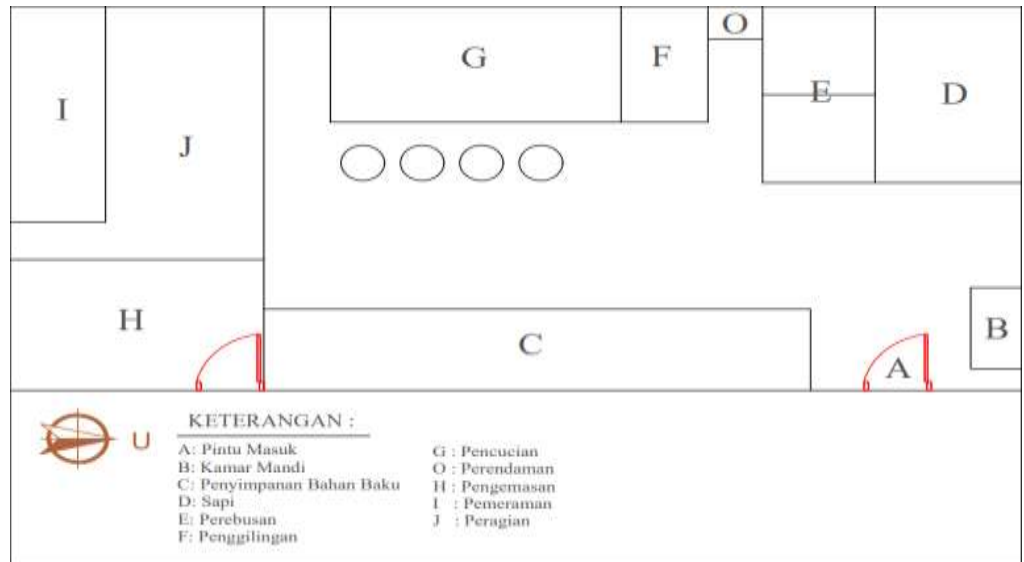


Gambar 1. Denah Lokasi UMKM Agrobisnis Sejahtera

- **Tata Letak atau Layout UMKM Agrobisnis Sejahtera**

Tata letak atau pengaturan dari fasilitas produksi dan area kerja yang ada merupakan landasan utama dalam dunia industri. Pada umumnya tata letak UMKM yang terencana dengan baik bertujuan agar aliran proses serta pemindahan bahan yang ada di dalam suatu UMKM berjalan dengan lancar. Kelancaran proses produksi dapat

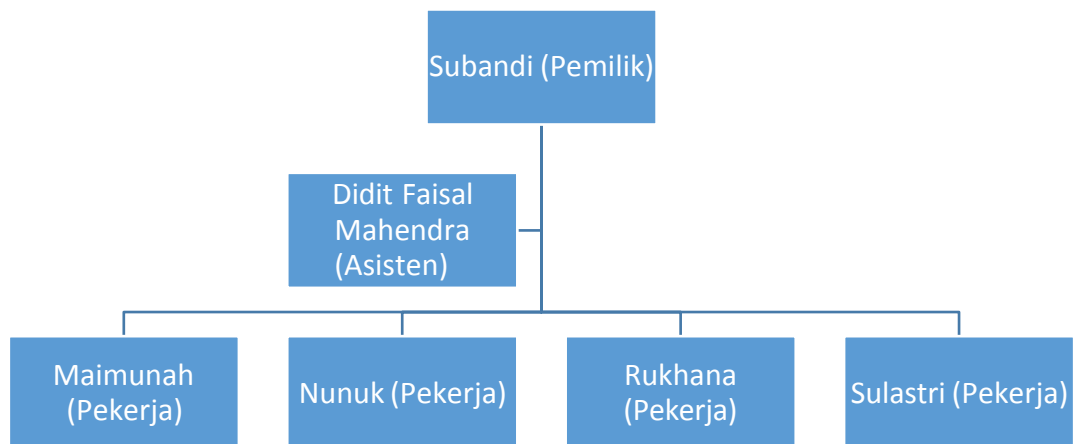
meminimumkan biaya dan mengoptimalkan keuntungan yang diperoleh. Tata letak atau layout UMKM Agrobisnis Sejahtera dapat dilihat pada Gambar 2 berikut :



Gambar 2. Tata Letak UMKM Agrobisnis Sejahtera

3. Ketenagakerjaan

Ketenagakerjaan dalam pasal 1 angka 1 undang-undang No. 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan adalah hal yang berhubungan dengan tenaga kerja pada waktu sebelum, selama, dan sesudah masa kerja. Tenaga Kerja di UMKM Agrobisnis Sejahtera berjumlah 5 orang



Gambar 3. Struktur Organisasi UMKM Agrobisnis Sejahtera

- Jam kerja di UMKM Agrobisnis Sejahtera dimulai pukul 08.30-13.00 WIB

- Gaji

Sistem gaji karyawan di UMKM Agrobisnis Sejahtera dibayarkan setiap harinya sebesar Rp.30.000,00.

- Fasilitas

Pemberian fasilitas kerja yang dilakukan oleh suatu UMKM bertujuan untuk mempertahankan dan meningkatkan kesejahteraan tenaga kerja. Fasilitas yang terdapat di UMKM Agrobisnis Sejahtera ialah memberikan Tunjangan Hari Raya (THR) yang akan diberikan menjelang lebaran.

4. Kapasitas Produksi

Usaha tempe pada awalnya mampu mengolah tempe dengan produksi sebesar 8-10kg kedelai dalam satu hari, akan tetapi lambat laun melalui proses yang tidak mudah dan panjang, akhirnya UMKM dapat berkembang dan semakin banyak pelanggan serta banyak pula pemesanan yang berdatangan dari berbagai pelanggan. Saat ini UMKM Agrobisnis mampu memproduksi hingga mencapai rata-rata 150kg kedelai per hari.

5. Pengambilan Bahan Baku

Proses pembelian bahan baku merupakan hal yang terpenting dalam suatu proses bisnis. Proses berjalannya suatu bisnis terutama industri yang bergerak dalam kegiatan produksi, membutuhkan bahan baku agar kegiatan produksi dapat berjalan sehingga mampu menciptakan suatu produk yang siap dijual.

Bahan baku utama di UMKM Agrobisnis Sejahtera yaitu kedelai, Kedelai yang digunakan adalah kedelai impor merk Bola kedelai USA No.1 yang diperoleh dari UD. BUDI JAYA Ds. Sedenganmijen RT.01 RW.01 Krian, Sidoarjo.

6. Pemasaran

Pemasaran dan promosi merupakan salah satu isu yang harus diperkuat dalam pendampingan UMKM, Pemasaran ini dilakukan untuk menentukan keberlangsungan bisnis UMKM yang dijalankan dapat cenderung berjangka panjang atau pendek.

Pemasaran di UMKM Agrobisnis Sejahtera yang telah dilakukan yaitu dengan memasarkan produk tempe di pasar Surungan Bakalan, di daerah sekitar Balongbendo dan juga pihak reseller.