

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Mahasiswa di perguruan tinggi dituntut menjadi SDM yang memiliki kemampuan akademik dan non akademik juga jiwa kewirausahaan dalam menghadapi pengembangan IPTEK dengan tujuan dapat mengabdikan kepada masyarakat. Untuk mewujudkan tujuan tersebut, UPN "Veteran" Jawa Timur Fakultas Teknik Jurusan Teknologi Pangan mewajibkan mahasiswanya mengikuti kegiatan Praktek Kerja Lapang dengan tujuan menerapkan dan membandingkan teori yang didapat selama perkuliahan dengan lapangan. Praktek Kerja Lapang dilakukan di UMKM Tempe Bang Jarwo dengan alasan UMKM ini merupakan salah satu UMKM yang bergerak pada bidang pangan yaitu tempe yang dapat dikembangkan menjadi produk inovasi pangan.

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional yang berasal dari Indonesia yang dibuat dengan proses fermentasi. Bahan baku yang digunakan untuk pembuatan tempe adalah kacang kedelai (*Glycine sp.*). Tempe dibuat melalui proses fermentasi sehingga dapat meningkatkan nilai gizi dari kacang kedelai yang merupakan bahan dasar pembuatan tempe. Selain karena rasanya, tempe sangat digemari masyarakat dikarenakan harganya yang terjangkau. Tempe mempunyai sifat mudah rusak (*perishable*). Pada umumnya tempe hanya tahan disimpan selama 2-3 hari sehingga untuk memperpanjang waktu simpannya diperlukan pengolahan lebih lanjut terhadap produk tempe.

Tingginya konsumsi tempe membuat banyak yang mendirikan usaha produksi tempe di daerah Surabaya sehingga tingginya persaingan antar produsen tempe menjadikan adanya kemungkinan produk tempe tidak habis dijual lalu mengalami kebusukan dan menyebabkan kerugian. Untuk mencegah terjadinya kerugian, maka diperlukan pengolahan tempe untuk memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai jual tempe yaitu dengan menciptakan inovasi produk tempe.

UMKM Tempe Bang Jarwo merupakan salah satu industri rumah tangga yang memproduksi tempe di Surabaya. Mengingat UMKM ini memiliki banyak

pesaing yaitu produsen tempe lain sehingga terdapat potensi dilakukannya pengembangan inovasi produk tempe pada UMKM Tempe Bang Jarwo untuk mencegah kerugian dan meningkatkan nilai saing UMKM. Produk tempe pada UMKM Tempe Bang Jarwo berbahan dasar kacang kedelai tanpa campuran bahan dasar lain. Penulis memilih UMKM ini karena UMKM Tempe Bang Jarwo berdiri setelah ditutupnya lokalisasi Dolly yang terletak di kawasan Putat Jaya, selain itu UMKM Tempe Jarwo memiliki tujuan mengembangkan UMKM Tempe Bang Jarwo yang memiliki potensi besar dalam produksi tempe dan pengembangan inovasi produk tempe.

### **1. Tujuan**

1. Mengetahui proses pembuatan tempe di UMKM Tempe Bang Jarwo
2. Menciptakan inovasi yang baru dalam mengolah tempe.
3. Meningkatkan nilai ekonomi tempe.
4. Mengembangkan peluang bisnis bagi UMKM dan mahasiswa.

### **2. Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari Prektek Kerja lapang ini adalah:

a. Bagi Perguruan Tinggi

Sebagai tambahan referensi khususnya mengenai proses pengolahan *tempe* di Indonesia,

b. Bagi UMKM

Hasil yang dilakukan selama kerja praktek dapat menjadi bahan masukan untuk menentukan kebijakan di masa yang akan datang.

c. Bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat mengetahui secara lebih mendalam tentang kenyataan yang ada dalam dunia usaha sehingga nantinya diharapkan mampu menerapkan ilmu yang telah didapat.

### **B. Sejarah UMKM**

Berdirinya UMKM Tempe Bang Jarwo dikarenakan terjadinya penutupan kawasan lokalisasi Dolly oleh pemerintah Surabaya pada tahun 2014. Akibat dari penutupan kawasan lokalisasi membuat banyak masyarakat sekitar lokalisasi kehilangan pekerjaannya, salah satunya yaitu Bang Jarwo yang mendapat penghasilan dari warung kopi di kawasan Dolly, bang Jarwo tidak

mendapat uang kompensasi dari penutupan kawasan lokalisasi sehingga bang Jarwo tidak dapat meneruskan usahanya sehingga usahanya ditutup dan tidak adanya modal yang cukup untuk mendirikan usaha baru.

Bang Jarwo mendapat bantuan dari kakaknya berupa ilmu pembuatan tempe dan berbekal 3kg kacang kedelai dilakukan produksi tempe. Bang Jarwo melakukan percobaan memberikan hasil produk tempenya kepada tetangga sekitar, kerabat, dan saudara. Setelah merasa yakin Bang Jarwo memulai usaha produksi tempe dengan modal yang tidak banyak yaitu Rp.180.000,-. Usaha tempe Jarwo terus berkembang dengan penjualan yang meningkat.

Pemerintah Kota Surabaya menyediakan pengarahan kepada masyarakat terdampak penutupan lokalisasi dengan tujuan memberdayakan masyarakat. Selain itu, pemerintah juga memberikan bantuan dalam pembentukan UMKM Dolly dan menyediakan DS Point untuk mewadahi produk-produk hasil UMKM yang terbentuk. hal itu dimanfaatkan oleh Bang Jarwo untuk menambah ilmu untuk mengembangkan UMKM Tempe Bang Jarwo yang didirikannya. Pemerintah memberikan bantuan berupa alat penggiing untuk mempermudah proses produksi tempe.

UMKM Tempe Bang Jarwo berlokasi di DS Point Kupang Gunung Kota Surabaya ini tidak memiliki karyawan tetap, dalam proses produksi dari pengolahan biji kedelai menjadi tempe, pengemasan, hingga pemasaran dilakukan oleh Bang Jarwo dan terkadang dibantu oleh keluarga. Produksi dilakukan setiap hari, dalam sehari 25 kg biji kedelai diproses menjadi tempe. Dalam pengemasannya digunakan dua jenis kemasan yaitu kecil dengan harga Rp. 1.000,- dan sedang dengan harga Rp. 2.000,-.

Peredaran Produk dari UMKM Tempe Bang Jarwo ini meliputi daerah lokal yaitu pembelian langsung ke tempat umkm, dipasar tradisional terdekat. Pemesanan Produk bisa melalui Telepon, sosial media atau pemesanan langsung di rumah produksinya. Selain memproduksi tempe orisinil, Bang Jarwo juga melakukan inovasi pada produk tempe diantaranya nugget tempe, sambel kering tempe, stick tempe, dan botok tempe yang diproduksi saat ada pesanan atau pameran UMKM saja, proses produksi inovasi tempe dibantu oleh warga sekitar rumah produksi tempe Bang Jarwo dengan tujuan memberdayakan

masyarakat sekitar UMKM Tempe Bang Jarwo. UMKM Tempe Bang Jarwo terus berkembang dan semakin banyak diketahui. Bang Jarwo juga sering mengikuti pameran produk UMKM.

### **C. Pemasaran**

Pemasaran merupakan salah satu hal yang penting dalam suatu usaha karena kegiatan pemasaran dilakukan dengan tujuan mempromosikan dan menarik minat konsumen terhadap produk. Menurut Kotler & Armstrong (2008) menjelaskan bahwa pemasaran adalah proses sosial dan manajerial dimana individu dan kelompok memenuhi kebutuhan dan keinginan mereka dengan menciptakan, menawarkan, dan bertukar sesuatu yang bernilai dengan pihak lain.

Pemasaran produk di UMKM Tempe Bang Jarwo dilakukan secara *offline* dan *online*. Pemasaran secara *offline* dilakukan dengan penjualan secara keliling menawarkan produk tempe, pembelian langsung ke tempat UMKM, dan melakukan penjualan di pasar tradisional. Sedangkan pemasaran secara *online* dapat dilakukan pemesanan produk melalui *marketplace*. Kegiatan promosi dan penjualan produk juga dilakukan melalui media sosial yang banyak digunakan oleh masyarakat seperti *Instagram* dan *Whatsapp* sehingga produk UMKM Tempe Bang Jarwo dapat dikenal secara luas oleh masyarakat.

### **D. Lokasi dan Tata Letak**

#### **1. Lokasi**

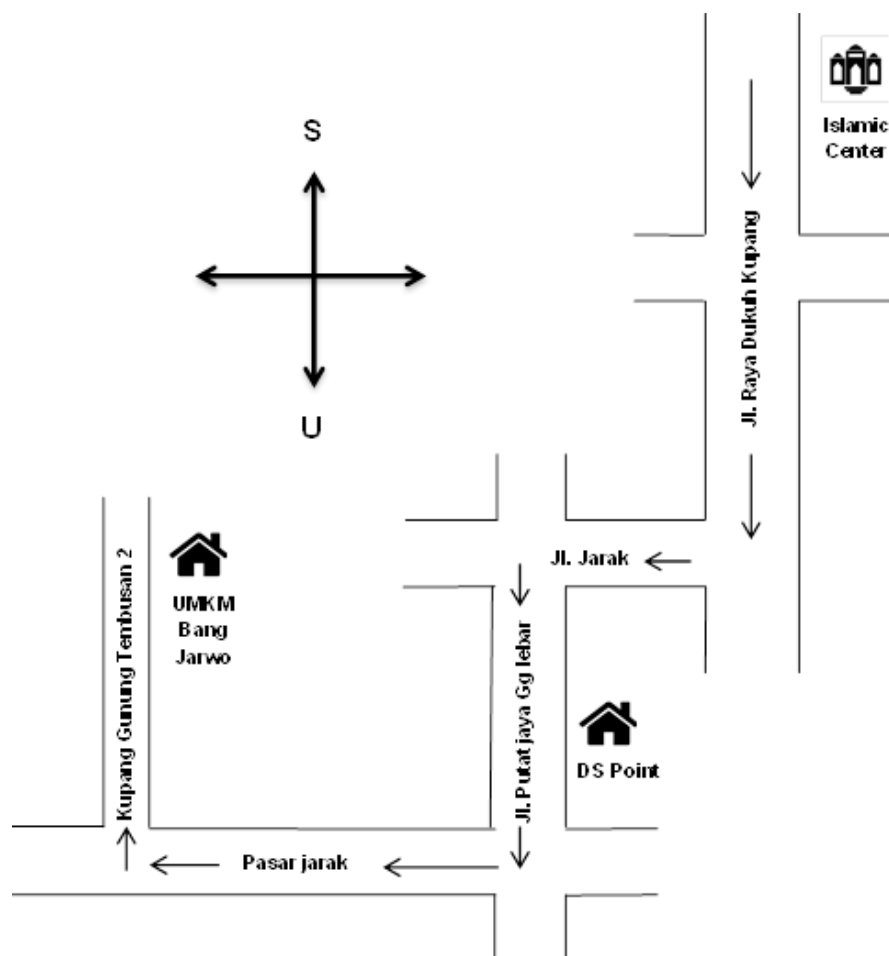
Dalam mendirikan usaha, pemilihan lokasi usaha suatu industri merupakan salah satu keputusan yang penting bagi perusahaan. Keputusan pemilihan lokasi usaha suatu perusahaan atau organisasi merupakan keputusan untuk jangka panjang perusahaan. Hal ini akan berdampak pada keberlangsungan perusahaan tersebut. Lokasi memiliki pengaruh yang besar pada keseluruhan resiko dan laba perusahaan (Heizer dan Render, 2015).

UMKM Tempe Bang Jarwo terletak di Jalan Jarak Kupang Gunung Tembusan, Putat Jaya, Kecamatan Sawahan, Kota Surabaya, Jawa Timur. UMKM ini terletak ditengah pemukiman dan dekat dengan pasar Jarak. Kedekatan dengan pasar merupakan salah satu faktor yang perlu

dipertimbangkan dalam pemilihan lokasi perusahaan (Handoko, 2000). Sehingga UMKM Tempe Bang Jarwo berada pada lokasi yang strategis. Lokasi UMKM Tempe Bang Jarwo dapat dilihat pada Gambar 1.1.

UMKM Bang jarwo terletak di:

- Utara : Pasar Kupang Gunung
- Selatan : Galaxy Gym
- Barat : Kampung Batik
- Timur : Petshop Surabaya

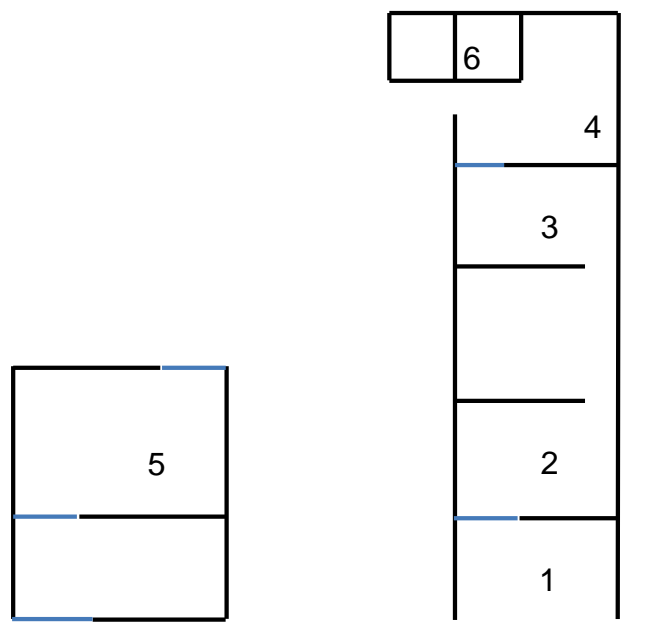


**Gambar 1.1** Denah Lokasi UMKM Tempe Bang Jarwo

## 2. Tata Letak

Tata letak bertujuan menempatkan dan mengoptimalkan kegiatan-kegiatan proses pengolahan dan fasilitas dalam UMKM. Menurut Wignjosoebroto (2000), tata letak pabrik (*plant layout*) atau tata letak fasilitas (*facilities layout*) adalah tata

cara pengaturan fasilitas-fasilitas fisik pabrik guna menunjang kelancaran proses produksi. UMKM Tempe Bang Jarwo memiliki 2 bangunan tempat produksi. Pada area produksi 1 terdapat tempat untuk proses perebusan, perendaman, penggilingan kedelai, pemisahan kulit ari kedelai, dan fermentasi. Selain itu, pada area produksi 1 digunakan untuk menyimpan bahan baku. Sedangkan pada area produksi 2 adalah tempat untuk proses peragian dan pengemasan. Tata letak UMKM Tempe Bang Jarwo dapat dilihat pada Gambar 1.2 berikut.



**Gambar 1.2.** Tata Letak atau Layout UMKM Tempe Bang Jarwo

**Keterangan:**

1. Perendaman dan pemisahan kulit ari
2. Tempat fermentasi
3. Perebusan
4. Penggilingan biji kedelai
5. Peragian dan pengemasan
6. Toilet