

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tempe merupakan makanan yang terbuat dari kedelai yang difermentasikan menggunakan beberapa jenis kapang. Menurut Rahayu 2015, spesies kapang yang ada di dalam tempe antara lain *Rhizopus oligosporus*, *R. oryzae*, *R. arrhizus*, dan *R. stolonifer*, namun *R. Oligosporus*. Pada umumnya proses fermentasi tempe membutuhkan waktu 36-48 jam. Tempe banyak mengandung zat gizi, antara lain protein, kalsium, vitamin B, zat besi dan serat pangan; oleh karena itu tempe baik dikonsumsi oleh manusia, baik anak-anak hingga orang dewasa.

Tempe umumnya di konsumsi oleh Masyarakat Indonesia sebagai lauk pauk, sehingga masih jarang ditemukan produk inovasi yang menggunakan olahan tempe. Melihat peluang tersebut, maka perlu dilakukan pengembangan produk dan diversifikasi produk olahan tempe yang memiliki nilai ekonomis tinggi serta disukai konsumen. Untuk mewujudkan hal itu, diperlukan upaya salah satunya berwirausaha.

Kasmir (2011) menyatakan bahwa kewirausahaan adalah suatu proses penerapan kreativitas dan inovasi dalam memecahkan persoalan dan menemukan peluang untuk memperbaiki kehidupan (usaha). Kewirausahaan dapat dikembangkan guna mempersiapkan utamanya bagi mahasiswa menjadi SDM yang memiliki kemampuan akademis dan profesi. Oleh karena itu, program studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN "VETERAN" Jawa Timur memerintahkan mahasiswanya untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan dalam bidang Enterpreneur sebagai kelengkapan teori (khususnya dalam bidang keahlian) yang dipelajari di bangku kuliah dan sebagai peranan *Food Technologist* dalam pengembangan bisnis inovasi makanan dan minuman di masa pandemi Covid-19.

Praktek Kerja Lapangan Enterpreneur dilakukan di UMKM Sony Jaya Surabaya dengan bidang usaha berbahan dasar kedelai salah satunya pengolahan produk tempe. Alasan pemilihan UMKM Sony Jaya karena UMKM tersebut merupakan salah satu industri rumah tangga yang bergerak dibidang yang sudah dikenal oleh banyak orang, selain itu dilandasi oleh keinginan untuk memperoleh pengetahuan dan pemahaman mengenai proses pengolahan kedelai. Adanya kesesuaian ilmu dan teknologi yang diterapkan dengan ilmu dan aspek yang dipelajari di program studi Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur juga menjadi pertimbangan bagi kami

untuk semakin memberi pemahaman mengenai proses pengolahan kedelai. Berdasarkan hal tersebut, maka kami memilih UMKM Sony Jaya yang terletak di Kelurahan Tenggilis Kauman, Kecamatan Mejoyo, Kota Madya Surabaya sebagai tempat PKL entrepreneur dan Pengembangan Inovasi Pangan serta dapat menjadi pendapatan ekonomi bagi pihak UMKM.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan dan pelaksanaan Kerja Praktik Lapang ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui proses pengolahan tempe di UMKM Sony Jaya Surabaya.
2. Memberikan masukan atau *input* bagi UMKM Sony Jaya dalam usaha meningkatkan kualitas dan produksi tempe dalam mencapai tujuan usahanya.
3. Membandingkan teori yang didapat di perkuliahan dan literature dengan proses pengolahan tempe pada UMKM Sony Jaya Surabaya
4. Mengembangkan inovasi produk pangan berbahan dasar tempe.

C. Manfaat Penelitian

1. Bagi Perguruan Tinggi

Mendekatkan perguruan tinggi dengan dunia industri khususnya industri wirausaha sehingga dapat terjalin kemitraan dan kerjasama yang baik antar perguruan tinggi dan pihak industri.

2. Bagi UMKM

Hasil analisis permasalahan UMKM Sony Jaya yang dilakukan selama kerja praktik dapat dijadikan bahan saran dan masukan bagi UMKM untuk menentukan kebijaksanaan UMKM di masa yang akan datang.

3. Bagi Mahasiswa

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan lebih dalam tentang proses pengolahan tempe, bisnis makanan dan permasalahan yang ada di UMKM Sony Jaya, sehingga diharapkan mampu untuk menerapkan ilmu yang didapat dalam bidang industri dan kewirausahaan.

D. Kondisi UMKM Sony Jaya

1. Sejarah UMKM

Berdirinya UMKM Sony Jaya sejak 1970 diawali oleh Bapak Poniman yang dulunya hanya sebagai penjaja tempe hasil produksi Bapak Nurhasan. Saat Indonesia mengalami krisis moneter di tahun 1997, Bapak Poniman termotivasi untuk melakukan produksi tempe sendiri hingga sekarang. Hingga akhirnya di tahun 1998, Bapak Poniman mendirikan industri tempe tersebut dan diberi nama

“Sony Jaya” yang sampai sekarang dikenal dengan UMKM Sony Jaya. Kapasitas kedelai awal yang digunakan Bapak Poniman untuk memproduksi tempenya sebesar 10kg. UMKM Sony Jaya terus berkembang dan pada tahun 2008, Bapak Poniman memulai untuk membuat varian produk olahan kedelai antara lain sari kedelai dan keripik tempe. Dengan bertambahnya produk yang dibuat, membuat kapasitas kedelai yang diperlukan Bapak Poniman juga semakin bertambah yakni menjadi 50kg. Proses pemasaran yang dilakukan Bapak Poniman pada kedua produk tersebut dengan cara dititipkan di beberapa toko serta memenuhi pesanan dari konsumen. Seiring berjalannya waktu, hingga tahun 2019 produksi kripik tempe milik UMKM Sony Jaya terpaksa diberhentikan atau dikurangi kapasitas produksinya. Hal itu dikarenakan adanya keterbatasan tenaga kerja di UMKM Sony Jaya, mengingat hanya Bapak Poniman, istri dan juga anaknya yang mengelola sekaligus bekerja. Dengan begitu, kapasitas kedelai yang diperlukan UMKM Sony Jaya hanya sebesar 40kg.

Berdirinya UMKM Sony Jaya, membuat banyak warga disekitar tempat tinggal Bapak Poniman ikut termotivasi untuk mendirikan UMKM yang serupa sehingga di tahun 2015 lokasi tersebut dikenal dengan sebutan Kampung Tempe Surabaya. Berdirinya Kampung Tempe Surabaya membuat banyak Instansi seperti Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Surabaya dan Bank Indonesia tertarik. Ketertarikan dari kedua Instansi tersebut menyebabkan Kampung Tempe Siurabaya mendapatkan banyak bantuan. Bantuan yang diberikan salah satunya peralatan pengolahan produksi tempe. Selain itu, Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Surabaya juga turut membuat surat perizinan (P-IRT) bagi UMKM yang masih baru berdiri dan belum memiliki perizinan.

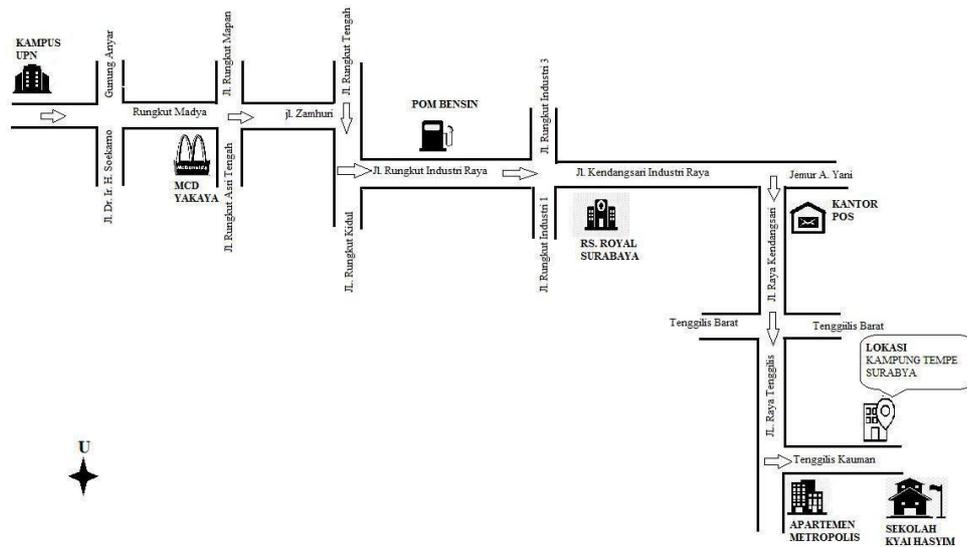
2. Lokasi dan Tata Letak UMKM

Pemilihan lokasi usaha suatu industri merupakan salah satu keputusan yang penting bagi perusahaan saat akan mendirikan usaha. 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 besar pada keseluruhan resiko dan laba perusahaan (Heizer dan Render, 2015).

UMKM Sony Jaya terletak di Kelurahan Tenggilis Kauman, Kecamatan Mejoyo, Kota Madya Surabaya. Untuk batas wilayah Kelurahan Tenggilis Kauman adalah sebagai berikut :

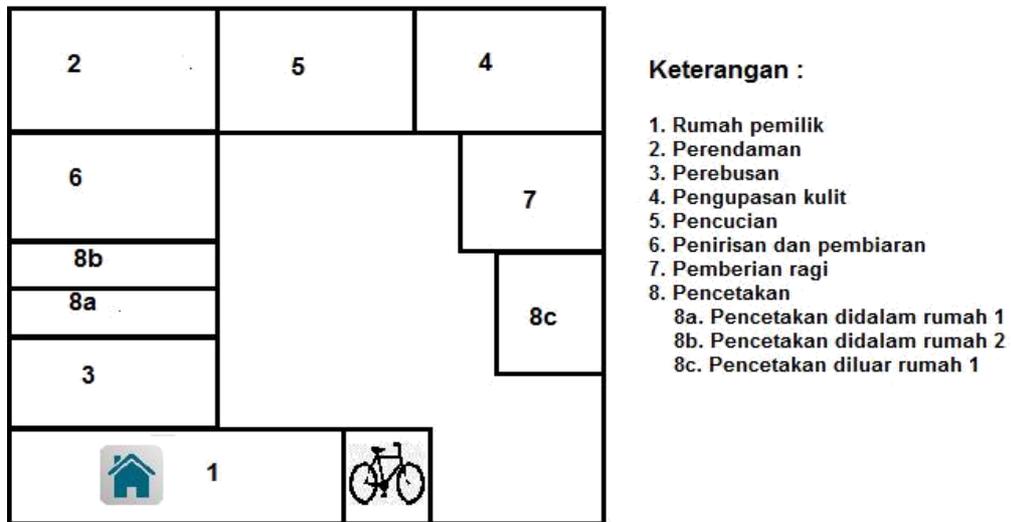
- 1) Sebelah Utara : Kelurahan Prapen
- 2) Sebelah Selatan : Kelurahan Kendangsari
- 3) Sebelah Barat : Kelurahan Jemursari
- 4) Sebelah Timur : Kelurahan Kali Rungkut

Lokasi UMKM Sony Jaya dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1 Denah Lokasi UMKM Sony Jaya

Terkait dengan tata letak fasilitas produksi yang merupakan pengaturan fasilitas pabrik guna menunjang kelancaran proses produksi. Tata letak atau pengaturan dari fasilitas produksi dan area kerja diperlukan sebagai 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 Sony Jaya dapat dilihat pada Gambar 2 sebagai berikut :



Gambar 2 Tata Letak UMKM Sony Jaya

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 Sony Jaya berjumlah 2 orang, yaitu Bapak Poniman dan istri. Jam kerja di UMKM Sony Jaya dimulai pukul 08.00-15.00.

4. Kapasitas Produksi

UMKM Sony Jaya setiap harinya rata-rata mampu memproduksi tempe dengan kapasitas awal sebanyak 10 kg pada tahun 1997 kemudian menurun di tahun 2008. Jumlah tersebut kembali meningkat sebanyak 30 kg bahkan mencapai 50 kg. Namun, karena adanya keterbatasan tenaga kerja maka sampai saat ini UMKM Sony Jaya hanya mampu memproduksi tempe dengan kapasitas rata-rata 40 kg kedelai perhari.

5. Pengambilan Bahan Baku

Proses pembelian bahan baku merupakan hal penting dalam suatu bisnis. Proses berjalannya suatu bisnis yang bergerak dibidang produksi, membutuhkan bahan baku agar kegiatan produksi dapat berjalan dengan baik sehingga mampu menciptakan suatu produk yang siap dijual.

Bahan baku utama dari UMKM Sony Jaya merupakan kedelai. Kedelai yang digunakan merupakan kedelai impor yang diambil dari supplier. Letak supplier hanya beberapa meter dari lokasi UMKM Sony Jaya.

6. Pemasaran

Pemasaran merupakan suatu proses sosial dan manajerial yang didalamnya berupa individu atau kelompok. Kegiatan pemasaran dilakukan untuk mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan mempertukarkan produk atau jasa yang dihasilkan berkaitan dengan penentuan kepuasan konsumen yang menggantikannya.

Pemasaran di UMKM Sony Jaya yang telah dilakukan yaitu dengan cara berkeliling di sekitar daerah Tenggilis, Panjang Jiwo, Kalirungkut, Kedung Asem, Penjaringan serta pengambilan oleh pihak reseller.