

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional yang berasal dari Indonesia berbahan dasar kedelai yang difermentasikan menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus oligosporus*, *Rhizopus oryzae*, *Rhizopus stolonifer* (kapang roti), atau *Rhizopus arrhizus*. Pada umumnya proses fermentasi tempe membutuhkan waktu 30-48 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 (Yudana, 2003).

Kebutuhan kedelai didalam negeri meningkat setiap tahunnya disebabkan oleh konsumsi yang meningkat mengikuti pertumbuhan jumlah penduduk. Peningkatan kedelai sebagai kebutuhan pangan dapat dikaitkan dengan meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap tahu dan tempe. Berdasarkan data dari Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian perkembangan konsumsi tempe di tingkat rumah tangga di Indonesia pada tahun 2002-2016 sebesar 7,47 kg/kapita/tahun. Berdasarkan data dari Departemen Kesehatan RI, tempe memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu sebesar 20,8g/100g hampir setara dengan protein dari daging ayam, daging sapi, dan ikan sehingga tempe sering digunakan sebagai pangan pengganti dalam memenuhi kebutuhan protein. Tempe tidak hanya sebagai sumber protein, namun juga memiliki manfaat fungsional dimana tempe mengandung isoflavon yang merupakan antioksidan yang diperlukan oleh tubuh dalam mencegah reaksi pembentukan radikal bebas (Suwanto, 2011).

Setiap produk pangan pasti memiliki keunggulan dan kekurangan, kekurangan yang dimiliki produk tempe yaitu masa simpan yang relatif singkat maksimal 2-3 hari sehingga untuk memperpanjang masa simpan diperlukan suatu inovasi pada tempe untuk meningkatkan masa simpannya. Untuk menunjang hal tersebut, maka program studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur mewajibkan mahasiswa untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapangan sebagai kelengkapan teori khususnya dalam bidang keahlian yang dipelajari di bangku kuliah dan sebagai penerapan *Food Technologist* dalam pengembangan bisnis inovasi makanan dan minuman di masa pandemi Covid-19. Praktek Kerja Lapangan Entrepreneur ini dilakukan di UMKM Sony

Jaya dengan bidang usaha berbahan dasar kedelai dimana salah satunya diolah menjadi produk tempe. Alasan pemilihan UMKM Sony Jaya karena merupakan salah satu industri rumah tangga yang bergerak dibidang pangan serta bertempat di Kampung Tempe Tenggilis yang sudah dikenal oleh banyak orang, selain itu dilandasi dengan keinginan untuk memperoleh pengetahuan dan pemahaman mengenai proses pengolahan kedelai dengan ilmu dan aspek yang dipelajari di program studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

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

D.1 Sejarah UMKM

Berdirinya UMKM Sony Jaya dengan kepemilikan Bapak Poniman dimulai sejak tahun 1970, diawali sebagai penjaja tempe hasil produksi Bapak Nurhasan. Tahun 1997 saat Indonesia mengalami krisis moneter, Bapak Poniman termotivasi untuk melakukan produksi tempe dengan dibantu istrinya hingga sekarang. Setahun kemudian, tahun 1998 Bapak Poniman mendirikan industri tempe tersebut dan diberi nama "Sony Jaya" hingga saat ini dikenal dengan UMKM Sony Jaya. Pada awal-awal berdirinya industri tempe Bapak Poniman kebutuhan kedelai untuk produksi tempe hanya sebanyak 10kg.

UMKM Sony Jaya terus berkembang dan pada tahun 2008 Bapak Poniman mulai membuat varian produk olahan kedelai selain tempe seperti sari kedelai dan keripik tempe. Dengan adanya tambahan variasi produk maka pasokan kedelai yang dibutuhkan juga meningkat, sehingga pada tahun 2008 industri Bapak Poniman mampu memasok kedelai sebanyak 50kg dalam satu kali produksi, ditahun ini juga dilakukan pemasaran untuk produk sari kedelai dan keripik tempe dengan cara dititipkan di beberapa toko dan menerima pesanan dari konsumen. Kemudian pada tahun 2015, Kampung tempe didirikan dan mendapatkan banyak bantuan dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan serta bantuan dari Bank Indonesia, salah satunya UMKM Sony Jaya. Kapasitas produksi pada UMKM Sony Jaya mengalami peningkatan tiap tahunnya dan pada tahun 2019 hingga sekarang UMKM Sony Jaya dapat memproduksi 40kg kedelai per hari.

D.2 Lokasi dan Tata Letak UMKM

1. Lokasi

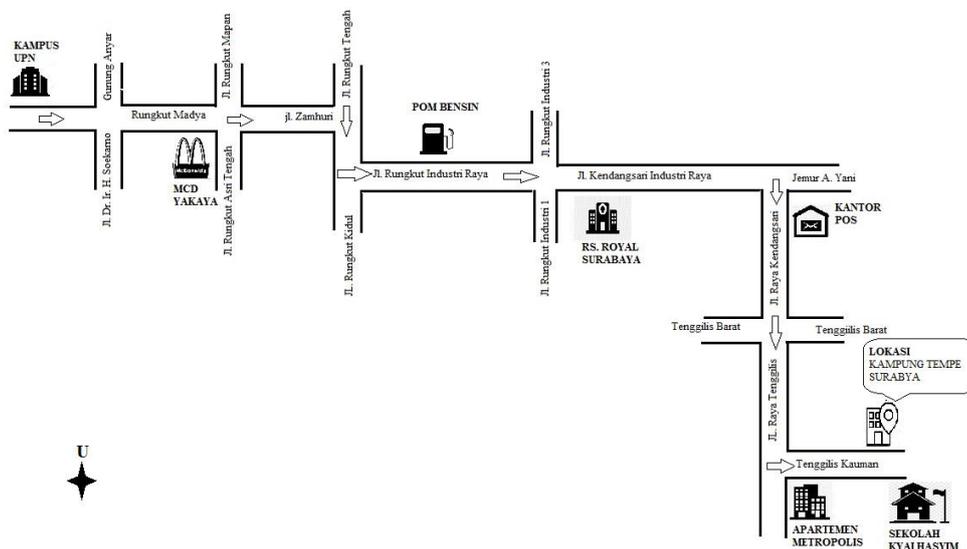
Menurut Heizer dan Render (2015) pemilihan lokasi usaha suatu industri merupakan salah satu keputusan yang penting bagi perusahaan, dalam hal ini pemilihan lokasi usaha yang tepat akan mengurangi kemungkinan resiko negatif yang akan dihadapi perusahaan. Keputusan pemilihan lokasi usaha suatu perusahaan atau organisasi merupakan keputusan untuk jangka panjang suatu perusahaan. Sehingga hal ini akan berdampak pada keberlangsungan perusahaan tersebut. Lokasi memiliki pengaruh yang besar pada keseluruhan resiko dan laba perusahaan.

UMKM Sony Jaya terletak di Kelurahan Tenggilis Kauman, Kecamatan Mejoyo, Kota Surabaya. UMKM ini terletak diantara pemukiman warga dan dekat dari

supplier kedelai. Kedekatan dengan pasar merupakan salah satu faktor yang perlu di pertimbangkan dalam pemilihan lokasi perusahaan (Handoko, 2000). Dalam hal ini UMKM Sony Jaya berada pada lokasi yang strategis. Lokasi UMKM Sony Jaya dapat dilihat pada Gambar 1. 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

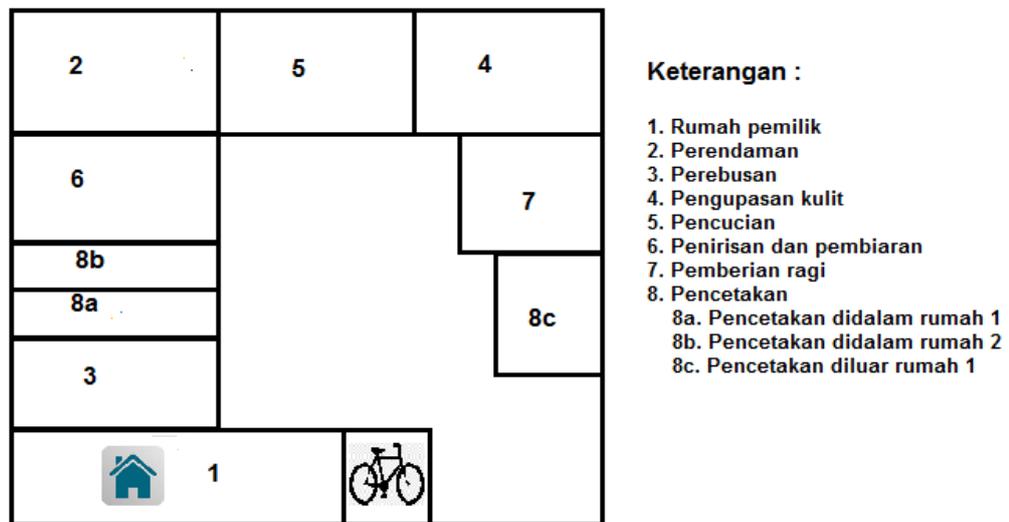
Lokasi UMKM Sony Jaya dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1 Denah Lokasi UMKM Sony Jaya

2. Tata Letak

Tata letak atau tata letak fasilitas adalah tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas fisik dalam suatu industri guna menunjang kelancaran proses produksi (Wignjosoebroto, 2009). Pada umumnya tata letak 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

D.3 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.

D.4 Kapasitas Produksi

Setiap harinya pada tahun 1997 UMKM Sony Jaya mampu memproduksi tempe dengan rata-rata kapasitas awal sebanyak 10 kg. Kemudian lambat laun pada tahun 2008 jumlah tersebut meningkat sebanyak 30 kg hingga 50kg. Namun, kapasitas produksi ini menurun karena adanya keterbatasan tenaga kerja sehingga sampai saat ini UMKM Sony Jaya mampu memproduksi tempe dengan kapasitas 40 kg kedelai perhari.

D.5 Pengambilan Bahan Baku

Pembelian bahan baku merupakan proses 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. UMKM Sony Jaya membutuhkan kedelai sebagai bahan bakunya. Kedelai yang digunakan adalah kedelai impor dengan spesifikasi bentuk bulat, warna kuning, dan memiliki ukuran besar

(Krisdiana, 2007). Kedelai impor diambil dari supplier yang letaknya hanya beberapa meter dari lokasi UMKM Sony Jaya.

D.6 Pemasaran

Pemasaran merupakan hal penting dalam suatu bisnis, karena dengan adanya kegiatan pemasaran yang inovatif maka promosi suatu produk akan berhasil dimana akan ada banyak konsumen yang mengenal dan memahami maksud dari peranan suatu produk (Fandy, 2000).

Saat melakukan pemasaran perlu diperhatikan berbagai aspek yakni memperhatikan media yang sering digunakan oleh masyarakat, misalnya pada saat ini masyarakat banyak menggunakan media sosial atau *online* maka hal tersebut dapat menjadi pertimbangan dalam melakukan pemasaran suatu produk atau jasa. Pemasaran yang dilakukan oleh UMKM Sony Jaya yaitu menggunakan pemasaran *online* dan *offline*. Pemasaran *offline* dilakukan dengan cara berkeliling di sekitar daerah Tenggilis, Panjang Jiwo, Kalirungkut, Kedung Asem, Penjaringan dan pengambilan oleh pihak *reseller*. Sedangkan pemasaran secara *online*, UMKM Sony Jaya mempromosikan produknya melalui media sosial *Whatsapp* sehingga produknya dapat dikenal secara luas oleh masyarakat.