

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kewirausahaan merupakan kemampuan kreatif dan inovatif, jeli melihat peluang dan selalu terbuka untuk setiap masukan dan perubahan positif yang mampu membawa bisnis terus berkembang serta memiliki nilai lebih. Kewirausahaan dapat dikembangkan guna mempersiapkan mahasiswa menjadi SDM yang memiliki kemampuan akademis dan profesi, sekaligus mampu memiliki jika kewirausahaan.

Untuk menunjang hal tersebut, maka program studi 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 peranan *Food Technologist* dalam pengembangan bisnis inovasi makanan dan minuman di masa pandemi Covid-19. Praktik Kerja Lapangan Enterpreneur ini dilakukan di UMKM Sony Jaya Surabaya dengan bidang usaha berbahan dasar kedelai yang salah satunya diolah menjadi produk tempe. Alasan pemilihan UMKM Sony Jaya ini 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 oleh keinginan untuk memperoleh pengetahuan dan pemahaman mengenai proses pengolahan kedelai. Adanya kesesuaian ilmu dan teknologi yang digunakan dalam proses pengolahan kedelai dengan ilmu dan aspek yang dipelajari di program studi Teknologi Pangan UPN "Veteran" Jawa Timur.

Tempe merupakan makanan yang terbuat dari kacang kedelai yang difermentasikan menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus*, seperti *rhizopus oligosporus*, *rhizopus oryzae*, *rhizopus stolonifer*, atau *rhizopus arrhizus*. 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 inovasi olahan tempe. Melihat peluang tersebut, maka perlu dilakukan pengembangan produk dan disverivikasi produk olahan tempe yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan disukai konsumen.

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

UMKM Sony Jaya dengan kepemilikan Bapak Poniman dimulai sejak tahun 1970, berawal sebagai penjaja tempe hasil produksi dari Bapak Nurhasan. Saat Indonesia mengalami krisis moneter pada tahun 1997, Bapak Poniman termotivasi untuk melakukan produksi tempe sendiri hingga sekarang. Pada tahun 1998, Bapak Poniman mendirikan industri tempe tersebut dan diberi nama "Sony Jaya"

yang hingga saat ini dikenal dengan UMKM Sony Jaya. 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, sehingga pemasaran kedua produk tersebut dengan cara dititipkan di beberapa toko serta untuk memenuhi pesanan dari konsumen. Kemudian pada tahun 2015, Kampung Tempe didirikan dan mendapatkan banyak bantuan dari. Salah satunya UMKM Sony Jaya juga mendapatkan bantuan dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Surabaya serta dari Bank Indonesia. Kapasitas produksi pada UMKM Sony Jaya mengalami peningkatan tiap tahunnya dan pada tahun 2019-sekarang UMKM Sony Jaya dapat memproduksi 40kg kedelai per hari.

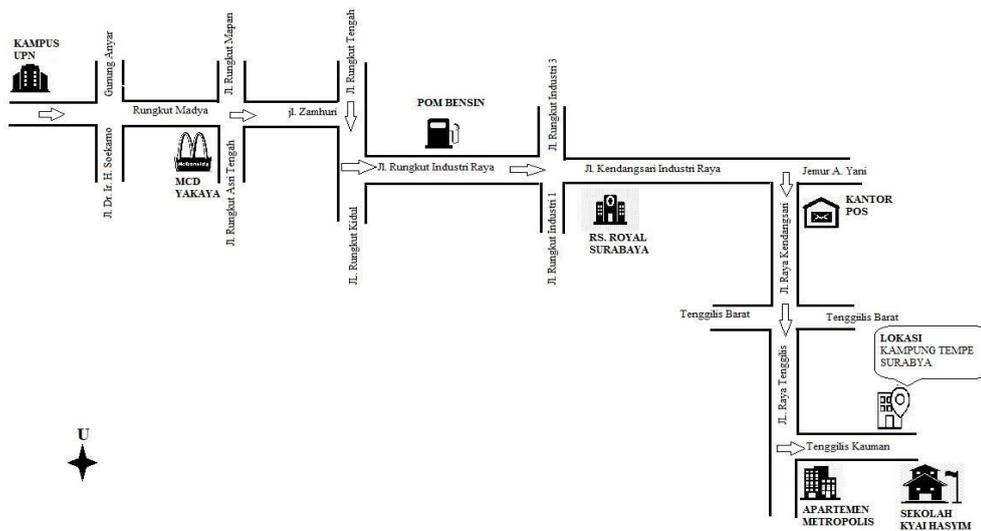
2. Lokasi dan Tata Letak UMKM

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 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 :

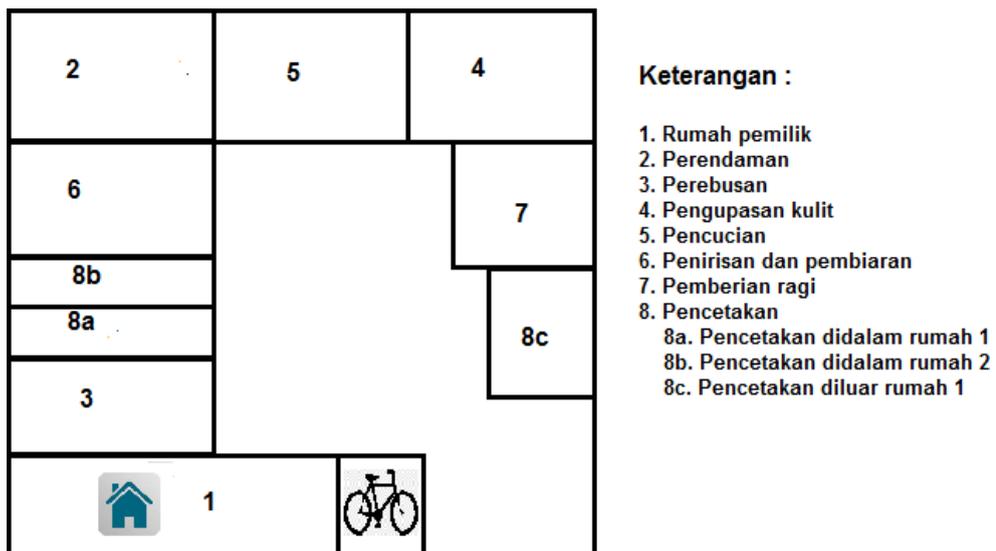
- 1) Sebelah Utara : Kelurahan Prapen
- 2) Sebelah Selatan : Kelurahan Kendangsari
- 3) Sebelah Barat : Kelurahan Jemursari
- 4) Sebelah Timur : Kelurahan Kali Rungkut

Lokasi UMKM Sony Jaya dapat dilihat pada gambar berikut :



Gambar 1 Denah Lokasi UMKM Sony Jaya

Tata letak fasilitas produksi adalah tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas pabrik guna menunjang kelancaran proses produksi. 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 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 lambat laun pada tahun 2008 jumlah tersebut meningkat sebanyak 30 kg bahkan mencapai 50 kg. Namun, karena adanya keterbatasan tenaga kerja maka sampai saat ini UMKM Sony Jaya 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 adalah kedelai impor yang diambil dari supplier yang letaknya hanya beberapa meter dari lokasi UMKM Sony Jaya.

6. Pemasaran

Pemasaran merupakan suatu proses sosial dan manajerial yang didalamnya individu atau kelompok 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.