

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pada abad perkembangan teknologi dan pertumbuhan ekonomi memerlukan peningkatan mutu dan kualitas sumber daya manusia yang handal dan siap pakai. Dengan demikian banyak lembaga pendidikan atau universitas menerapkan suatu sistem yang dapat menciptakan tenaga kerja yang siap pakai dalam mengaplikasikan ilmunya di lapangan pekerjaan. Melihat situasi dan kondisi yang sekarang ini, seorang pelajar dituntut untuk bisa menguasai ilmu yang diterima di dunia pendidikan dan dapat mengaplikasikannya di dunia bisnis atau kerja. Dalam mengaplikasikan pengetahuannya mahasiswa diberi kesempatan untuk melakukan praktek kerja langsung ke perusahaan yang biasa disebut Praktek Kerja Lapangan (PKL) (Musapao, 2015) dan atau ke Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) yang disebut Praktek Kerja Lapangan (PKL) Entrepreneurship.

Praktek Kerja Lapangan (PKL) pada umumnya merupakan salah satu mata kuliah yang menjadi bagian integral dari kurikulum, bertujuan untuk menjembatani antara dunia kampus dengan dunia kerja yang sesungguhnya. Berbeda dengan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Entrepreneurship yang merupakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang tidak hanya mengakomodasikan antara konsep-konsep atau teori yang diperoleh dari bangku kuliah dengan kenyataan operasional di lapangan kerja yang sesungguhnya, melainkan juga diharapkan dapat memberikan kontribusi mahasiswa terhadap UMKM yang mengalami dampak selama pandemi COVID-19.

Kementerian koperasi memaparkan bahwa 1.785 koperasi dan 163.713 pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) terdampak pandemi virus corona (Antara, Mei 2020). Dampak pandemi COVID-19 ini terjadi penurunan penjualan, kekurangan modal, dan terhambatnya distribusi. Menurut Rosita (2020) 39,9 persen UMKM memutuskan mengurangi stok barang dan 16,1 persen UMKM memilih mengurangi karyawan akibat toko fisik ditutup selama pembatasan sosial berskala besar (PSBB).

UMKM “Paru Sapi” adalah salah satu UMKM yang bertempat di Desa Kacongan, Kecamatan Kota Sumenep, Kabupaten Sumenep yang dimiliki oleh bu Rahima. UMKM ini memproduksi keripik paru sapi goreng. Selama menjalankan usaha Ibu Rahima menghadapi permasalahan antara lain tidak adanya standar bahan baku sehingga kualitas produk tidak dapat seragam, pada proses penjepitan yaitu kurangnya tenaga kerja yang memiliki keahlian khusus dalam proses penjepitan proses pengeringan masih dilakukan secara tradisional sehingga perubahan cuaca yang tak menentu berpengaruh terhadap lamanya proses pengeringan, pada pemasaran kurangnya media promosi yang dilakukan oleh UMKM sehingga belum dikenal oleh publik.

Berdasarkan uraian diatas, maka pemegang memilih UMKM yang keripik, salah satunya adalah UMKM “Paru Sapi” yang bertempat di Desa Kacongan, Kecamatan Kota Sumenep, Kabupaten Sumenep. Setelah dilakukannya Kerja Praktek Lapangan di UMKM Keripik Paru Sapi Ibu Siti Rahima, diharapkan dapat memberikan pengalaman dan pengetahuan bagi mahasiswa untuk menunjang pendidikan selama proses perkuliahan. Selain itu diharapkan dari pihak UMKM dapat terbantu dengan adanya solusi yang ditawarkan oleh mahasiswa untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi.

1.2. Tujuan

Adapun tujuan dan pelaksanaan Kerja Praktik ini adalah adalah untuk:

1. Mengetahui proses pembuatan Keripik Paru di UMKM kemudian dibandingkan dengan teori.
2. Mengetahui permasalahan yang ada di Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Paru Sapi.
3. Menawarkan solusi yang tepat terhadap permasalahan yang ada di Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Paru Sapi.

1.3. Manfaat

Adapun manfaat dan pelaksanaan Kerja Praktik ini adalah adalah sebagai berikut:

1. Dapat mengetahui perbandingan antara proses pembuatan Keripik Paru di UMKM dengan teori.
2. Dapat mengetahui permasalahan yang ada di UMKM.
3. Dapat menawarkan solusi yang tepat terhadap permasalahan yang ada di UMKM Keripik Paru Sapi.

1.4. Profil UMKM

1.4.1. Sejarah UMKM

Sejarah Berdirinya UMKM Keripik Paru sapi Ibu Siti Rahima UMKM Keripik Paru sapi Ibu Siti Rahima berdiri sejak tahun 2014 yang terletak di Desa Kacongan, Kecamatan Kota Sumenep, Kabupaten Sumenep. Pendirian usaha ini dilatarbelakangi oleh melimpahnya hasil paru sapi di Kabupaten Sumenep yang merupakan hasil dari pemotongan sapi yang dapat dengan mudah dijumpai di wilayah sekitar.

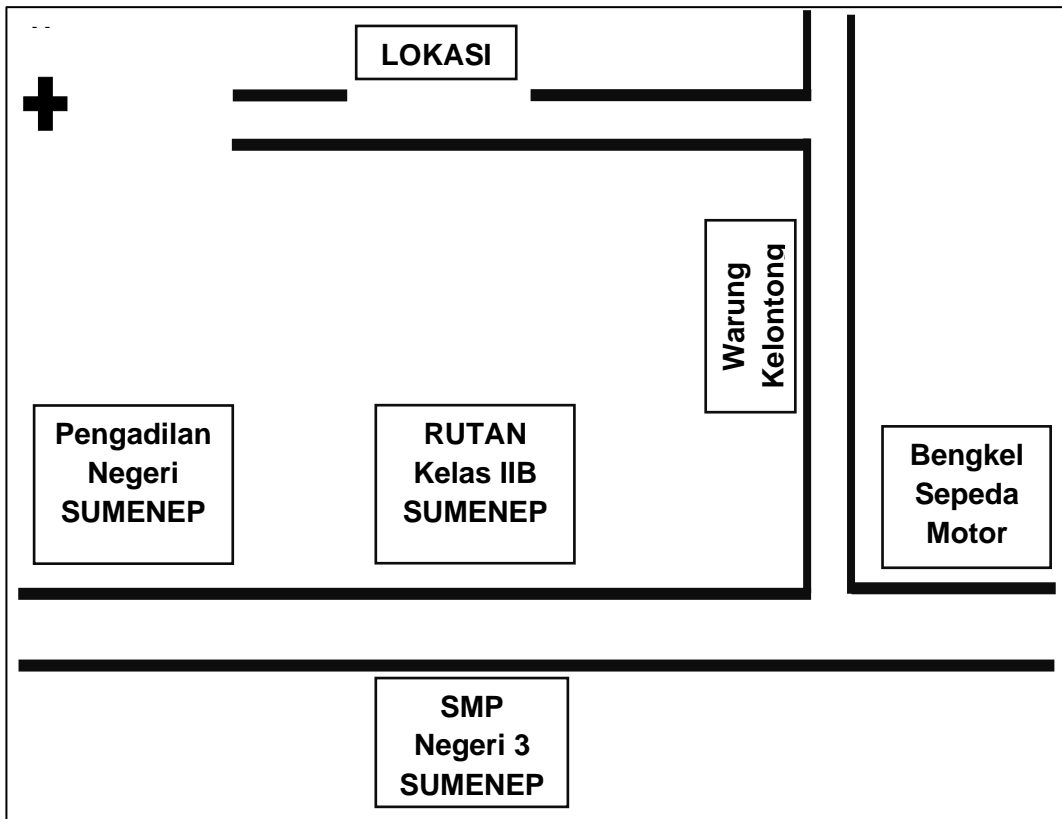
Pemilik UMKM yaitu Ibu Siti Rahima bersama suami Murahman memanfaatkan kondisi tersebut untuk mendirikan sebuah usaha yaitu pembuatan keripik paru sapi agar dapat mengoptimalkan potensi di daerah tersebut, sekaligus dapat dijadikan sebagai tambahan penghasilan. Pada awalnya usaha tersebut hanya berupa produk semi jadi yaitu paru kering. Pada tahun 2016 usaha tersebut mulai memproduksi keripik. Hal ini disebabkan karena pada tahun yang sama permintaan konsumen terhadap keripik paru tinggi.

Ibu Siti Rahima bersama suami Murahman mendirikan usaha keripik paru dengan modal awal adalah dari tabungan pribadi. Ibu Siti Rahimah dapat menghasilkan laba bersih sebesar Rp. 1.500.000 per minggu. Setiap harinya Ibu siti Rahimah dapat memproduksi 15-30 kg paru sapi mentah. Ibu Siti Rahimah memiliki 5 orang karyawan yang membantunya pada saat produksi. Usaha yang didirikan oleh Ibu Siti Rahima telah mendapat izin dari kepala desa setempat untuk awal berdirinya dan pada tahun 2020 sudah mendapatkan Nomor Induk Berusaha (NIB) 0220004800246 yang merupakan identitas pelaku usaha dalam rangka pelaksanaan kegiatan berusaha dan berlaku selama menjalankan kegiatan usaha

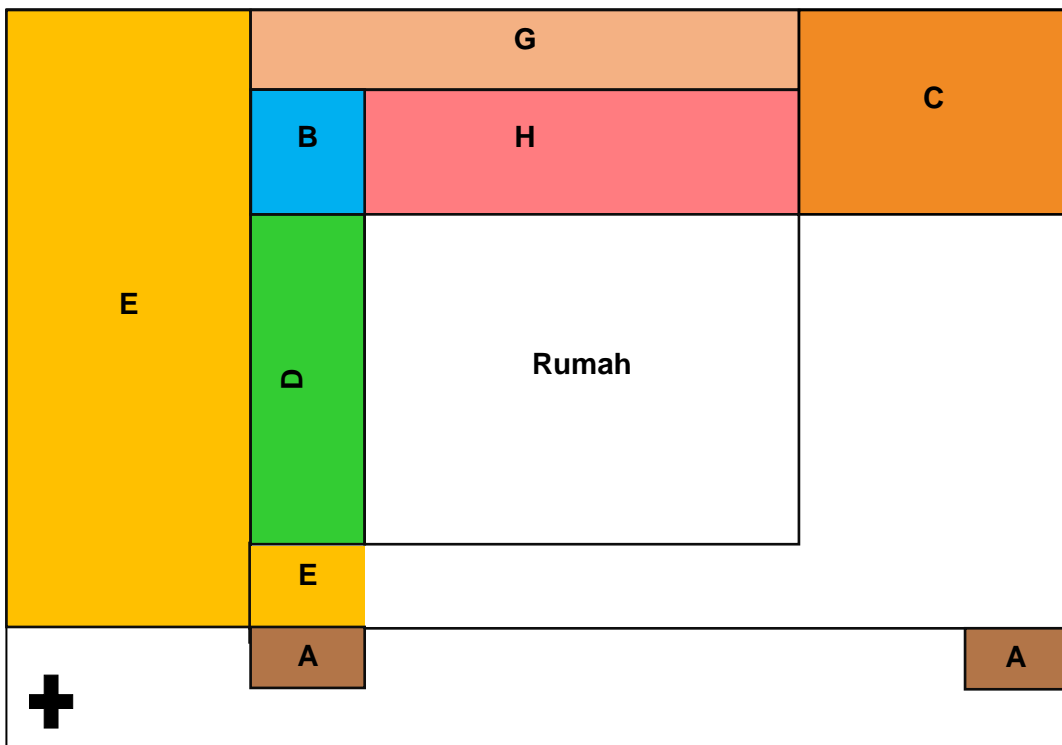
seusai ketentuan peraturan perundang-undangan. NIB adalah bukti pendaftaran penanaman modal/berusaha yang sekaligus merupakan pengesahan Tanda Daftar Perusahaan dan hak akses kepabeanan. NIB dikeluarkan oleh Lembaga *Online Single Submission* (OSS), Badan Koordinasi Penanaman Modal (BKPM).

1.4.2. Lokasi dan Tata Letak

UMKM Keripik Paru Sapi Ibu Siti Rahma terletak di Desa Kacongan, Kecamatan Kota Sumenep, Kabupaten Sumenep.



Gambar 1. Denah Lokasi UMKM



Gambar 2. Tata Letak UMKM

Keterangan:

A = Pintu

B = Penyimpanan Bahan Baku dalam Frezer Box

C = Penyayatan

D = Penjepitan

E = Pengeringan

F = Pemotongan

G = Penggorengan

H = Pengemasan

1.4.3. Uraian Produk

UMKM “Paru Sapi” memiliki dua produk yakni paru kering dan keripik paru yang dibuat dengan bahan dasar paru-paru sapi. Produk paru kering merupakan produk setengah jadi tanpa penambahan bahan lainnya, sementara keripik paru merupakan produk jadi yang telah ditambahkan bahan lainnya sebagai adonan pencelup. Produk paru kering dijual dalam ukuran 1 kg dengan harga Rp.300.000. Sementara produk keripik paru per kemasan dijual dalam ukuran 250 g dengan harga Rp.75.000.



Gambar 3. Keripik Paru



Gambar 4. Lembaran Paru Kering (a) dan Paru Kering Gulung (b)

1.4.4. Struktur Organisasi

Struktur organisasi di UMKM terdiri atas pemilik, bagian pengadaan, produksi dan pemasaran. UMKM memiliki 5 orang karyawan yang tiga diantaranya bekerja di bagian produksi dan sisanya dibagian pengadaan bahan dan pemasaran dengan 10 jam/hari kerja.

