

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bagi masyarakat Indonesia sangat umum untuk mengonsumsi makanan olahan dari kedelai, seperti tempe dan tahu sebagai salah satu sumber protein nabati. Hal ini disebabkan kedelai memiliki kandungan protein yang tinggi dan gizi yang lengkap. Kedelai dapat digunakan untuk berbagai macam keperluan, antara lain makanan manusia, makanan ternak, dan untuk bahan industri (Cahyadi, 2007). Permintaan dan nilai jual kedelai akan meningkat apabila hasil olahannya banyak dibutuhkan (Salim, 2013).

Surabaya merupakan salah satu kota terbesar di Indonesia yang di mana banyak ditemui sektor UMKM khususnya di Kawasan Putat Jaya, Kecamatan Sawahan. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan sektor usaha yang telah terbukti berperan penting dalam ekonomi nasional dan memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan. Salah satu UMKM yang terdapat di kawasan Putat Jaya adalah UMKM Tempe Bang Jarwo. Bang Jarwo merupakan salah satu dari sekian orang yang menentang penutupan lokalisasi pada tahun 2014, namun dengan adanya berbagai macam program pelatihan gratis dari Pemerintah Kota Surabaya kepada warga lokalisasi yang terdampak, Bang Jarwo akhirnya beralih profesi menjadi pembuat dan penjual tempe.

Tempe merupakan salah satu pangan tradisional asal Indonesia yang dikenal oleh masyarakat Indonesia bahkan mulai dikenal di dunia. Namun pengembangan inovasi tempe terbilang minim, salah satu alasan adalah anggapan masyarakat mengenai tempe yang termasuk ke dalam makanan yang identik sebagai makanan masyarakat kelas bawah. Berdasarkan Departemen Agrikultur Amerika Serikat (USDA), tempe merupakan pangan yang mengandung sekitar 38% protein yang menandakan bahwa tempe dapat digunakan sebagai pangan yang mampu dalam memenuhi kebutuhan protein, menggantikan peranan dari daging ayam, daging sapi, dan ikan. Tempe juga cocok untuk dikonsumsi oleh para vegetarian dalam memenuhi kebutuhannya.

Dengan keunggulan yang dimiliki oleh tempe tersebut ternyata tempe juga memiliki kelemahan yakni masa simpannya relatif singkat yaitu maksimal 2 – 3 hari penyimpanan. Keadaan yang demikian maka diperlukan suatu inovasi pada

tempe untuk meningkatkan masa simpannya serta meningkatkan nilai jual tempe tersebut.

Mengingat tingginya potensi serta keunggulan yang dimiliki, maka penulis tertarik untuk melakukan praktek kerja lapang di UMKM Tempe Bang Jarwo. Diharapkan dengan kegiatan praktek kerja lapang di UMKM Tempe Bang Jarwo ini dapat menambah pengetahuan penulis tentang proses produksi kedelai menjadi tempe.

### **1. Tujuan**

- a. Mengetahui proses pembuatan tempe dari UMKM Bang Jarwo
- b. Menciptakan inovasi yang baru dalam mengolah tempe.
- c. Meningkatkan nilai ekonomi tempe.
- d. Mendirikan 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. Profil UMKM**

### **1. Sejarah UMKM**

Berdirinya UMKM Tempe Bang Jarwo ini berawal dari ditutupnya lokasi yang semula digunakan sebagai tempat lokalisasi terbesar di Asia Tenggara, bahkan lebih besar dari Patpong di Bangkok, Thailand atau Geylang di Singapura.

Proses penutupan Kawasan Dolly tahun 2014 menuai kontroversi antara warga dengan pemerintah Surabaya. Warga setempat merasa dirugikan karena usahanya yang berada di kawasan Dolly ikut terdampak yang menyebabkan mereka kehilangan pekerjaannya. Dolly resmi ditutup tahun 2014, saat Walikota Surabaya Tri Rismaharini mengumumkan secara terbuka di Islamic Center Surabaya.

Pemilik UMKM Tempe Bang Jarwo adalah Jarwo Susanto. Dulunya, ia merupakan pedagang kaki lima yang menjual aneka minuman di warung kopi gang Dolly. Akibat dari penutupan kawasan Dolly, Jarwo bergabung untuk menyuarakan haknya dengan demo bersama warga lainnya. Tindakan tersebut tidak mendatangkan hasil, maka Jarwo memutuskan untuk tinggal sementara waktu di rumah kakaknya di Sidoarjo yang saat itu berjualan dan memproduksi tempe rumahan.

Setelah belajar membuat tempe dari kakaknya yang merupakan produsen tempe, Jarwo kembali ke rumahnya yang berada di Surabaya dan memulai usahanya dalam memproduksi tempe dengan modal awal usaha berupa 3 kg kedelai yang siap diolah.

Jarwo mulai mencari bahan baku pembuatan tempe untuk diolah dan dijual lagi. Seiring berjalannya waktu, usaha produksi tempe milik Jarwo terus berkembang dengan dibantu oleh pemerintah Surabaya yang mengadakan program untuk warga yang terdampak penutupan kawasan Dolly. Karena didukung oleh semua pihak, Jarwo memulai usahanya dengan menjual dagangannya keliling pasar tradisional dan sekitar tempat tinggalnya.

UMKM Tempe Bang Jarwo merupakan usaha kecil yang bergerak di bidang makanan berupa tempe yang 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 dibantu oleh keluarganya. Produksi dilakukan setiap hari, dalam sehari 25 kg biji kedelai diolah menjadi tempe. Dalam pengemasannya digunakan dua jenis kemasan yaitu kecil dengan harga Rp. 1.000 dan kemasan sedang dengan harga Rp. 2.000.

Pemasaran Produk dari UMKM Tempe Bang Jarwo ini meliputi daerah sekitar lokasi produksi atau dapat dibeli langsung di tempat UMKM. Pemesanan produk juga dapat melalui telepon, sosial media atau pemesanan langsung di rumah produksinya. Selain memproduksi tempe, Bang Jarwo juga melakukan inovasi pada produk tempe diantaranya *nugget* tempe, sambel kering tempe, *stick* tempe, dan botok tempe yang hanya diproduksi saat ada pesanan atau pameran saja. Proses produksi inovasi tempe dibantu oleh warga sekitar rumah produksi tempe Bang Jarwo dengan tujuan memberdayakan masyarakat sekitar UMKM Tempe Bang Jarwo. Berdirinya UMKM Tempe Bang Jarwo didampingi oleh Pemkot Surabaya sehingga produk tempe UMKM Tempe Bang Jarwo telah memiliki izin PIRT.

### **C. Pemasaran**

Pemasaran merupakan aspek lain yang dibutuhkan oleh suatu industri agar produk atau jasa yang ditawarkan dapat menarik perhatian calon konsumen. (Kotler, 2005) menyatakan bahwa definisi pemasaran adalah suatu proses sosial dan manajerial yang di dalamnya individu dan kelompok mendapatkan apa yang mereka butuhkan dan inginkan dengan menciptakan, menawarkan, dan menukarkan produk atau jasa yang dihasilkan berkaitan dengan penentuan kepuasan konsumen yang menggantikannya.

Strategi pemasaran yang baik sangat penting untuk keberlangsungan sebuah industri. Strategi pemasaran dari produk UMKM Tempe Bang Jarwo adalah dengan melakukan penjualan secara *offline* dengan berjualan di sekitar rumah produksinya *dan* berkeliling dari satu daerah ke daerah lainnya, serta penjualan secara *online*.

Pemasaran secara *offline* dilakukan dengan berkeliling dari satu daerah ke daerah lainnya, hal ini bertujuan untuk memasarkan produk dari UMKM Tempe Bang Jarwo dan juga memberikan kemudahan untuk membeli produk tempe tanpa harus menempuh jarak yang jauh.

Pemasaran secara *online* merupakan pemasaran tambahan dari UMKM Tempe Bang Jarwo. Jaringan yang luas dapat membantu pemasaran produk inovasi tempe dari UMKM Tempe Bang Jarwo sehingga lebih mudah untuk sampai ke berbagai kalangan. Pemasaran ini dilakukan melalui media sosial *Instagram* dan *Whatsapp*. Melalui pemasaran ini produk dari UMKM Tempe Bang Jarwo berhasil mendapatkan beberapa pelanggan tetap.

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

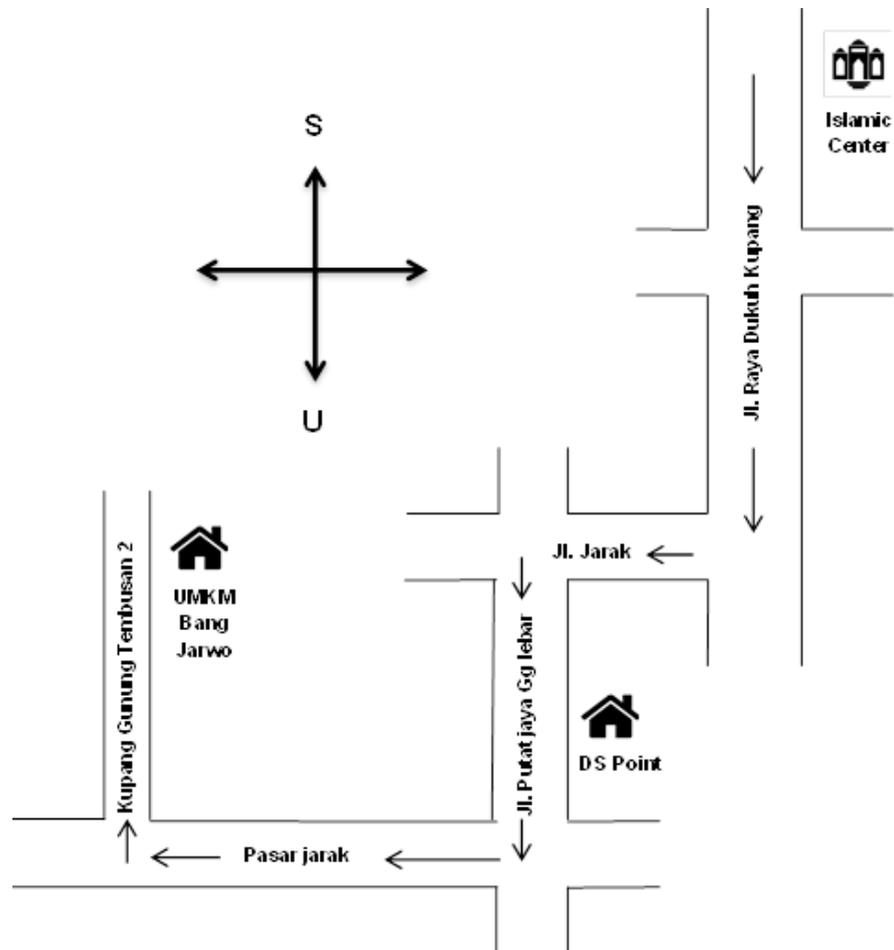
##### **1. Lokasi UMKM**

Lokasi usaha adalah hal utama yang perlu dipertimbangkan. Lokasi strategis menjadi salah satu faktor penting dan menentukan keberhasilan suatu usaha. Dalam memilih lokasi usahanya, pemilik lokasi usaha harus mempertimbangkan faktor-faktor pemilihan lokasi, karena lokasi usaha adalah aset jangka panjang dan akan berdampak pada kesuksesan usaha itu sendiri. Tempat produksi UMKM Tempe Bang Jarwo berlokasi di rumahnya sendiri yang berlokasi di Jalan Putat Jaya.

UMKM Bang jarwo terletak di :

- Utara : Pasar Kupang Gunung
- Selatan : GALAXY GYM
- Barat : Kampung Batik
- Timur : Petshop Surabaya

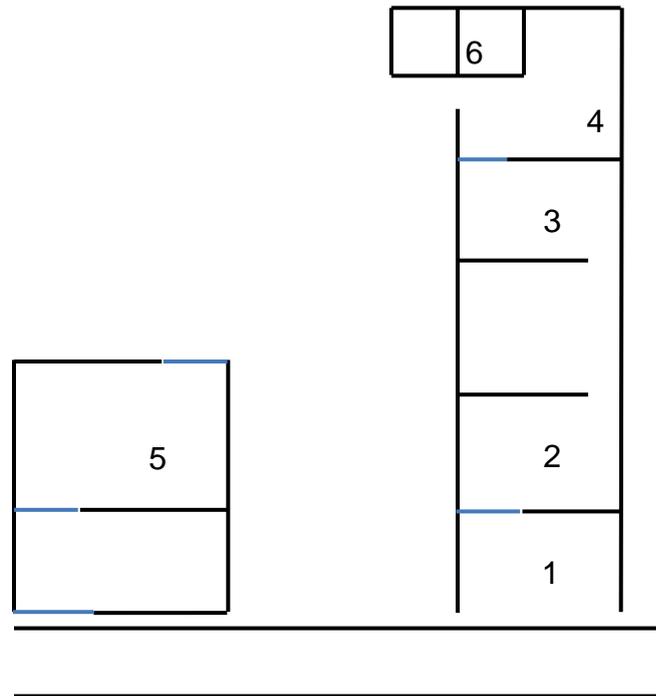
Denah lokasi UMKM Tempe Bang Jarwo dapat dilihat pada **Gambar 1**.



**Gambar 1.** Denah Lokasi UMKM Tempe Bang Jarwo

## 2. Tata Letak UMKM

Tata letak bertujuan menempatkan dan mengoptimalkan kegiatan-kegiatan proses pengolahan dan fasilitas dalam UMKM. Tempe Bang Jarwo memiliki 2 area produksi. Pada area produksi 1 merupakan tempat untuk proses perebusan, perendaman, penggilingan kedelai, pemisahan kulit ari kedelai, hingga proses fermentasi. Sedangkan pada area produksi 2 digunakan untuk proses peragian dan pengemasan. Tata letak UMKM Tempe Bang Jarwo dapat dilihat pada **Gambar 2.**



**Gambar 2.** Tata Letak 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