

BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Profil Perusahaan



Gambar 2. 1 Banner Omah Edukasi Tempe

Omah Edukasi Tempe adalah sebuah lembaga edukatif dan usaha mikro berbasis pangan lokal yang berfokus pada produksi, pelatihan, serta pengembangan produk olahan tempe. Berlokasi di Desa Parerejo, Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur, Omah Edukasi Tempe hadir sebagai inovasi dalam melestarikan tradisi pembuatan tempe sambil memperkenalkannya kepada generasi muda, masyarakat umum, serta pelaku industri kuliner secara lebih luas.

Dengan menggabungkan teknologi modern dan kearifan lokal, Omah Edukasi Tempe tidak hanya menghasilkan produk-produk tempe premium berkualitas tinggi, tetapi juga menjadi pusat pembelajaran dan wisata edukasi berbasis tempe. Setiap program yang ditawarkan dirancang agar pengunjung tidak hanya mengenal tempe sebagai makanan tradisional, tetapi juga memahami proses, potensi bisnis, dan nilai budaya di baliknya.

Sebagai pelopor wisata edukasi tempe di kawasan Pasuruan, Omah Edukasi Tempe membuka ruang bagi anak-anak, pelajar, komunitas, hingga pelaku usaha untuk terlibat dalam kegiatan langsung mulai dari produksi tempe hingga pengemasan dan pemasaran produk.

2.2 Bidang Usaha

Omah Edukasi Tempe mengembangkan dua bidang utama yang saling mendukung, yaitu produksi tempe premium dan edukasi berbasis pengalaman (experiential learning). Dengan konsep edutourism dan pemberdayaan masyarakat, Omah Edukasi Tempe memiliki peran sebagai pusat inovasi pangan sekaligus tempat pembelajaran budaya. Fokus utama bidang usaha Omah Edukasi Tempe mencakup:

1. Produksi Tempe Premium dan Produk Olahan

- Menghasilkan berbagai produk tempe unggulan seperti:
 - Tempe Premium Zico
 - Tempe Mendoan
 - Keripik Tempe Zico
 - Penyedap rasa tempe semangit (alternatif pengganti penyedap hewani)
 - Tempe Bacem
- Proses produksi dilakukan secara higienis dengan teknologi modern untuk menjaga mutu dan daya saing produk di pasar.

2. Wisata dan Edukasi Tempe

- Menawarkan program edukasi tempe bagi siswa TK, SD, SMP, SMA, mahasiswa, dan umum.
- Fasilitas meliputi ruang produksi modern, zona tradisional, galeri produk, serta ruang pelatihan interaktif.
- Pengunjung diajak mengikuti proses lengkap pembuatan tempe dari bahan baku hingga produk jadi.

3. Workshop dan Pelatihan Bisnis

- Menyediakan pelatihan pembuatan tempe dan pengelolaan usaha kecil menengah (UMKM) berbasis tempe.
- Program pelatihan ini ditujukan bagi pelaku usaha, komunitas perempuan, dan masyarakat lokal.

4. Paket Edukasi Tematik

- Paket kegiatan yang disesuaikan untuk sekolah, komunitas, hingga wisatawan individu, termasuk:
 - Paket Siswa TK
 - Paket Pelajar dan Mahasiswa
 - Paket Keluarga atau Komunitas (minimal 10 orang)
- Setiap paket mencakup edukasi langsung, oleh-oleh produk tempe, dan pengalaman wisata.

5. Kegiatan Sosial dan Budaya

- Mengadakan acara tahunan seperti *Festival Tempe Nusantara* untuk mempertemukan komunitas pengrajin tempe, pelaku industri kuliner, serta masyarakat luas.
- Berperan aktif dalam promosi budaya dan pangan lokal sebagai bagian dari pelestarian warisan Indonesia.

6. Pemberdayaan dan Dampak Sosial

- Memberikan lapangan kerja bagi warga sekitar.
- Mendorong keterlibatan masyarakat dalam rantai produksi tempe dari hulu ke hilir.
- Meningkatkan pendapatan pengrajin lokal melalui program pelatihan dan pemasaran.

Didukung oleh tim kreatif dan pelaku usaha lokal yang berpengalaman, Omah Edukasi Tempe berkomitmen menjadi penghubung antara budaya tradisional, edukasi, dan inovasi pangan untuk masa depan yang lebih berkelanjutan.