

UPAYA PENINGKATAN PENGELOLAHAN HASIL PRODUKSI *HOME* INDUSTRI TEMPE “EMPAT SAUDARA” DI KAMPUNG TEMPE TENGGILIS KAUMAN

Juliani Pudjowati¹, Susi Tri Wahyuni², Nunuk Pujiastuti³

¹ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bhayangkara Surabaya.

Email: juliani@ubhara.ac.id.

² Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bhayangkara Surabaya

email: susitw@ubhara.ac.id

³ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bhayangkara Surabaya

email: nunukpj@ubhara.ac.id

Abstract

Tempe is a folk food, more and more people like tempeh for side dishes or snacks so that the demand for tempe increases. The demand for tempeh is not only among households but also hotels and restaurants. The development process of the Tempe industry in Tenggilis Kauman Surabaya, especially the Tempe "Four Brothers" basically has the aim of improving the quality and production of tempeh, but in fact it has some obstacles. For example, less skilled and poorly trained workers, lack of capital, weak access to the broader market, weak mastery of technology, poor organizational management systems and lack of cooperation with other entrepreneurs against large companies are also significant obstacles. The feasibility of a business by looking at the potential profit generated. Therefore, business management systems, production processes, production facilities, marketing and target markets are needed to be calculated and carried out in a planned and measurable manner in an effort to get the expected results

Keywords: Management, Production, Tempe

1. PENDAHULUAN

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional yang populer di kalangan masyarakat. Meskipun harganya murah dan bentuknya sederhana, tempe mempunyai kualitas mutu yang istimewa dilihat dari segi gizi, ideal untuk makanan diet, rendah kandungan lemak jenuh dan bebas kolesterol, kaya akan mineral dan vitamin. Kandungan gizi kedele pada tempe per 100 gram yaitu 331 kalori kcl, 7,5 gram Air, 34 gram protein, 18,1 gram lemak, 34,8 gram karbohidrat, 227 mg kalsium, 585 mg fosfor, 8 mg besi, Vitamin A 110 SI dan Vitamin B 1,1 MG (Nurhayati, 2021). Tempe adalah bahan makanan yang diperoleh dari fermentasi biji kedelai melalui bantuan bakteri mikroba berbentuk serta memiliki bau yang khas serta warna putih keabu-abuan (Suknia & Rahmani, 2020)

Kampung tempe berdiri sejak tahun 1970, adanya kampung tempe sebagai tempat edukasi bagi yang ingin mempelajari cara membuat tempe atau proses produksi dan tidak hanya dari Indonesia tetapi juga dari luar negeri. Pemerintah kota Surabaya dengan

adanya kampung tempe sangat mendukung keberadaan usaha kecil dan menengah ini, maka di tahun 2014 Pemerintah kota Surabaya telah mengadakan pelatihan usaha dalam mengembangkan usaha yang dijalankan pengusaha tempe. Selain menjadi tempat industri Tempe di Tenggilis Kauman juga dijadikan sebagai tempat wisata pengetahuan pembuatan tempe.

Hasil olahan kedele dari proses bahan mentah sampai berupa bahan jadi tempe pada setiap usaha mereka berbeda-beda, tergantung dari keinginan pelaku usaha bisa berupa tempe mentah atau olahan tempe yaitu keripik tempe, susu sari dele dan masih banyak lagi jenis olahan lain (Cahyono, 2020). Oleh karenanya kampung tempe sebagai Usaha Kecil dan Menengah (UKM) merupakan salah satu bidang yang memberikan sumbangan dalam tingkat pertumbuhan ekonomi karena tempe sebagai makanan yang merakyat mampu menyerap tenaga kerja yang cukup besar (Hafni & Rozali, 2017)

Para pengusaha tempe bisa eksis sampai saat ini tidak lepas dari adanya koperasi kedelai (Rusdarti, 2015). Dimana para

pengusaha mendapatkan bahan baku tempe yang berupa kedelai dari koperasi tersebut, tidak hanya pengusaha yang berada dari Tengglis Kauman saja, tapi juga pengusaha berasal dari luar Tengglis Kauman. Nama koperasi tersebut ialah Koperasi Pengusaha Tempe (KPT)”Abah Sindon” di daerah Bentul. Koperasi disini mempunyai peran penting karena saham dari peserta anggota koperasi sendiri, selain itu koperasi juga menyediakan bahan baku tempe (kedelai) dengan harga yang lebih murah dari pada harga kedelai yang ada diluar koperasi. Adanya koperasi tersebut sangatlah membantu para pengusah tempe, selain untuk wadah bagi para pengusaha tempe, juga menjadi penggerak roda perekonomian di Tengglis Kauman.

Industri kecil tempe merupakan industri kecil dengan unit usaha dan tenaga kerja terbanyak (Taimenas & Falo, 2017). Hal ini dikarenakan industri tempe dikelola oleh per orang dengan jumlah 250 pengusaha tenaga kerja yang diserap sebanyak 550 berasal dari anggota keluarga sendiri sehingga dikatakan hampir semua masyarakat di Tengglis Kauman bekerja sebagai pembuat tempe. Pembuatan tempe dapat dilakukan dengan mudah dan setiap orang bisa melakukannya, meskipun proses pembautan sangat mudah tidak semua orang mau menjalankan bisnis usaha tempe (Suknia & Rahmani, 2020). Alasan mengapa masyarakat tidak mau menjalankan usaha tempe karena membutuhkan tenaga kerja yang banyak dalam proses pembuatannya. Apalagi jika usaha ini berjalan dengan lancar dan bahan baku yang digunakan semakin banyak maka kebutuhan tenaga yang diperlukan juga semakin banyak pula (Suknia & Rahmani, 2020).

Tak terkecuali dengan pengusaha tempe Empat Saudara yang didirikan pada tahun 2002 oleh Bapak Ristono, dengan omset satu juta per hari, pelaku usaha ini setiap hari mendistribusikan hasil produksinya tempe ke pasar-pasar yang ada di Surabaya dan Sidoarjo dibantu oleh 4-5 karyawannya, kebanyakan dari mereka berangkat ke pasar pada waktu pagi hari dan pulang saat siang hari. Proses pengembangan industri tempe Pak Ristono di Jln. Tenggilis Kauman Il B No 2 Surabaya pada dasarnya memiliki tujuan

meningkatkan kualitas hidup bangsa agar menjadi bangsa dan modern dan maju.

2. IDENTIFIKASIMASALAH

Permasalahan yang dihadapi UMKM tempe hampir sama dengan industri yang lain. Kendala –kendala tersebut antara lain masalah tenaga kerja, kurangnya modal, lemahnya akses ke pasar yang lebih luas, kurang baiknya sistem manajemen organisasi dan kurangnya kerja sama dengan pengusaha lain yang melawan perusahaan-perusahaan besar juga merupakan kendala yang berarti. Hal ini menjadi tugas pemerintah untuk menjadi fasilitator agar terjalin kemitraan antara industri kecil, menengah dan industri besar berdasarkan prinsip saling menguntungkan, saling membutuhkan, dan saling memperkuat. Untuk memasarkan hasil produksi tempe, biasanya pengusaha mayoritas menggunakan kendaraan bermotor, untuk skala produksi tempe yang terbilang besar menggunakan mobil.

Tempe–tempe tersebut diangkut dalam sebuah wadah yang keranjang, terdapat dua jenis keranjang yang digunakan, yaitu keranjang yang terbuat dari bahan plastik dan keranjang yang terbuat dari bahan bambu. Selain dari mengantar langsung tempe kepasar tradisional adapula konsumen yang datang langsung ke home industri kami untuk mengambil langsung tempe yang sudah jadi untuk mengambil langsung tempe yang sudah jadi untuk dipasarkan kembali ke konsumen atau masyarakat lain yang membutuhkannya.

3. METODELOGIPELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian dengan menggunakan tahapan sebagai berikut:

- a. Tahap Persiapan. Pada tahap ini tim melakukan survey/observasi atau menggali informasi untuk kebutuhan materi penyuluhan/pelatihan ke industri tempe, selanjutnya tim melihat potensi yang dihasilkan oleh pelaku usaha. Melakukan identifikasi suatu permasalahan yang dihadapi oleh pelaku usaha industri tempe empat saudara.
- b. Tahap Operasional. Tim mempersiapkan tempat lokasi dan melakukan pemantauan pelaksanaan kegiatan tergantung frekuensi pada keperluan dengan memberikan kontribusi pada kegiatan peningkatan

produksi/penjualan melalui canal media sosial, manajemen karyawan dengan baik, menyusun laporan keuangan secara sederhana.

Sedangkan Metode yang digunakan pada pengabdian ini adalah dengan menggunakan metode diskusi dan partisipatif. Pendapat Susanti (2022), bahwa metode diskusi digunakan untuk mendiskusikan hal-hal yang dilakukan oleh tim pengabdian agar hasil atau output luaran pengabdian bermanfaat bagi pengusaha. sedangkan metode partisipatif dimana tim pengabdian bersama dengan pelaku usaha melakukan kegiatan bersama agar diperoleh hasil maksimal (Yuniarti et al., 2014)(Bakhri & Futiah, 2020)

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan analisis permasalahan maka tim pengabdian melaksanakan beberapa hal sebagai berikut:

a. Aspek Tenaga Kerja

Rencana Kegiatan: melakukan perencanaan awal pada tenaga kerja atau sumber daya manusia sebagai tenaga kerja, diantaranya mengenai kedisiplinan pada produksi pembuatan tempe. Setiap pekerja memiliki kendala seperti kurang kesadaran dan tanggungjawab atas pekerjaan mereka dan kurang disiplin terkait waktu pengerjaan. Pada Minggu I, tim melakukan identifikasi pekerjaan di Industri tempe “Empat Saudara” mempunyai tenaga kerja empat orang karyawan. Proses Produksi tempe di kelola dan diawasi bersama-sama untuk menghasilkan produk tempe yang berkualitas tinggi. Untuk pembukusaan tempe dilakukan secara bersama-sama setelah tempe siap untuk dijual dipasar. Beberapa hal yang didapat dengan mengidentifikasi adalah para pekerja datang setiap hari dan menyelesaikan pekerjaan sesuai yang diperintah oleh pemilik usaha. Karena usaha ini masih usaha rumahan, maka waktu pekerja dalam menyelesaikan pekerjaan tidak terlalu ditekan, namun demikian hasil dari penyelesaian pekerjaan tetap sesuai target waktu yang ditentukan dan pemilik usaha tidak memperlmasalahakan.

b. Aspek Keuangan

Rencana Kegiatan: Melakukan perencanaan awal keuangan yaitu membuat laporan keuangan secara sederhana, agar pelaku usaha dapat memisahkan modal usaha dan keuangan rumah tangga dan sesuai dengan target selesai waktu pelaksanaan.

Tabel 1. Estimasi Laba / Rugi Pembuatan Tempe selama 1 Bulan

No	Nama Barang	Harga Satuan	Jumlah/hari	Hasil Penjualan	Total
1	Tempe Besar	Rp 4.000	30	50	Rp 6.000.000
2	Tempe Sedang	Rp 2.500	30	60	Rp 4.500.000
3	Tempe Kecil	Rp 2.000	30	60	Rp 3.600.000
4	Tempe Paling Kecil	Rp 1.000	30	100	Rp 3.000.000
	Total Laba/ Rugi				Rp 17.100.000

Sumber : UMKM Tempe “Empat Saudara”

c. Aspek Pemasaran

Kegiatan yang dilakukan dalam aspek pemasaran antara lain memberikan masukan mengenai promosi penjualan dengan memanfaatkan perkembangan media sosial melalui WA, Facebook, IG dan medsos lainnya dan target selesai waktu pelaksanaan.

d. Aspek Produksi

Kegiatan: Proses Cara Kerja Pembuatan Tempe:

1. Cucilah ember, Wajan, adukan kacang dan lain-lain yang akan di gunakan kemudian keringkan.
2. Bersihkan Kacang Kedelai dari bahan – bahan lain yang tercampur kemudian cuci hingga bersih.
3. Rendam kacang kedelai yang telah bersih selama ½ jam.

4. Setelah direndam kemudian kacang kedelai dimasak ½ jam didalam wajan.
5. Masukkan kacang kedelai yang telah dimasak ke dalam mesin penggilingan tempe.
6. Rendam kacang kedelai yang telah digiling selama 1 malam dengan air bersih.
7. Setelah 1 malam direndam kemudian cuci/bilas dengan menggunakan air bersih.
8. Masak kembali kacang kedelai tersebut selama ½ jam atau sampai terasa empuk.
9. Setelah biji kedelai terasa empuk,letakkan biji-biji tersebut pada terpal yang telah dibersihkan,kemudian kipas sambil diaduk – aduk hingga biji – biji tersebut dingin.
10. Taburkan ragi tempe yang telah disiapkan sedikit demi sedikit sambil diaduk – aduk supaya merata (1,5 gram ragi tempe untuk 2 kg kedelai).
11. Siapkan kantong plastik untuk pembungkus kantong plastik yang digunakan sebagai pembungkus berilah lubang kecil pada kantong tersebut dengan menggunakan jarum.
12. Masukkanlah kedelai yang telah diberi ragi kedalam pembungkusnya atur ketebalannya sesuai selera.
13. Setelah dibungkus dan dibentuk kemudian disusun rapi di ragen dan didiamkan selama 1 malam. Besok harinya tempe siap untuk dipasarkan

Tabel 2. Rencana Target Penjualan Tempe

No	Nama Produk	Target Penjualan per hari	Harga	Total
1	Tempe Besar	50 bks	Rp 4.000	Rp 200.000
2	Tempe Sedang	60 bks	Rp 2.500	Rp 150.000
3	Tempe Kecil	60 bks	Rp 2.000	Rp 120.000
4	Tempe Paling Kecil	100 bks	Rp 1.000	Rp 100.000
	Total	270 bks	Rp 9.500	Rp 570.000

Sumber : *UMKM Tempe “Empat Saudara”*

Berdasarkan tabel tersebut bahwa rencana penjualan tempe dalam sehari bisa mencapai total harga atas penjualan sebesar Rp 570.000,- atas semua produk tempe dari yang tempe besar, sedang, kecil dan paling kecil. Pada kegiatan proses produksi, di minggu ke III tim berkesempatan dapat melaksanakan kegiatan dengan melibatkan peran mahasiswa untuk pembuatan tempe dan telah mendapatkan ijin dari pemilik UMKM tempe empat saudara.



Gambar 1. kegiatan partisipatif mahasiswa

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Berikut adalah pelaksanaan kegiatan lapangan Kuliah Studi Kelayakan Bisnis yang dilaksanakan selama 2 (dua) bulan di industri UMKM tempe empat saudara sebagai berikut:

1. Pengarahan Lapangan

Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Jumat tanggal 18 Nopember 2022 yang bertempat di Kampus Universitas Bhayangkara Surabaya Fakultas Ekonomi

dan Bisnis. Dimulai dengan pembukaan, pengarahan mahasiswa dalam melaksanakan kegiatan tersebut.

2. Kunjungan Awal Ke UMKM Empat Saudara

Pada kunjungan awal ini tim pengabdian menyampaikan alasan survey/kunjungan sekaligus berkomunikasi menyampaikan maksud kegiatan, kemudian tim melihat proses produksi dan pembungkusan/pengemasan tempe sekaligus menanyakan kendala-kendala yang dihadapi. Melalui diskusi dan wawancara tim pengabdian mendapatkan beberapa informasi terkait hal tersebut dari pemilik UMKM tempe empat saudara.

3. Kunjungan ke tempat industri sesuai rencana jadwal yang ditentukan

Tim pengabdian dan mahasiswa mengikuti proses produksi dalam membuat tempe sekaligus mengamati kegiatan tersebut. Kegiatan yang dikerjakan selain mengamati juga mencoba membantu memasukkan kedede tempe dalam bungkus plastik.



Gambar 2. Bentuk dan ukuran tempe

Kegiatan partisipatif ini dilakukan oleh mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman langsung dalam proses produksi dan membantu pemilik usaha dalam membuat tempe. Hasil dari kegiatan berupa laporan kegiatan, merencanakan pemasaran online, mendesain kemasan produk dan mencari alternatif solusi yang tepat untuk UMKM tempe empat saudara.

5. KESIMPULAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat kami berupaya semaksimal mungkin melalui kegiatan yang telah dilaksanakan di UMKM Kampung tempe

empat saudara, sehingga masyarakat dapat mengetahui keberadaan kampung tempe tersebut. Melalui tinjauan berbagai aspek baik kelebihan atau kelemahan pada UMKM tempe tersebut dapat menjadikan evaluasi kemandirian pelaku usaha tempe tersebut.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Artikel ini merupakan bagian dari laporan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan di UMKM kampung tempe empat saudara. Oleh karenanya penulis mengucapkan terimakasih kepada 1) LPPM Universitas Bhayangkara Surabaya 2) Bapak Ristono selaku pelaku UMKM tempe empat saudara, 3) Rekan Dosen selaku narasumber, 4) Dwi Fitrianto dan Alfian Nazarrudin selaku mahasiswa 5) Semua pihak yang membantu dan mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini.

7. REFERENSI

- Bakhri, S., & Futiah, V. (2020). Pendampingan dan Pengembangan Manajemen Pemasaran Produk UMKM Melalui Teknologi Digital Di Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Loyalitas Sosial: Journal of Community Service in Humanities and Social Sciences*. <https://doi.org/10.32493/jls.v2i2.p59-70>
- Cahyono, K. E. C. (2020). PELATIHAN PENGELOLAAN PERSEDIAAN, PENGEMASAN, DAN PEMANFAATAN APLIKASI GO-FOOD (GOJEK) UNTUK UMKM KAMPUNG TEMPE SURABAYA. *Jurnal Abadimas Adi Buana*. <https://doi.org/10.36456/abadimas.v4.i1.a2316>
- Hafni, R., & Rozali, A. (2017). Analisis Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (umkm) terhadap Penyerapan Tenaga Kerja di Indonesia. *Ilmu Ekonomi Dan Studin Pembangunan*.
- Rusdarti. (2015). The Strategies of Tofu and Fermented Soybean Cake Cooperation in Facing China-Asean Free Trade Rusdarti Strategi Koperasi Tahu dan Tempe Dalam Menghadapi Perdagangan Bebas China-Asean. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*.

Suknia, S. L., & Rahmani, T. P. D. (2020). Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glycine max (L.) Merr*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal of Islamic Education*.

Susanti, S. (2022). P PELATIHAN PEMBUKUAN DAN PEMASARAN ONLINE UMKM MAKANAN DAN MINUMAN MANGGARSARI KECAMATAN TAMBAKSARI KOTA SURABAYA. *Jurnal Penamas Adi Buana*.
<https://doi.org/10.36456/penamas.vol5.no02.a3719>

Taimenas, E., & Falo, M. (2017). Dampak Faktor Sosial Ekonomi terhadap

Produksi Home Industri Tempe di Kelurahan Oelami Kecamatan Bikomi Selatan. *AGRIMOR*.
<https://doi.org/10.32938/ag.v2i03.310>

Yuniarti, R., Rahman, A., & Choiri, M. (2014). Strategi Pemasaran Pada UKM Keripik Tempe Sanan Malang. *Jurnal Teknik Industri*.
<https://doi.org/10.22219/jtiumm.vol14.no2.174-185>