

Rancangan Manajemen Produk Tempe di Sidoarjo Dengan Menggunakan Metode Kualitatif

by Amala Alvina Rachma

Submission date: 10-May-2024 01:17AM (UTC-0500)

Submission ID: 2375800917

File name: JUPIEKES_-_VOLUME._2_NO._2_MEI_2024_Hal_55-70.n.pdf (1.31M)

Word count: 5203

Character count: 35921



Rancangan Manajemen Produk Tempe di Sidoarjo Dengan Menggunakan Metode Kualitatif

Amala Alvina Rachma¹, Fitri Nur Latifah²

^{1,2} Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Jl. Mojopahit No.666 B, Sidowayah, Celep, Kec. Sidoarjo,
Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur 61215

Korespondensi penulis: amalaalvina123@gmail.com

Abstract. Management is a process of resources owned by a company to achieve the desired goals. According to Henry Fayol, this management has a good function if it applies five management functions, namely planning, organizing, directing, controlling and evaluating. Based on the facts in the field obtained from an observation, there are several problems in the implementation of production management, namely the directing function and controlling function have not been running well. This research was carried out in several Home Industries, namely Bu Kholifah Usaha, whose address is Jl. Kedung Rahmat RT. 017/ RW. 005, Krajan Hamlet, Sepande Village, Candi District, Sidoarjo Regency, Home Industry Pak Jamali Usaha, whose address is Jl. Raya Nyamplung RT. 025/ RW. 010, Sumokali Hamlet, Nyamplung Village, Candi District, Sidoarjo Regency, Home Industry Pak Ulil Usaha, whose address is Jl. Sidodadi RT. 015/ RW. 020, Sudio Hamlet, Sidodadi Village, Candi District, Sidoarjo Regency. The research method used is descriptive qualitative, namely examining the reality that occurs in the research field. In this series of research activities, descriptive data is produced in the form of written words. Based on the research results, the application of production management for the Tempe Kholifah home industry has implemented five management functions in accordance with Henry Fayol's theory. However, the implementation of production management has not run optimally because the direction and control sections have not been carried out well.

Keywords: Home Industry, Management, Production.

Abstrak. Manajemen ialah suatu proses sumber daya yang dimiliki oleh di suatu perusahaan agar mencapai tujuan yang diinginkan. Menurut Henry Fayol, manajemen ini mempunyai fungsi dengan baik jika menerapkan lima fungsi manajemen, yaitu perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengendalian dan evaluasi. Berdasarkan fakta yang ada dilapangan yang didapatkan dari sebuah observasi, yang memiliki beberapa masalah dalam pelaksanaan manajemen produksi yaitu fungsi pengarahan dan fungsi pengendalian belum berjalan dengan baik. Penelitian ini dilakukan di beberapa Home Industry yaitu Bu Kholifah Usaha, yang beralamat jl. Kedung Rahmat RT. 017/RW. 005, Dusun Krajan, Desa Sepande, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo, Home Industry Pak Jamali Usaha, yang beralamat jl. Raya Nyamplung RT. 025/RW. 010, Dusun Sumokali, Desa Nyamplung, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo, Home Industry Pak Ulil Usaha, yang beralamat jl. Sidodadi RT. 015/RW. 020, Dusun Sudio, Desa Sidodadi, Kecamatan Candi, Kabupaten Sidoarjo. Metode penelitian ini yang di gunakan bersifat deskriptif kualitatif yaitu meneliti realita yang terjadi di lapangan penelitian, dalam rangkaian kegiatan penelitian ini menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis. Berdasarkan hasil penelitian, penerapan manajemen produksi home industry Tempe Kholifah Usaha sudah menerapkan lima fungsi manajemen sesuai dengan teori Henry Fayol. Namun, penerapan manajemen produksi belum berjalan dengan optimal dikarenakan pada bagian pengarahan dan pengendalian belum dijalankan dengan baik.

Kata kunci: Home Industry, Manajemen, Produksi.

PENDAHULUAN

Tempe merupakan suatu makanan tradisional yang sangat digemari banyak kalangan orang dewasa maupun di kalangan anak-anak dan salah satu ciri khas Indonesia terutama ada di kota sidoarjo, tempe ini sangat banyak memiliki kandungan nutrisi yang sangat berkualitas. Kandungan dari nutrisi yang ada di dalam tempe

Received April 30, 2024; Accepted April Mei 10, 2024; Published Mei 31, 2024

* Amala Alvina Rachma, amalaalvina123@gmail.com

melainkan protein dan lemak nabati (Wahono Hadi Susanto, 2014). Dikarenakan pelaku usaha tempe berasal dari kalangan industri rumahan yang masih memanfaatkan proses produksi industri yang lebih besar sudah menerapkan berbagai cara untuk memproduksi dengan baik dan menghasilkan produk yang memiliki kualitas tinggi. (Alvina dkk, 2019).

Produk merupakan suatu produk yang biasanya dimanfaatkan sejumlah sumber daya yang dimiliki oleh perusahaan untuk dihasilkan dan bisa dijual oleh penjual terhadap konsumennya. Rancangan produk merupakan suatu kegiatan yang dimulai dari munculnya persepsi bahwa ada kesempatan di lingkungan pasar yang bertujuan untuk produksi, penjualan, dan pengiriman produk.

Indonesia memiliki sumber energi alam berbentuk lahan pertanian yang relatif luas serta produktif dengan hawa, temperatur serta kelembaban yang cocok buat perkembangan tumbuhan pangan. Menurut Gillis, dkk 1992 bahwa zona pertanian memegang peranan berarti dalam pembangunan ekonomi di negara- negara tumbuh, salah satunya Indonesia. Ada sebagian kedudukan berarti zona pertanian dalam pembangunan ekonomi antara lain, 1) selaku penyedia pangan, 2) selaku sumber tenaga kerja untuk zona ekonomi yang lain, 3) selaku sumber modal untuk perkembangan ekonomi modern khususnya di zona pertanian. Sesi ini pembangunan pertanian, serta 4) selaku sumber devisa negeri.

Salah satu tumbuhan pangan yang diperlukan warga Indonesia merupakan kedelai. Kedelai ialah tumbuhan pangan yang mempunyai banyak khasiat untuk kesehatan, ialah merendahkan resiko penyakit jantung, osteoporosis, kanker serta kelenjar getah bening. Kedelai pula bisa disantap selaku pengganti daging untuk para vegetarian. Banyaknya khasiat kedelai membuat permintaan kedelai di Indonesia terus menjadi bertambah. Pasokan kedelai di Indonesia cenderung tidak sanggup penuhi permintaan pasar yang terus bertambah.

UMKM ialah usaha yang banyak tumbuh di Indonesia mengingat perkembangan UMKM di Indonesia lumayan baik serta memiliki prospek yang baik buat ditingkatkan. Perihal ini nampak dari ketangguhan UMKM dalam mengalami krisis ekonomi yang terjal di Indonesia. Tidak cuma berakibat pada perekonomian, tetapi kedatangan UMKM mempunyai keahlian yang besar dalam menghasilkan lapangan kerja sebab penyerapan tenaga kerja, kurangi pengangguran serta memerangi kemiskinan (Niode, 2019). Memandang besarnya kedudukan UMKM, pemerintah Indonesia setelah itu menetapkan kebijakan yang mengendalikan UMKM di Indonesia. Kebijakan tersebut

tertuang dalam Undang- Undang Republik Indonesia No 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil, serta Menengah bahwa sebagian kedudukan yang bisa dicoba oleh usaha kecil serta menengah dalam perekonomian negeri semacam turut dan dalam upaya desentralisasi ataupun pemerataan pembangunan ekonomi, jadi penopang perkembangan ekonomi yang diawali dari perkembangan ekonomi wilayah sampai perkembangan ekonomi negeri yang menolong pemerintahan negeri dalam sediakan serta memperluas peluang kerja sehingga nantinya bisa terserap tenaga kerja dalam jumlah besar.

Tempe merupakan salah satu olahan dari kedelai yang sangat marak dimasyarakat sekitar, bukan hanya rasanya yang menakjubkanakan tetapi harganya sangat ekonomis. Sehingga masyarakat gemar untuk mengkonsumsinya. Seperti yang kita ketahui bahwa salah satu sumber protein pada makanan adalah tempe yang mana hasil fermentasi kacang kedelai kuning oleh kapang *Rhizopus oligosporus*. Tempe mengandung berbagai nutrisi yang diperlukan oleh tubuh seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, dan isoflavon. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa zat gizi tempe lebih mudah dicerna, diserap¹⁴ dan dimanfaatkan tubuh. Hal ini dikarenakan kapang yang tumbuh pada kedelai menghidrolisis senyawa-senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana yang mudah dicerna oleh manusia (Kasmidjo, 1990).

Manajemen produk merupakan proses pengambilan keputusan dalam perusahaan untuk menghasilkan suatu produk secara efektif dan efisien, oleh karena itu manajemen produk mengkaji pengambilan keputusan dalam fungsi produk. Melalui kegiatan produksi dapat menghasilkan produk yang memiliki nilai tambah¹. Produk yang dihasilkan berupa barang jadi, barang setengah jadi dan jasa. Ukuran utama yang digunakan untuk mengukur kinerja dari manajemen produk adalah produktivitas. Karena produktivitas merupakan ukuran mengenai sumber daya diatur dan dimanfaatkan sudah atau belum dalam mencapai hasil yang diinginkan, secara umum produktivitas dinyatakan sebagai rasio antara pengeluaran terhadap pemasukan, atau rasio hasil produksi yang diperoleh terhadap sumber daya yang dipakai (Herjanto, 1999).

Dalam melaksanakan proses produksi terdapat hal yang perlu diperhatikan, yaitu menyiapkan dan membersihkan peralatan yang akan digunakan dalam proses produksi. Menyiapkan bahan baku sesuai yang dibutuhkan, hingga proses produksi dilakukan. Kemasan yang umum dipakai oleh produsen tempe⁸ ada dua jenis yaitu daun dan plastik. Daun yang umum digunakan adalah daun pisang. Di antara kedua bungkus tersebut tempe yang dibungkus daun pisang lebih diminati dibandingkan tempe yang dibungkus plastik

karena rasanya lebih enak dan masa simpannya lebih lama. Kemasan daun pisang memberikan kondisi tetap hangat namun lembab sehingga kebutuhan kapang akan oksigen dapat teratasi dengan baik dengan kata lain tidak terjadi kondensasi uap air dan panas secara berlebihan selama pertumbuhan, sehingga pembentukan miselia jamur lebih baik. Sementara itu pengemasan tempe dengan plastik dilakukan dengan cara memberi lubang-lubang kecil agar bagian dalam substrat cukup memperoleh udara.

DASAR TEORI

Dasar teori berikut ini, kami menggunakan teori yang ada sebagai berikut: 1. Manajemen Produk, 2. Tempe, 3. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah di Sidoarjo.

1. Manajemen Produk

Manajemen berasal dari kata kerja to manage yang artinya mengatur. Peraturan dilakukan berdasarkan urutan dari fungsi manajemen. Jadi, manajemen merupakan proses untuk mewujudkan tujuan (Machali, 2016). Manajemen merupakan proses pengambilan keputusan yang berkaitan dengan perencanaan, pengkoordinasian, dan pengendalian yang dilakukan untuk mencapai tujuan perusahaan (Handoko, 2017a). Manajemen berhubungan dengan usaha untuk mencapai tujuan dengan menggunakan sumber daya yang ada dalam organisasi dengan sebaik mungkin. Organisasi terdiri dari dua orang, maka manajemen yang digunakan berhubungan dalam usaha suatu kelompok manusia. Fungsi manajemen merupakan suatu elemen yang melekat dalam proses manajemen dalam perusahaan yang dijadikan acuan untuk mencapai tujuan. Dalam buku manajemen yang dikarang oleh T. Hani Handoko, Henry Fayol, menyebutkan ada lima fungsi manajemen (Handoko, 2017b), yaitu:

a. Perencanaan (Planning)

Perencanaan adalah proses yang menyangkut upaya untuk merumuskan hal-hal, pembuatan tujuan organisasi, pembuatan strategi untuk mencapai tujuan, dan pengembangan rencana aktivitas yang akan dilakukan oleh organisasi. Ketiga unsur tersebut hal yang sangat penting dan tidak bisa dipisahkan dalam setiap usaha. Merumuskan tujuan tanpa menentukan cara pelaksanaannya, tidak dapat menciptakan hasil yang diharapkan. Perencanaan merupakan proses penting dalam manajemen, karena tanpa adanya perencanaan fungsi-fungsi lain manajemen tidak dapat berjalan.

b. Pengorganisasian (Organizing)

Pengorganisasian merupakan proses penerapan strategi yang akan digunakan dalam sebuah struktur organisasi yang tepat, lingkungan organisasi yang kondusif, serta memastikan semua pihak dalam organisasi telah bekerja secara efektif dan efisien untuk mencapai tujuan organisasi. Pembagian tugas dalam organisasi harus dilakukan dengan menentukan bentuk organisasi, dan menentukan pekerja yang akan melaksanakan tugas berbagai aspek organisasi.

c. Pengarahan (Directing)

Aktivitas pengarahan merupakan kegiatan yang berhubungan dengan pemberian perintah dan saran, agar proses implementasi program dapat berjalan dengan baik, serta memotivasi semua pihak supaya bertanggungjawab sesuai dengan apa yang dikerjakan dan memiliki produktivitas yang tinggi.

d. Pengendalian (Controlling)

Menurut Henry Fayol, controlling merupakan pengendalian suatu usaha yang terdiri dari pengamatan bahwa segala sesuatu yang dikerjakan sesuai dengan rencana yang dirumuskan, perintah yang diberikan, dan prinsip yang telah ditetapkan, Proses ini dilakukan untuk memastikan bahwa seluruh aktivitas yang telah direncanakan, diorganisasikan dan diimplementasikan berjalan dengan baik dan sesuai dengan target yang diharapkan (Balajery, 2016).

e. Evaluasi (Evaluating)

Evaluasi merupakan proses identifikasi untuk mengukur suatu kegiatan yang dilaksanakan sesuai dengan perencanaan dan berhasil mencapai tujuan atau tidak. Evaluasi dilakukan dengan membandingkan hasil akhir dengan tujuan yang seharusnya dicapai. Tujuan evaluasi yaitu sebagai alat yang digunakan untuk memperbaiki perencanaan program yang akan datang, memperbaiki alokasi sumber dana, memperbaiki pelaksanaan program faktor yang mempengaruhi pelaksanaan program.

Produk adalah suatu yang bersifat kompleks, yang dapat diraba maupun tidak dapat diraba, yang di dalamnya termasuk kemasan, harga, prestise perusahaan dan pelayanan jasa perusahaan yang diterima oleh pembeli untuk memuaskan keinginan dan kebutuhannya. Kemudian produk sendiri diklasifikasikan menjadi 2, yaitu jasa dan barang. Produk jasa hanya dapat dirasakan (*intangible*), sedangkan produk barang bisa dilihat dan dirasakan (*tangible*) (Kurniawan, 2014).

Kualitas produk adalah kemampuan suatu produk untuk melakukan fungsi-fungsinya, kemampuan itu meliputi daya tahan, kehandalan, ketelitian yang dihasilkan,

kemudahan dioperasikan dan diperbaiki, dan atribut lain yang berharga pada produk secara keseluruhan. Produk yang berkualitas memang menjadi kriteria pertama yang dicari oleh konsumen, para konsumen tentunya tidak mau asal-asalan dalam membelanjakan uangnya. Mereka takut bahwa uang dan energi yang telah mereka keluarkan tidak sebanding dengan kualitas yang akan mereka dapatkan (Kotler, 2007).

2. Tempe

Menurut Wulan Joe (2011:3), Kedelai adalah salah satu tanaman polongpolongan yang menjadi bahan dasar banyak makanan dari Asia Timur, seperti kecap, tahu, dan tempe. Berdasarkan peninggalan arkeologi, tanaman ini telah dibudidayakan sejak 3500 tahun yang lalu di Asia Timur. Kedelai merupakan sumber utama protein nabati dan minyak nabati dunia.

Tempe merupakan makanan tradisional di Indonesia, khususnya Jawa yang dibuat dari fermentasi oleh jamur *Rhizopus sp* pada bahan baku kedelai maupun non kedelai. Tempe juga dapat diartikan sebagai produk makanan yang dihasilkan melalui proses fermentasi dengan menggunakan ragi sebagai bahannya. Tempe banyak diminati oleh masyarakat karena memiliki banyak kandungan gizi. Kandungan gizi tersebut diantaranya lemak, protein, mineral, asam fitat, karbohidrat, oligosakarida, vitamin B12, dan sebagai antioksidan seperti isoflavon sehingga dapat menguntungkan bagi kesehatan manusia (Kristiadi, 2022).

Tempe kedelai merupakan tempe yang terbuat dari bahan dasar kedelai. Tempe kedelai sudah dikenal oleh masyarakat luas, karena sebegini besar pembuatan tempe di Indonesia menggunakan bahan dasar kedelai. Tempe kedelai memiliki ciri-ciri miselium berwarna putih dan kompak, bentuknya yang padat serta memiliki bau yang khas (Rahmani, 2020).

Tempe kedelai mempunyai flavour yang lebih baik daripada kedelai mentah, kandungan bahan padatan terlarutnya lebih tinggi oleh karena selama penempaan terjadi perubahan senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana yang sifatnya lebih mudah larut, sehingga tempe lebih mudah dicerna. Tempe juga banyak mengandung vitamin B12, mineral seperti Ca dan Fe, tidak mengandung kolesterol dan relative bebas dari racun kimia (Yanwar dan Saparsih, 1978).

Tempe terbuat dari kedelai dengan bantuan jamur *Rhizopus sp*. Jamur ini akan mengubah protein kompleks kacang kedelai yang sukar dicerna menjadi protein sederhana yang mudah dicerna karena adanya perubahan-perubahankimia pada protein,

lemak, dan karbohidrat. Selama proses fermentasi kedelai menjadi tempe, akan dihasilkan antibiotika yang akan mencegah penyakit perut seperti diare. Produksi tempe agar tahan lama Untuk tahan lama, tempe yang misalnya akan menjadi produk ekspor dapat di bekukan dan dikirim ke luar negeri di dalam peti kemas pendingin. Proses membekukan tempu untuk ekspor sbb : mula-mula tempe di iris-iris setebal 2 – 3 cm dan di blanching direndam dalam air mendidih selama lima menit untuk mengaktifkan kapang dan enzim. Kemudian tempe di bungkus dengan plastik selofan dan di bekukan pada suhu 40 derajat Celcius sekitar 6 jam. Setelah beku disimpan pada suhu beku sekitar 20 derajat celcius selama 100 hari tanpa mengalami perubahan sifat penampak warna, bau dan rasa.

Jamur tempe (*Rhizopus sp.*) merupakan spesies yang tergolong ke dalam jenis Zygomycota. Fungi jenis ini memiliki ciri hifa yang membentuk rhizoid pada substratnya. Koloni *Rhizopus sp.* juga memiliki ciri warna putih dan akan berwarna abu-abu kecokelatan seiring bertambahnya usia biakan dengan ketinggian hifa mencapai ± 10 mm. Spesies *Rhizopus sp.* tergolong ke dalam Kingdom Fungi, Subkingdom Eomycota, Divisi Zygomycota, Subdivisi Mucoromycotina, Ordo Mucorales, dengan Famili Mucoraceae, dan masuk ke dalam Genus *Rhizopus* (Plantamor, 2020).

Jamur *Rhizopus sp.* dapat tumbuh pada kisaran pH 3,4 – 6 dan akan bertambah seiring bertambahnya waktu fermentasi hingga mencapai pH 8. Semakin tinggi pH menyebabkan jumlah jamur *Rhizopus sp.* semakin menurun. Hal ini dikarenakan jamur *Rhizopus sp.* berada di lingkungan yang tidak sesuai. Selain pH, pertumbuhan jamur *Rhizopus sp.* juga dipengaruhi oleh kadar air, dan jumlah nutrien dalam substrat (Pagara, 2009).

Jamur tempe (*Rhizopus sp.*) dapat menghasilkan beberapa enzim yang bermanfaat saat proses fermentasi berlangsung, seperti enzim protease, amilase, dan lipase. Enzim-enzim inilah yang akan mengubah senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana pada bahan baku yang difermentasikan sehingga memudahkan untuk dicerna oleh tubuh manusia. Proses fermentasi yang dilakukan jamur tempe juga mengakibatkan munculnya warna putih dan tekstur kompak pada bahan baku tempe. Kondisi ini diakibatkan karena adanya miselia jamur yang tumbuh dan saling terhubung pada bahan baku yang digunakan untuk membuat tempe (Pagara, 2009).

Faktor yang perlu diperhatikan dalam pembuatan tempe diantaranya , oksigen, uap air, suhu, keaktifan starter, dan derajat keasaman (pH). Akan tetapi, kelebihan dari faktor diatas dapat menyebabkan kerusakan pada tempe. Uap air yang berlebihan dapat

menyebabkan penghambatan pertumbuhan kapang. Oksigen yang berlebihan dapat menimbulkan panas pada tempe. Sebelum membuat tempe, kita harus mengetahui karakteristik dari kapang yang digunakan. Masing-masing kapang memiliki tingkat suhu, kelembaban, dan pH yang berbeda-beda (Suprati, 2003).

Tempe mempunyai ciri-ciri berwarna putih, tekstur kompak dan flavour spesifik. Warna putih disebabkan adanya miselia jamur yang tumbuh pada permukaan biji kedelai. Tekstur yang kompak juga disebabkan oleh miselia-miselium jamur yang menghubungkan antara bijibiji kedelai. Sedangkan flavor yang spesifik disebabkan oleh terjadinya degradasi komponen-komponen dalam kedelai selama fermentasi (Kasmidjo, 1990).

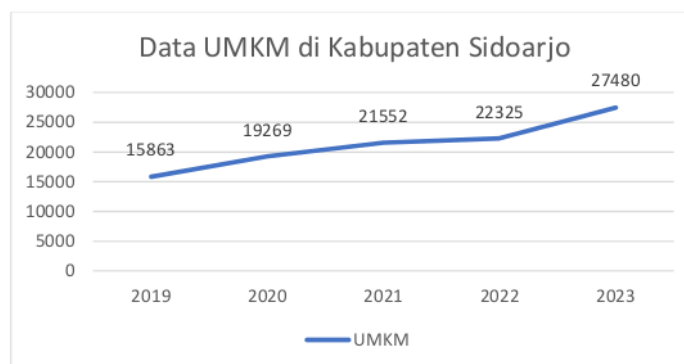
Proses pengolahan tempe pada umumnya meliputi tahap pencucian, perendaman bahan mentah, perebusan, pengulitan, pengukusan, penirisan dan pendinginan, inokulasi, pengemasan, kemudian fermentasi selama 2-3 hari. Perendaman mengakibatkan ukuran biji menjadi lebih besar dan struktur kulit mengalami perubahan sehingga lebih mudah dikupas. Perebusan dan pengukusan selain melunakkan biji dimaksudkan untuk membunuh bakteri kontaminan dan mengurangi zat anti gizi. Penirisan dan pendinginan bertujuan mengurangi kadar air dalam biji dan menurunkan suhu biji sampai sesuai dengan kondisi pertumbuhan jamur (Purwadaksi, 2007).

Menurut salim (2017) bahwa pertumbuhan jamur lebih baik jika tempe dibungkus dalam kemasan daun pisang, karena tidak terjadi kondensasi uap air dan panas secara berlebihan selama pertumbuhan. Penggunaan kemasan dalam fermentasi akan mempengaruhi kadar protein tempe kedelai yang dihasilkan. Di samping karena faktor koreksi lingkungan yang dibentuk oleh kemasan tersebut selama proses fermentasi, juga karena adanya reaksi yang mungkin terjadi antara bahan yang difermentasi dengan komponen kemasan.

3. ¹⁸Usaha Mikro, Kecil dan Menengah di Sidoarjo

UMKM ⁴ adalah peluang ⁴ usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha perorangan yang memenuhi kriteria usaha mikro sebagaimana diatur oleh undang-undang. Usaha ⁴ kecil adalah peluang ⁴ usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian ⁴ baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang ⁴ memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam undang-undang (Tambunan, 2017).

Keberhasilan Kabupaten Sidoarjo sebagai Kota UMKM di Indonesia tidak lepas dari upaya pemberdayaan UMKM yang dilakukan oleh pemerintah terkait yaitu, Dinas Koperasi dan Usaha Mikro Kabupaten Sidoarjo. Dalam tahun ketahun perkembangan UMKM di Kota Sidoarjo mengalami perkembangan yang cukup pesat. Hal tersebut memicu perkembangan ekonomi di Kabupaten Sidoarjo mulai tahun 2015 hingga tahun 2020 dapat dilihat dalam grafik berikut ;



Sumber : Dinas Koperasi dan Usaha Kecil di Kabupaten Sidoarjo
September 2023.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Metodologi ¹¹ kualitatif sebagai prosedur penelitian menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis atau lisan dari orang-orang dan perilaku yang dapat diamati (Bogdan dan Taylor dalam Moleong, 2000:3). Metode penelitian kualitatif ini digunakan karena data penelitian bersumber dari pernyataan pihak-pihak yang terlibat untuk pemasaran produk tempe di wilayah Sidoarjo. Sehingga dapat mengetahui bagaimana manajemen produk tempe baik dari sisi penjualan pada UMKM yang akhirnya bisa jadi produk mendunia. Penelitian ini melibatkan produsen tempe di berbagai daerah seperti Desa Sepande, Desa Nyamplung dan Desa Sidodadi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sidoarjo adalah salah satu kabupaten yang memiliki jumlah UMKM terbesar ketiga di Jawa Timur dan mendapatkan julukan dengan kota UMKM terbaik. Kenaikan jumlah UMKM di Kabupaten Sidoarjo selalu meningkat setiap tahunnya. Pada tahun

2019 sampai dengan tahun 2023 tercatat kurang lebih 250 ribu UMKM di Kabupaten Sidoarjo. Pertumbuhan ekonomi di kabupaten Sidoarjo pada tahun 2020 sampai dengan 2023 terus meningkat, pada tahun 2020 meningkat sekitar 3406 dan pada tahun 2023 meningkat sekitar 5155 UMKM, hal itu berdampak pada pertumbuhan UMKM di Kabupaten Sidoarjo (Wijaya et al., 2020). Meningkatnya pelaku UMKM mendorong pemerintah Kabupaten Sidoarjo untuk melakukan upaya guna meningkatkan daya saing produk UMKM baik di wilayah Kabupaten Sidoarjo maupun diluar wilayah Sidoarjo. Para pelaku UMKM di Kabupaten Sidoarjo harus meningkatkan daya saing dengan melakukan inovasi produk dan jasa, pengembangan sumber daya manusia dan teknologi, serta memperluas area pemasaran (Karinayah, 2018). Sehingga semakin banyak Usaha Mikro Kecil dan Menengah yang berkembang membuat kabupaten yang diikuti semakin berkembang pula.

Tempe masih jadi salah satu makanan tradisional yang digemari oleh masyarakat, baik kalangan kecil, menengah maupun kalangan atas. Karena seperti yang kita ketahui tempe memiliki kandungan protein cukup tinggi. Fungsi manajemen dalam penelitian ini berdasarkan fungsi manajemen dari Henry Fayol, yaitu perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengendalian dan evaluasi. Berikut hasil dari wawancara dan observasi dari penelitian yang dilakukan:

a. Perencanaan (Planning)

Perencanaan yang pertama dilakukan oleh pengerajin tempe warga Desa Sepande, Desa Nyamplung dan Desa Sidodadi yang diawali dengan rencana pembuatan produk tempe yang akan dihasilkan dalam setiap hari. Perencanaan target produksi tempe berkaitan dengan lokasi pasar yang akan dikunjungi. Yang mana mayoritas Desa Sepande akan menjual produk tempennya ke pasar larangan Sidoarjo. Berbeda dengan warga Desa Nyamplung dan Desa Sidodadi yang target pasarnya berpindah-pindah. Mulai dari pasar Sugihwaras, pasar Sidoarjo Kota, bahkan pasar kembang Surabaya. Sehingga kebutuhan bahan baku akan tercukupi dan dapat mengantisipasi jika terjadi kekurangan.




Bahan baku merupakan bahan utama yang akan diolah menjadi produk (Zulyanti, 2016). Bahan baku yang digunakan adalah kedelai murni, ragi tempe. Perolehan bahan baku didapat tidak jauh dari tempat produksi. Bahan baku diperoleh dari badan usaha yang dimiliki oleh desa (koperasi desa). Sehingga bahan baku yang diperoleh dapat digunakan dan diproduksi menjadi produk tempe. Tempe memiliki beberapa varian yang akan dijual dipasaran meliputi tempe local, tempe bungkus daun pisang, serta tempe

bungkus plastic. Perbedaan antara ketiga tempe tersebut terdapat pada pembungkusannya saja. Dimana jika tempe local yaitu hasil produksi tempe yang hanya dicetak ditempat biasa, sedangkan tempe plastic dibungkus menggunakan plastic begitupun dengan tempe daun pisang yang dibungkus menggunakan daun pisang.

Selanjutnya yakni mempersiapkan peralatan yang akan digunakan dalam proses produksi tempe. Peralatan produksi merupakan media untuk mengolah bahan baku menjadi sebuah produk (Zulyanti, 2016). Berdasarkan wawancara dan observasi yang dilakukan, peralatan yang digunakan dalam proses produksi tempe menggunakan peralatan konvensional dan tradisional, yang terdiri dari penggiling, ayakan rotan, tungku api, panci besar, plastic meteran, daun pisang, plastik kemasan. Pembuatan tempe ini memiliki dua tahap yaitu tahap memasak dan tahap fermentasi. Tahapan memasak dimulai dari memasak kedelai dapat dilakukan dalam 3jam menggunakan panci besar dan tungku api, kemudian setelah dimasak kedelai tersebut akan dikupas kulitnya dengan cara menggunakan penggiling tempe agar terhindar dari bakteri. Tahapan fermentasi melibatkan jamur *Rhizopus* sebagai inoculum.

Kedelai yang sudah dikupas bersih selanjutnya dipisahkan antara ampas dan kedelainya menggunakan ayakan rotan karena membutuhkan kedelai tanpa kulit untuk pembuatan tempe. Akan tetapi ampas tempe tersebut masih bisa digunakan sebagai makanan hewan ternak seperti sapi maupun kambing sehingga tidak terbuang sia-sia. Kedelai tanpa kulit tersebut selanjutnya akan diberi ragi tempe sehingga menumbuhkan jamur pada kedelai. Menurut Gandjar (2006) bahwa pertumbuhan jamur pada biji kedelai akan terlihat benang-benang halus yang disebut miselium. Miselium tersebut mengelilingi keping biji kedelai menjadi suatu padatan yang disebut dengan tempe.

Selama proses fermentasi biji kedelai akan mengalami perubahan fisika dan kimia. Tekstur biji akan lebih lunak dan bau langu akan hilang. Protein dan karbohidrat pada biji kedelai akan terhidrolisis menjadi senyawa yang lebih sederhana (Padmaningtyas, 2006). Pengerajin tempe biasanya menggunakan ragi tempe yang dijual dipasaran. Ragi tersebut dalam bentuk bubuk. Pengerajin tempe menggunakan ragi tersebut dikarenakan lebih praktis dan ekonomis. Kedelai yang sudah diberi ragi kemudian dapat dibungkus sesuai dengan varian yang akan dijual, berikut merupakan berbagai varian tempe yang akan dijual :

No.	Varian Tempe	Dokumentasi
1.	Tempe Lokal	
2.	Tempe Kemasan Plastik	
3.	Tempe Kemasan Daun Pisang	

Tabel 1 : Variasi Tempe

b. Pengorganisasian (Organizing)

Pengorganisasian merupakan penerapan strategi yang akan digunakan dalam struktur organisasi yang tepat untuk mencapai tujuan organisasi (Pratama, 2020). Struktur organisasi merupakan kerangka kerja untuk pembagian tugas, pemanfaatan sumber daya, dan pengkoordinasian lainnya. Pengorganisasian (Organizing) pengerajin tempe belum

memiliki struktur organisasi secara tertulis dan masih tergolong sederhana, karena dalam menjalankannya Bu Kholifah yang langsung memimpin sendiri. Adapun struktur organisasi pengerajin tempe pada Desa Sepande, Desa Nyamplung dan Desa Sidodadi adalah:

No.	Nama Desa	Pemilik dan Penjual	Produksi dan Pengemasan
1.	Sepande	Bu Kholifah	Faricha dan Rahma
2.	Nyamplung	Pak Jamali	Nova, Aslik dan Sulastri
3.	Sidodadi	Pak Ulil	Erma dan Faisol

Tabel 2 : Daftar Nama Karyawan Pengerajin Tempe beberapa Desa di Sidoarjo

Selain itu, hubungan antara pemilik dan karyawan terjalin dengan baik karena mayoritas hanya keluarga sendiri. Pengorganisasian terhadap sumber daya manusia dilakukan sesuai dengan kebutuhan, yaitu terdiri dari bagian produksi, bagian pengemasan dan bagian penjual. Yang mana proses produksi ¹⁶ dimulai dari pukul 06.00 – 12.00 WIB pada Desa Sepande. Namun setiap Desa pengerajin tempe berbeda beda untuk memulai proses produksi. Karena pengerajin tempe memiliki target pasar yang berbeda beda sehingga volume pembuatan tempe pun juga berbeda.

c. Pengarahan (Directing)

Pengarahan merupakan proses yang berhubungan dengan perintah dan saran, serta motivasi semua pihak agar program berjalan dengan baik (Pratama, 2020). Kegiatan pengarahan langsung menyangkut orang-orang dalam organisasi. Sebagai pemilik/pengerajin tempe memiliki peran dalam pengarahan ¹ tugas karyawan. Selain itu Bu Kholifah juga ikut terlibat dalam proses produksi tempe untuk mengetahui kinerja karyawan.

Dalam pelaksanaan produksi terdapat kesalahan yang bisa saja terjadi, baik dari karyawan maupun dari peralatan produksi. Jika ada karyawan yang melakukan kesalahan akan mendapatkan teguran dari pimpinan, karena Bu Kholifah melakukan pengawasan secara langsung dalam pelaksanaan produksi. Sehingga karyawan lebih berhati-hati dan tidak mengulang kesalahannya kembali. Evaluasi ¹ karyawan dilakukan untuk mengetahui bagaimana kinerja karyawan, dan dilakukan setiap bulannya berdasarkan target produksi tempe yang sudah dicapai.

d. Pengendalian (Controlling)

Pengendalian merupakan kegiatan yang terdiri dari pengamatan segala sesuatu yang dikerjakan sesuai dengan rencana, perintah, dan prinsip yang ditetapkan (Pratama,

2020). Pengendalian bahan baku dan pengendalian limbah hasil proses produksi sudah dapat diterapkan dengan baik. Yang mana bahan baku yang diambil untuk pembuatan tempe didapat dari badan usaha masyarakat yang selalu terbuka. Karena mayoritas warga masyarakat Desa Sepande bermata pencaharian sebagai pedagang. Akan tetapi tidak semua warga Desa Nyamplung dan Desa Sidodadi bermata pencaharian sebagai pengerajin tempe. Pengendalian kualitas juga termasuk hal yang sangat penting dalam suatu usaha, dan orang-orang yang terlibat dalam suatu organisasi.

e. Evaluasi

Evaluasi yang dilakukan oleh pengerajin tempe untuk mengetahui apakah proses produksi tempe sudah berjalan dengan baik. Evaluasi yang dilakukan meliputi evaluasi tenaga kerja dan hasil produksi. Evaluasi tenaga kerja dilakukan berdasarkan kinerja karyawan saat proses produksi dilaksanakan. Kinerja yang baik dapat memenuhi target produksi.

Manajemen produksi memiliki peran yang penting ¹ dalam suatu usaha, bukan hanya menghasilkan produk yang berkualitas namun proses produksi harus berjalan efisien dan efektif (Machali, 2016). Berdasarkan wawancara dengan Bu Kholifah manajemen produksi tempe memberikan perubahan yang signifikan dimulai dari awal proses produksi hingga produk tempe didistribusikan kepada konsumen. Tempe juga diperhatikan ¹ kualitasnya, hal ini untuk mengetahui bahwa tempe yang dipasarkan sesuai dengan selera dan kebutuhan konsumen.

Dampak lain dari penerapan manajemen produksi ¹ adalah meningkatnya keuntungan yang diperoleh. Hal ini dikarenakan ¹ suatu usaha sudah memenuhi kebutuhan pasar, sehingga dapat menambah jaringan untuk bekerja sama dengan pengerajin lainnya. Pendistribusian tempe tidak hanya di daerah Sidoarjo saja, namun juga biasanya untuk oleh-oleh ke luar kota. Tempe yang memiliki kualitas bagus akan bertahan dalam sehari penuh, yang mana tidak mematikan jamur *Rhizopus* yang ada di dalamnya. Penerapan manajemen produksi sangat penting sehingga dibuktikan dengan bertambahnya jaringan dan keuntungan yang didapat. Penerapan manajemen produksi sudah memberikan dampak yang baik.

KESIMPULAN

Berdasarkan fakta yang ada ² dilapangan yang didapatkan dari sebuah observasi, yang ¹ memiliki beberapa masalah dalam pelaksanaan manajemen produksi yaitu fungsi

3
pengarahan dan fungsi pengendalian belum berjalan dengan baik. Berdasarkan hasil penelitian, penerapan manajemen produksi home industry Tempe Bu Kholifah Usaha sudah menerapkan lima fungsi manajemen sesuai dengan teori Henry Fayol. Namun, penerapan manajemen produksi belum berjalan dengan optimal dikarenakan pada bagian pengarahan dan pengendalian belum dijalankan dengan baik. Dampak dari penerapan manajemen produksi terhadap perkembangan home industry ini adalah adanya karyawan yang bekerja di home industry karena sebelumnya home industry belum memiliki karyawan, tercapainya target produksi, hasil dari produksi yang memenuhi kebutuhan pasar, serta berkembangnya jaringan yang bekerja sama dengan home industry yang membuat keuntungan semakin bertambah.

DAFTAR REFERENSI

- Alvina, Adini, and Dany Hamdani. 2019. Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal 1*, no. 1 vol. 4.
- Batlahjery, S. 2016. Penerapan Fungsi Manajemen pada Aparatur Pemerintahan Kampung Tambat Kabupaten Merauke. *Jurnal Ilmu Ekonomi*, VII(02).
- Gandjar, I, dkk 2006. *Mikologi Dasar Dan Terapan*. Yayasan Obor. Jakarta.
- Gillis, dkk. 1992. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Handoko, T. H. 2017a. *Manajemen*. Bpfee. Yogyakarta.
- Handoko, T. H. 2017b. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Bpfee. Yogyakarta.
- Herjanto, Eddy. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Karinayah, D. (2018). *Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkh) Di Kabupaten Sidoarjo*. Program Studi Ilmu Administrasi Negara, FISIP, Universitas Airlangga, 1–13.
- Kasmidjo R. B. 1990. *Tempe : Mikrobiologi dan Kimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kotler, P. dan Armstrong, G. 2007. *Dasar-dasar Pemasaran Edisi Ke-9*. Indeks Pustaka. Jakarta.
- Kristiadi, Okti Hajeng dan Arina Tri Lung¹⁵ni. 2022. Tempe Kacang Kedelai Sebagai Pangan Unggulan Khas Indonesia. *Jurnal Gizi Pangan, Klinik dan Masyarakat vol 2* no 48-56.
- Kurniawan, Arief R. 2014. *Total Marketing*. Kobis. Jakarta.
- Machali, Imam. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif Panduan Praktis Merencanakan, Melaksanakan dan Analisis dalam Penelitian Kuantitatif*. MPI Fakultas Ilmu Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.

- Niode, I. Y. 2019. Sektor umkm di Indonesia: Profil, Masalah dan Strategi Pemberdayaan. *Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis OIKOS-NOMOS*, no.2 vol. 1, 1-10.
- Padmaningtyas, R. 2006. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Mutu Tempe Kedelai (*Glicine max*) Berbumbu Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Pagarra, Halifah. 2009. Laju Pertumbuhan Jamur *Rhizopus* sp. pada Tempe Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L. *Jurnal Bionature*, Vol.10 No.2 hal.73.
- Plantamor. 2020. Jamur Tempe (*Rhizopus oryzae*). Retrieved from <http://plantamor.com/species/search>.
- Pratama, R. 2020. *Pengantar Manajemen*. Deepublish. Jakarta.
- Purwadaksi. 2007. *Membuat Tempe dan Tahu*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Rahmani, Tara Putri D. 2020. Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (*Glicine max* (L.) Merr dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) di Candiwesi. *Southeast Asean Journal of Islamic Education*, vol 2 no.1.
- Salim, Reny dan Intan Sri Rahayu. 2017. Analisis Kadar Protein dalam Kemasan Plastik dan Daun Pisang. *Jurnal Akademi Farmasi Prayoga*, vol. 2 no. 1.
- Suprpti, L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Kanisius. Yogyakarta.
- Tambunan, Harukmi Septa dan Sadewo, F. S. 2019. Pengembangan Model Kemitraan UMKM dengan Usaha Skala Sedang dan Besar di Jawa Timur Melalui Program Corporate Social Responsibility (CSR). *Jurnal Matra Pembaruan*, vol. 3(2), 67–77.
- Wahono, Hadi S. 2014. *Metode Penelitian Manajemen*. Alfabet. Bandung.
- Wijaya, S. A., Pudjowati, J., Fattah, A., & Surabaya, U. B. 2020. Pengaruh Pertumbuhan Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Terhadap Tingkat Pertumbuhan Ekonomi Di Kabupaten Sidoarjo. 1, 25–37. <https://doi.org/10.46821/bharanomicss.v1i1.14>.
- Wulan, Joe. 2011. *Keajaiban Khasiat Kedelai*. Andi. Yogyakarta.
- Yanwar dan Saparsih. 1978. *Selected Abstract on Traditional Fermented Food*. National Scientific Documentation Center Indonesia Institute of Science. Jakarta.
- Zulyanti, N. R. (2016). Analisis Pengaruh Kualitas Alat Produksi, Harga Bahan Baku, Pemakaian Bahan Baku, Jumlah Tenaga Kerja Terhadap Volume Produksi (Studi Kasus Pada Industri Sarung Tenun Di Desa Parengan Maduran). *Jurnal Penelitian Ekonomi Dan Akuntansi (JPENSI)*, 1(3), halaman 12.

Rancangan Manajemen Produk Tempe di Sidoarjo Dengan Menggunakan Metode Kualitatif

ORIGINALITY REPORT

18%

SIMILARITY INDEX

16%

INTERNET SOURCES

2%

PUBLICATIONS

4%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	www.researchgate.net Internet Source	7%
2	journal.universitaspahlawan.ac.id Internet Source	2%
3	ejournal.iainponorogo.ac.id Internet Source	2%
4	Submitted to Universitas Bengkulu Student Paper	1%
5	repository.unugha.ac.id Internet Source	1%
6	journal.iain-samarinda.ac.id Internet Source	1%
7	Submitted to Universitas Negeri Padang Student Paper	1%
8	id.123dok.com Internet Source	1%
9	we-didview.xyz Internet Source	1%

10	ejournal.umpwr.ac.id Internet Source	<1 %
11	Submitted to Politeknik STIA LAN Student Paper	<1 %
12	Submitted to Universitas Slamet Riyadi Student Paper	<1 %
13	Submitted to University of Wollongong Student Paper	<1 %
14	Haslina Kole, Preilly Tuapattinaya, Theopilus Watuguly. "ANALISIS KADAR KARBOHIDRAT DAN LEMAK PADA TEMPE BERBAHAN DASAR BIJI LAMUN (Enhalus acoroides)", BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan, 2020 Publication	<1 %
15	garuda.kemdikbud.go.id Internet Source	<1 %
16	id.berita.yahoo.com Internet Source	<1 %
17	jurnal.radenfatah.ac.id Internet Source	<1 %
18	Tri Andina Rahayu. "Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Kelancaran Pengembalian Pembiayaan Murabahah pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di BMT Taruna	<1 %

Sejahtera", Muqtasid: Jurnal Ekonomi dan Perbankan Syariah, 2016

Publication

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off