

Rancangan Manajemen Produk Tempe di Sidoarjo Dengan Menggunakan Metode Kualitatif

Oleh:

Amala Alvina Rachma

Fitri Nur LATifah

Progam Studi Perbankan Syariah

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Mei , 2024

Pendahuluan

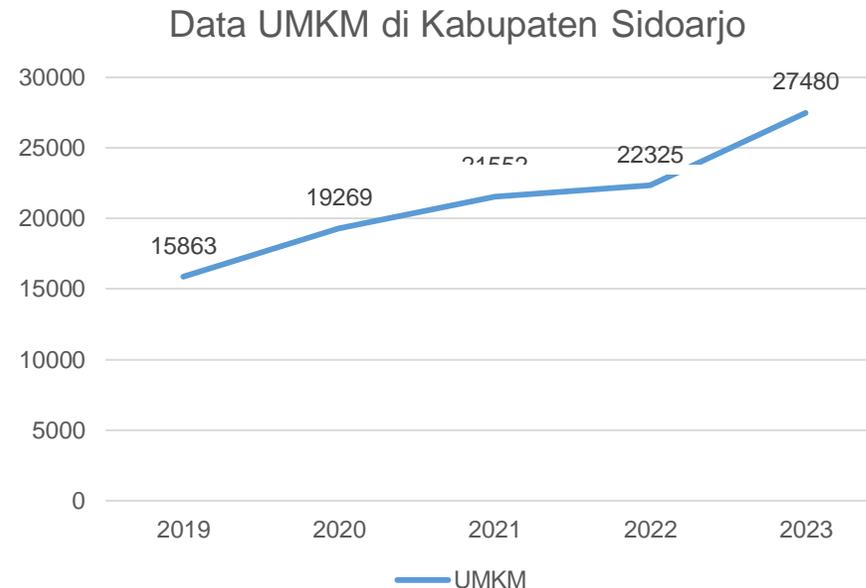
Tempe merupakan suatu makanan tradisional yang sangat digemari banyak kalangan orang dewasa maupun di kalangan anak-anak dan salah satu ciri khas Indonesia terutama ada di kota sidoarjo, tempe ini sangat banyak memiliki kandungan nutrisi yang sangat berkualitas. Kandungan dari nutrisi yang ada di dalam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

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.

- 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.

Pendahuluan

- 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.
- Keberhasilan Kabupaten Sidoarjo sebagai Kota UMKM di Indonesia tidak lepas dari upaya pemberdayaan UMKM yang dilakukan oleh pemerintah terkait yaitu, Dinas Koperasi dan Usaha Mikros 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 ;



Metode

- Penelitian ini menggunakan metode kualitatif. Metodologi 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

- 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. 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:

1. Perencanaan (Planning)
2. Pengorganisasian (Organizing)
3. Pengarahan (Directing)
4. Pengendalian (Controlling)
5. Evaluasi

Pembahasan

- 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
- 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

Pembahasan

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

Kesimpulan

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. 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.

Referensi

- Alvina, Adini, and Dany Hamdani. 2019. Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Pangan Halal 1*, no. 1 vol. 4.
- Batlajery, 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*. Bpfe. Yogyakarta.
- Handoko, T. H. 2017b. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Bpfe. Yogyakarta.
- Herjanto, Eddy. 1999. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Karinayah, D. (2018). *Pemberdayaan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Ukm) Di Kabupaten Sidoarjo*. Program Studi Ilmu Administrasi Negara, FISIP, Universitas Airlangga, 1–13.

