

LAPORAN PENELITIAN

**ANALISIS PRODUKSI DAN PEMASARAN TEMPE
INDUSTRI RUMAH TANGGA
DI TAMBUN SELATAN BEKASI**



Oleh :

Sumihar M.L. Tobing, MM

**FAKULTAS PERTANIAN
PROGRAM STUDI AGROTEKNOLOGI
UNIVERSITAS BOROBUDUR
JAKARTA, 2022**

**LEMBAR IDENTITAS DAN PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PENELITIAN**

1	Judul Penelitian	Analisis Produksi dan Pemasaran Tempe Industri Rumah Tangga di Tambun Selatan Bekasi
2	Ketua Peneliti :	
	a. Nama	Ir. Sumihar M.L Tobing, MM
	b. NIDN	131872560
	c. Jenis Kelamin	Perempuan
	d. Pangkat/Golongan/NIP	IIIc
	e. Jabatan Fungsional	Lektor
	f. Fakultas/Program Studi	Pertanian
	g. Bidang Ilmu yang diteliti	Manajemen
3	Jumlah Tim Peneliti	1 (satu) Orang
4	Lokasi Penelitian	Jakarta
5	Jangka Waktu Penelitian	6 (enam) bulan
6	Biaya diperlukan	Rp. 22.000.000,-
7	Sumber Dana	Perguruan Tinggi

Jakarta, 22 Agustus 2022

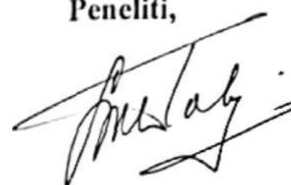
Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian



Ir. Sugiyanto, MM

Peneliti,



Ir. Sumihar M.L.Tobing, MM

Lembaga Penelitian & Pengabdian Masyarakat



Evi Syafrida Nasution, S.Psi., M.Psi

PENDAHULUAN

Tanaman kedelai merupakan salah satu bahan pangan penting setelah beras. Potensinya besar sebagai sumber protein nabati masyarakat, dan jika ditinjau dari harganya merupakan sumber protein yang termurah sehingga sebagian besar kebutuhan protein nabati dapat dipenuhi dari olahan kedelai.

Tanaman kedelai adalah tanaman kacang penting yang berpengaruh terhadap perekonomian negara dan menyangkut hajat hidup orang banyak. Kebutuhan akan kedelai setiap tahunnya selalu meningkat, tetapi kurang didukung oleh peningkatan produksi kedelai dalam negeri sehingga menyebabkan impor kedelai dibuka dan meningkat.

Tempe dibuat dari kacang kedelai yang difermentasikan dengan jamur *Rhizopus oligosporus*. Proses fermentasi ragi pada kacang kedelai akan membuat gizi yang terkandung akan mudah diserap dan dicerna oleh tubuh manusia dibandingkan kacang kedelai. Dalam 100 gram tempe mengandung protein 20.8 gram, lemak 8,8 gram, serat 1,4 gram, kalsium 155 mg, fosfor 326 mg, zat besi 4 mg dan karoten 34 mikrogram. Manfaat tempe bagi kesehatan antara lain sebagai sumber protein, menurunkan resiko serangan jantung, sumber vitamin, menangkal radikal bebas, mencegah anemia, diare dan kolera, mengendalikan kadar gula darah, menurunkan lemak dalam darah (Anonim,1991). Potensi tempe dalam meningkatkan kesehatan dan harganya relatif murah memberikan alternatif pilihan dalam pengadaan makanan bergizi yang dapat dijangkau oleh segala lapisan masyarakat (Sutrisno, 2006).

Tempe umumnya dibuat secara tradisional dan merupakan sumber protein nabati. Di Indonesia pembuatan tempe sudah menjadi industri rakyat. Industri tempe adalah salah satu industri kecil, tetapi mampu menyerap sejumlah tenaga kerja, baik dalam proses produksi maupun proses pemasaran, sebagai tempe murni maupun produk olahan tempe.

Prospek industri tempe sangat menjanjikan keuntungan. Tempe akan mengalami peningkatan seiring dengan pertumbuhan jumlah penduduk dan meningkatnya pendapatan, daya beli masyarakat, serta tumbuhnya kesadaran masyarakat akan kecukupan gizi. Data BPS tahun 2021 mencatat rata-rata konsumsi per kapita untuk tempe sebesar 0,146 kg setiap minggu. Jumlahnya meningkat 4,29% dibanding tahun sebelumnya yang sebanyak 0,146 kg.

Umunya Industri tempe dikelola dalam bentuk industri rumah tangga, sehingga perkembangannya selalu dihadapkan dengan permasalahan yang menyangkut seperti bahan baku, ketersediaan dan kualitas faktor produksi, tingkat keuntungan, pemasaran dan permodalan (Ambarwati,1994).

.Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dijelaskan, maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kegiatan produksi dan pemasaran tempe industri rumah tangga dari CV. Rukhyat yang ada di kecamatan Tambun, Bekasi.

METODE PENELITIAN

1. Tempat Dan Waktu

Tempat penelitian dilaksanakan di industri rumah tangga CV. Rukhyat yang berlokasi di jalan Jl. Rambutan no.1 kelurahan Sumberjaya, kecamatan Tambun Selatan, Bekasi. Lokasi penelitian ditentukan dengan sengaja (*purposive*). Waktu pelaksanaan pada bulan April sampai dengan Juni 2022.

2. Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dilakukan dengan metode survey. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan wawancara langsung dengan pemilik usaha tempe CV. Rukhyat dengan menggunakan kuisioner yang telah disiapkan, dan observasi langsung terhadap pemilik usaha tempe tersebut. Data sekunder diperoleh dari literature-literatur, instansi-instansi seperti Balai atau Kantor Dinas serta hasil-hasil penelitian terdahulu yang berhubungan dengan topik akan yang diteliti

3. Model Analisis Data

Berdasarkan tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini, maka dilakukan pengamatan langsung pada kegiatan produksi tempe, menghitung besarnya biaya produksi dan pemasaran yang ada di CV. Rukhyat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tinjauan Umum CV Rukhyat

CV Rukhyat adalah industri rumah tangga yang bergerak dibidang produksi pangan yaitu tempe. CV Rukhyat hanya memiliki lokasi yang berada di JL. Rambutan no.1 kelurahan Sumberjaya, kecamatan Tambun Selatan, Bekasi. Industri ini sudah berdiri selama lebih dari

20 tahun sejak tahun 1995, usaha ini berawal dari perpindahan Pak Rukhyat dari kampung ke Bekasi di tahun 1990 yang kemudian membuka pabrik rumahan bersama keluarganya.

Seiring dengan banyaknya peminat tempe, industri tempe ini terus berkembang. CV Rukhyat menjadi produsen tempe yang dikenal oleh kebanyakan pengecer di pasar-pasar tradisional daerah Tambun sampai Cibitung dan sekitarnya.

Struktur organisasi dalam CV Rukhyat yaitu terdiri dari :

1. Pemilik

Pemilik adalah orang yang memiliki dan menentukan visi dari pabrik rumahan ini.

2. Pengelola

Pengelola bertugas sebagai tangan kanan dari pemilik dalam segala urusan serta dapat pula menggantikan pemilik jika berhalangan. bagian ini juga ikut andil bertanggung jawab dalam semua proses yang terjadi di perusahaan.

3. Pengawas

Bertugas mengawasi jalannya proses produksi agar proses produksi terkendali dengan baik. Selain itu menjaga bahan baku di dalam gudang agar tidak terjadi kehilangan bahan baku.

4. Bagian pemasaran

Bagian ini dikatakan sebagai perantara antara produsen dengan konsumen dimana bagian pemasaran bertugas untuk memasarkan hasil produksi ke pengecer di pasar-pasar tradisional & konsumen yang datang langsung ke pabrik.

2. Prose Produksi Tempe

Bahan baku dalam pembuatan tempe adalah kacang kedelai, terdapat berbagai jenis kacang kedelai yang tersedia di pasaran, yaitu :

- a. Kedelai cap bola
- b. Kedelai anjasmoro
- c. Kedelai 3 roda biru
- d. Kedelai import
- e. Kedelai lokal

Dalam proses produksi tempe, peralatan yang dibutuhkan tidak banyak. Adapun peralatan memproduksi tempe adalah :

a. Drum kaleng bek

Alat ini berfungsi sebagai tempat menyimpan, mencuci, merendam, dan membilas kacang kedelai

b. Sendok atau spatula kayu

Berfungsi sebagai alat pengaduk kacang kedelai yang di cuci, dimasak dan dibilas.

c. Alat penghancur kacang kedelai

Alat ini digunakan untuk memotong/menghancurkan kacang kedelai sesuai ukuran yang diinginkan.

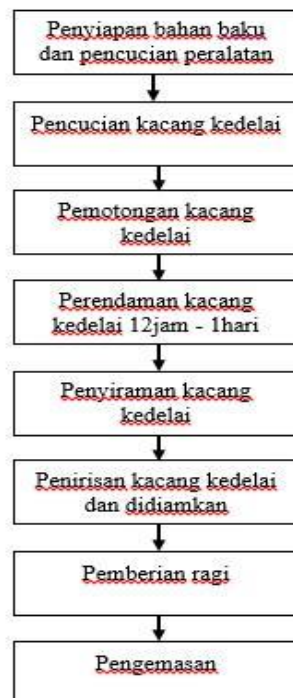
d. Rak kayu

Untuk tempat fermentasi kacang kedelai yang sudah diberi ragi dan dibungkus dengan plastik ataupun daun pisang.

e. Kompor

Untuk merebus kacang kedelai yang disiapkan di drum kaleng

Proses produksi tempe di industri rumahan CV Rukhyat masih menggunakan cara yang sederhana. Adapun gambaran proses produksi yang dilakukan dalam memproduksi kacang kedelai menjadi tempe melalui tahapan-tahapan sebagai berikut :



a. Tahap 1

Awalnya CV Rukhyat menyiapkan bahan baku dan mencuci peralatan yang akan digunakan seperti drum dan spatula kayu.

b. Tahap 2

Pencucian kacang kedelai dilakukan dalam drum kaleng sambil terus diputar, kemudian air bekas cucian kacang kedelai dibuang

c. Tahap 3

Pencucian dilakukan sekali lagi apabila kacang kedelai dirasa belum bersih

d. Tahap 4

Kacang kedelai dimasukkan kedalam mesin pemotong/penghancur dengan ukuran standart.

e. Tahap 5

Tahap selanjutnya kacang kedelai direndam dalam drum terpisah selama 12 jam hingga 1 hari.

f. Tahap 6

Kacang kedelai disiram dengan air mengalir untuk menghilangkan kotoran sisa perendaman, ditiriskan dan didiamkan hingga tidak terlalu panas.

g. Tahap 7

Kacang kedelai diberi ragi tempe secukupnya , lalu aduk hingga rata.

h. Tahap 8

Proses pengemasan dilakukan setelah melalui seluruh tahapan diatas. Pengemasan menggunakan kemasan dari plastik dan dari daun pisang.

i. Tahap 9

Proses fermentasi membutuhkan waktu 2-3 hari dengan suhu kamar untuk mendapatkan hasil yang baik.

j. Tahap 10

Tempe yang sudah jadi siap untuk dikonsumsi/dipasarkan.

3. Biaya Produksi Tempe

Berbeda dengan usaha lain yang memiliki jadwal belanja bulanan dan bahan baku produksi yang disimpan digudang, pada produksi tempe ini hampir setiap bahan merupakan

hasil belanja harian. Pembelian bahan baku paling lambat dilakukan tiga hari sekali dengan jumlah pembelian bahan baku kacang kedelai sebanyak 100 kg.

Berikut adalah biaya yang dikeluarkan untuk produksi tempe, dengan tingkat besaran bahan baku kedelai yang digunakan per hari 100 kg.

KETERANGAN	JUMLAH	HARGA SATUAN	TOTAL HARGA
Kacang Kedelai	100 kg	Rp 12,440	Rp 1,244,000
Tenaga kerja	3 orang	Rp 10,000	Rp 30,000
Total			Rp 1,274,000
Rukhyat Tenaga kerja yang ada pada saat ini berjumlah 4 orang. Tenaga kerja ini adalah tenaga			
<i>Bahan Tambahan:</i>			
Plastik	¼ (kg)	Rp 7,500	Rp 7,500
Obat nyamuk bakar (alat bantu rekat)	1 (pcs)	Rp 2,000	Rp 2,000
Daun perorospisang	3 (ikat)	Rp 1,200	Rp 3,600
Gas (gas/hari)	3	Rp 7,667	Rp 23,000
Total			Rp 36,100
Gaji Karyawan			
Ongkos harian karyawan	4 (orang)	Rp 50,000	Rp 200,000
PEMASARAN TEMPE			
Total			Rp 200,000
SUBTOTAL			Rp 1,510,100

Total biaya produksi harian	Jumlah
Bahan baku	Rp 1,274,000
Bahan tambahan	Rp 36,100
Gaji tenaga kerja	Rp 200,000
Total Biaya Produksi	Rp 1,510,100

4. Pemasaran Tempe

Pemasaran merupakan salah satu kegiatan yang penting dalam suatu perusahaan. Sebelum melakukan pemasaran pengusaha terlebih dahulu mempersiapkan produk olahan yang ingin dipasarkan serta melihat dan menjaga kualitas dan cita rasa dari produk olahan tersebut.

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengusaha tempe di daerah penelitian, dalam memasarkan produknya, pengusaha tempe CV Rukhyat menjualnya dengan cara yaitu :

1. Langsung kepada konsumen yang datang ke pabrik pengolahan
2. Langsung ke pasar-pasar tradisional daerah Tambun sampai Cibitung
3. Dititip ke pedagang lain
4. Kepada catering

Tempe yang dipasarkan oleh industri rumah tangga ini menggunakan 2 jenis kemasan yaitu plastik dan daun pisang. Tempe dengan kemasan plastik ada 4 jenis ukuran yaitu 10 cm, 11 cm, 12 cm, dan 7 ons. Sedangkan tempe dengan kemasan daun pisang ada 2 jenis ukuran yaitu 9 cm dan 10 cm dengan panjang masing-masing 2, 4 cm.

Harga jual tempe sebelum dan sesudah masa Covid 19 tidak ada kenaikan yang signifikan, hanya ada penyesuaian ukuran tempe yaitu menjadi lebih kecil. Harga tempe untuk kemasan plastik ukuran 10 cm Rp 2000, ukuran 11 cm Rp 3000, ukuran 12 cm Rp 5000, dan ukuran 7 ons Rp 6500. Adapun tempe dengan kemasan daun pisang ukuran 9 cm Rp 40.000 dan ukuran 10 cm Rp 50.000.

Tenaga kerja yang dipakai untuk memasarkan produk tempe tersebut adalah tenaga kerja keluarga diantaranya ialah pengusaha tempe tersebut, istri dan anak dari pengusaha tempe. Disamping itu pemasaran tempe juga dilakukan oleh karyawannya yang berjumlah 4 orang.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa :

1. Produksi tempe industri rumah tangga CV Rukhyat masih menggunakan cara yang sederhana, sehingga peralatan yang digunakan juga tidak terlalu banyak dan variatif.
2. Total biaya produksi tempe yang dikeluarkan oleh industri rumah tangga CV Rukhyat, dengan tingkat besaran bahan baku kacang kedelai yang digunakan 100 kg sebesar Rp 1.510.100,.

3. Pemasaran tempe industri rumah tangga CV Rukhyat dilakukan dengan cara yaitu langsung kepada konsumen yang datang ke pabrik pengolahan, langsung menjualnya ke pasar-pasar tradisional daerah Tambun sampai Cibitung, dititip ke pedagang lain dan kepada catering.

Saran

1. CV Rukhyat seharusnya mengubah cara pembuatan tempe secara tradisional dengan menggunakan mesin yang lebih baik, agar hasil produksi meningkat dan waktu yang dibutuhkan menjadi singkat.
2. Kepada pengusaha/pemilik industri rumah tangga CV Rukhyat agar dapat meningkatkan pendapatannya, maka perlu memperluas jaringan pemasaran serta meningkatkan produksinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwati, S. R. R. 1994. Bebera Aspek Ekonomi Pada industri Tahun Dan Tempe D Kecamatan Parung Kabupaten Bogor. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anonim. 1991. Komposisi zat gizi pangan Indonesia. Depkes RI Direktorat. Bina Gizi Masyarakat dan Puslitbang Gizi, Jakarta.
- Cahyadi,W.2008. Kedelai Khasiat dan Teknologi. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- E-jurnal ‘’pengertian produksi’’ 28 agustus 2018. <https://www.ejurnal.com/2013/11/pengertian-produksi>
- Hamim Thohari, Jhon Wardie, Revi Sunaryati. Analisis Pemasaran Pada Agroindustri Tempe Di Kota Palangkaraya. J-SEA (Journal Socio Economics Agricultural. Vol. 13 No. 2, Agustus 2018: 19-29.
- Kotler, P. & Keller. 2009. Prinsip-prinsip Pemasaran (Terjemahan). Penerbit Erlangga, Jakarta.

Sarwono. 2010. Usaha Membuat Tempe dan Oncom. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sutrisno, E. (2006). Studi Profil Industri Tempe Berdasarkan Tingkat Kesuksesan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. Retrieved from <https://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/3663/F06esu.pdf;jsessionid=1AE8A7957432AF9B5491F68D75593CDB?sequence=4>.

