

ANALISIS KINERJA USAHA PADA PRODUK TEMPE DI DESA GALANG SUKA

Ayu Lestari

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Email: ayulestari24242@gmail.com

Arini Lestari

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Email: arinilestari191@gmail.com

Indah Ussania

I Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Email: indahussahnia18@gmail.com

Zainarti

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

Email: Zaiartimm60@gmail.com

Alamat: Jl. William Iskandar PS.V, Medan Estate, Kec. Percut SeTuan, Kabupaten Deli
Serdang, Sumatera Utara 203371

Korespondensi Penulis: ayulestari24242@gmail.com

Abstract.

This study aims to determine the business performance of tempe products in Galang Suka Village. The data used in this study are primary data obtained directly from the tempe business. Data collection was carried out by direct interviews with the business owner. The results showed that the tempe business in Galang Suka Village was still a home industry where tempe processing was done traditionally. Soybean raw materials sometimes increase, and raw materials are not available at the end of the year, and production costs are too high, which affect revenues and profits.

Keywords: Performance, effort, product.

Abstrak.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kinerja usaha produk tempe di Desa Galang Suka. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang diperoleh langsung dari usaha tempe. Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara langsung kepada pemilik usaha tersebut.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa usaha tempe di Desa Galang Suka masih industri rumah tangga yang pengolahan tempe dilakukan secara tradisional. Jumlah produksi per hari rata-rata 160 batang tempe dengan keuntungan 1.000 rupiah perbatang setelah harga kedelai naik. Permasalahan yang dihadapi pada usaha pembuatan tempe adalah harga bahan baku kacang kedelai yang terkadang naik, serta tidak tersedia bahan baku diakhir tahun, dan biaya produksi yang terlampaui tinggi sehingga mempengaruhi penerimaan dan keuntungan.

Received Agustus 07, 2022; Revised September 12, 2022; Accepted Oktober 22, 2022

* Ayu Lestari, e-mail ayulestari24242@gmail.com

Kata kunci: Kinerja, usaha, produk.

LATAR BELAKANG

Usaha Mikro Kecil atau UMK sangat berperan penting terhadap perekonomian di Indonesia. Dengan adanya UMK dapat meminimalisir jumlah pengangguran di dalam dunia pekerjaan. Salah satu UMK yang saat ini berkembang di Indonesia adalah industri pangan. Industri pangan merupakan industri yang mengelola hasil pangan menjadi produk yang siap jadi dan memiliki nilai tambah yang sesuai dengan permintaan dan selera konsumen.

Salah satu Usaha Mikro Kecil (UMK) yang berkembang yaitu usaha pengelolaan tempe. Di Indonesia tempe sendiri dikenal sebagai makanan khas asli Indonesia. Usaha pengelolaan tempe ini mempunyai karakteristik yang unik, suplai bahan baku usaha tempe 100% didapat dari kedelai impor. Tempe merupakan salah satu bahan pangan yang pengelolaannya sendiri terbuat dari kedelai. Masyarakat menjadikan tempe sebagai sumber protein nabati, selain itu harga jualnya juga yang murah, tempe adalah produk fermentasi yang tidak berhatan lama. Kegiatan produksi tidak akan terlaksana tanpa adanya faktor-faktor yang mendukung untuk memproduksi suatu barang. Dalam kegiatan produksi dibutuhkan modal, tempe, peralatan dan orang yang akan melakukan suatu produksi.

Kinerja merupakan hasil kerja secara kualitas dan kuantitas yang dapat dicapai oleh seorang pegawai dalam melaksanakan tugas pokok dan fungsinya sebagai pegawai sesuai dengan tanggung jawab yang diberikan kepadanya.

METODE PENELITIAN

Metode Penelitian menggunakan Data kualitatif didefinisikan atau juga bisa disebut sebagai data yang mendekati dan mencirikan sesuatu. Data ini dapat diamati dan dicatat. Tipe data ini bersifat non-numerik. Jenis data ini dikumpulkan melalui metode observasi, wawancara satu lawan satu, melakukan focus group, dan metode serupa.

Waktu dan tempat penelitian

Penelitian ini dilakukan di Home industry Pembuatan Tempe milik Bapak Adi yang berada di Desa Galang Suka Kec. Deli serdang. Proses penelitian Mulai Tanggal 13-15 Desember 2022, yaitu mulai dari persiapan, pengumpulan data sampai dengan tahapan penyusunan laporan.

Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan dengan metode survei dengan studi kasus. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan sekunder. Data primer dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan pengrajin tempe, dengan menggunakan daftar pertanyaan yang telah dipersiapkan terlebih dahulu. Data primer tersebut terdiri dari identitas pengrajin usaha pembuatan tempe yang meliputi, proses pembuatan tempe, pembiayaan, penerimaan, pendapatan keuntungan, dan kelayakan. Data sekunder keadaan umum daerah penelitian jumlah produksi tempe di Desa Galang Suka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kinerja

Kinerja dalam Tesaurus Bahasa Indonesia (2008) berarti kemampuan, penampilan, prestasi dan kapasitas. Menurut The Scriber-Bantam English Dictionary (1979), kinerja berasal dari kata “to perform” yang memiliki beberapa arti, yaitu: (a) melakukan, menjalankan, melaksanakan, (b) memenuhi atau melaksanakan kewajiban suatu niat atau nazar, (c) melaksanakan atau menyempurnakan tanggung jawab, dan (d) melakukan sesuatu yang diharapkan oleh seseorang atau mesin. Untuk mencapai tujuannya, sebuah organisasi wajib memiliki kinerja Sumber Daya Manusia (SDM) yang efektif dan efisien karena kinerja organisasi merupakan akumulasi kinerja individu dan kelompok. Hakikat manajemen kinerja adalah aktivitas mengelola seluruh kegiatan SDM dalam organisasi untuk mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan. Dengan demikian, manajemen

kinerja tidak hanya bermanfaat bagi organisasi, tapi juga bermanfaat bagi manajer serta individu. Kinerja seseorang dikatakan berhasil apabila mampu mencapai standar yang ditentukan atau disepakati bersama antara atasan dan bawahan.

1) Umpan Balik Antara tujuan, standar, dan umpan balik bersifat terkait. Umpan balik melaporkan kemajuan, baik kualitas maupun kuantitas, dalam mencapai tujuan yang didefinisikan oleh standar. Umpan balik penting ketika mempertimbangkan “real goals” atau tujuan sebenarnya. Umpan balik merupakan masukan yang digunakan untuk mengukur kemajuan kinerja, standar kinerja, dan pencapaian tujuan. Dengan umpan balik dilakukan evaluasi terhadap kinerja dan sebagai hasilnya dapat dilakukan perbaikan kinerja.

2) Alat atau Sarana

Alat atau sarana merupakan sumber daya yang dipergunakan untuk menyelesaikan tujuan dengan sukses. Alat atau sarana merupakan faktor penunjang untuk mencapai tujuan. Tanpa alat atau sarana, tugas atau pekerjaan spesifik sulit dilakukan dan tujuan tidak dapat diselesaikan sebagaimana seharusnya.

3) Kompetensi

Kompetensi merupakan persyaratan utama dalam kinerja. Kompetensi merupakan kemampuan yang dimiliki oleh seseorang untuk menjalankan pekerjaan yang diberikan kepadanya dengan baik. Kompetensi memungkinkan seseorang mewujudkan tugas yang berkaitan dengan pekerjaan yang diperlukan untuk mencapai tujuan.

4) Motif

Motif merupakan alasan atau pendorong bagi seseorang untuk melakukan sesuatu. Manajer memfasilitasi motivasi kepada karyawan dengan insentif berupa uang, memberikan pengakuan, menetapkan tujuan menantang, menetapkan standar terjangkau, meminta umpan balik, memberikan kebebasan melakukan pekerjaan termasuk waktu melakukan pekerjaan, menyediakan sumber daya yang diperlukan dan menghapuskan tindakan yang mengakibatkan disinsentif.

5) Peluang

Pekerja perlu mendapatkan kesempatan untuk menunjukkan prestasi kerjanya. Terdapat dua faktor yang menyumbangkan pada adanya kekurangan kesempatan untuk berprestasi, yaitu ketersediaan waktu dan kemampuan untuk memenuhi syarat.

Usaha

Dalam kamus bahasa Indonesia usaha adalah kegiatan dengan mengerahkan tenaga, pikiran atau badan untuk mencapai suatu maksud atau mencari keuntungan, berusaha bekerja giat untuk mencapai sesuatu.⁸ Sedangkan dalam Undang-undang No.3 tahun 1982 tentang wajib daftar perusahaan usaha adalah setiap tindakan, perbuatan, atau kegiatan apapun dalam bidang perekonomian yang dilakukan setiap pengusaha atau individu untuk tujuan memperoleh keuntungan atau laba. Secara etimologi usaha yaitu kegiatan dengan mengerahkan tenaga pikiran atau badan untuk mencapai sesuatu yang dimaksud. Dalam hal ini Yusuf Qardawi mengemukakan, usaha yaitu mengfungsikan potensi diri untuk berusaha secara maksimal yang dilakukan manusia, baik lewat gerakan anggota tubuh maupun akal untuk menambah kekayaan, baik dilakukan secara perseorangan ataupun kolektif, baik untuk pribadi ataupun untuk orang lain. Jadi dilihat dari definisi diatas jelas bahwa kita dituntut untuk berusaha dengan usaha apapun dalam konteks usaha yang halal untuk memenuhi kebutuhan dalam kehidupan ini.

Produksi

Produksi adalah kegiatan yang dapat menimbulkan manfaat atau menambah manfaat baru bagi suatu produk. Kegiatan produksi merupakan kegiatan yang menambah atau menciptakan faedah atau manfaat suatu produk sehingga dengan adanya proses produksi tersebut menimbulkan tambahan manfaat dan diharapkan dapat meningkatkan kepuasan konsumen. Produksi dilakukan setiap hari, kegiatan ini rutin dilaksanakan mulai jam 08.00–13.00 oleh seluruh anggota keluarga sebagai pekerja produksi dari penimbangan kacang, perebusan, perendaman kacang, dan ditiriskan dan siap untuk proses peragian, proses peragian kacang kedelai dan pencetakan tempe dilakukan oleh keluarga Bapak Joko Adi sendiri, tahapan-tahapan dalam proses pembuatan tempe adalah sebagai berikut:

1. Pertama tama kacang kedelai yang sudah dimasukan kedalam goni dibersihkan atau dicuci hingga bersih kotoran.
2. Lalu direndam dengan air bersih proses peredaman 1x 24 jam , kalau kurang dari 1x 24 jam akan menjadi air asem sehingga rasa tidak akan enak dimakan. Jadi harus proses perendaman 1x 24 jam,
3. Lalu setelah kacang mengelupas kita cuci kembali dengan air bersih lalu kita rebus, Proses perebusan 3-4 jam menggunakan kayu.
4. Jika kacang terlihat lunak atau lembek lalu angkat, setelah itu tunggu dingin
5. Ditambah ragi dengan proses peragian yang kering , caranya ragi tersebut ditaburkan diatas tempe yang kering. Lalu kita sesuaikan dengan tempat tempe tersebut sesuai harga yang mau dijual.
6. Kemudian susun didalam suatu rak , lalu kita tunggu proses sampai jadi 2 hari bahkan lebih tergantung dengan cuaca. Kemudian Dalam 1 kg kedelai batangan menghasilkan 10 atau 11 bungkus. Kita memproduksi bahan baku kedelai 1 hari sekitar 60 kg menghasilkan 160 batang tempe perhari.

Strategi Pemasaran

Menurut Tjiptono dan Diana (2020:3), pemasaran adalah proses menciptakan, mendistribusikan, mempromosikan, dan menetapkan harga barang, jasa dan gagasan untuk memfasilitasi relasi pertukaran yang memuaskan dengan para pelanggan dan untuk membangun dan mempertahankan relasi yang positif dengan para pemangku kepentingan dalam lingkungan yang dinamis. Menurut Sunyoto (2019:19), pemasaran adalah kegiatan manusia yang bertujuan untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan langganan melalui proses pertukaran dan pihak-pihak yang berkepentingan dengan perusahaan.

Dari definisi diatas dapat disimpulkan bahwa pemasaran adalah suatu kegiatan yang dilakukan oleh perorangan atau sekelompok orang untuk memenuhi kebutuhan konsumen dan memberikan keuntungan.

1. Pada pedagang-pedagang seperti jualan gorengan, jualan serapan pagi sehingga pemasaran langsung kekonsumenn, kalau diPasar-pasar, kedai sampah, kedai kering pemasarannya tersebut Produsen langsung kedistributor, lalu distributor menyalurkan ke konsumen.
2. Memeberikan bonus tempe kepada pelanggan yang sering belik.

3. Pembelian boleh dengan cara mencicil.
4. Berperilaku ramah dan sopan kepada pembeli.
5. Pemasaran masi dlingkungan desa galang suka , kerena kalau diluar tempe tidak tahan dibungkus berapa jam, 2 jam kita bungkus kalau tidak diangin-anginkan akan membusuk.

Keuntungan

Keuntungan adalah pendapatan yang didapatkan agroindustry setelah dikurangi dengan biaya produksi. Biaya produksi pada proses pembuatan tempe berasal dari harga pokok produksi dan harga pokok penjualan. Harga pokok produksi ditambah dengan beban non-produksi atau beban pemasaran yang kemudian dibagi jumlah produksi termasuk dalam harga pokok penjualan.

Tabel 1. Rata-rata Harga Input Produksi Sebelum dan Setelah Kenaikan Harga Produksi

Input Produksi	Satuan	Sebelum	Sesudah
Kedelai	Kg	7.000	14.000
Ragi	Bungkus	2.000	3.000
Kayu bakar	1 Meter	50.000	60.000
Plastik	Roll	8.000	10.000

Jadi Keuntungan yang diperoleh bapak Adi dalam penjualan tempe pada harga sebelum 7.000 keuntungan yang didapat 1.500- 3.000, tapi sekarang diharga 14.000 keuntungan Paling Cuma 700-1.500.

Hambatan Penjualan

1. Pada Masa Pandemi COVID-19 Tahun 2020-2022 TENTU mengalami kesulitan Produksi tempe tersebut dimana penjualan berkurang dari 30-40 % menurun, Dikarenakan banyak orang bekerja dirumahkan menyebabkan kurangnya pendapatan ekonomi, jadi pendapatannya hanya cukup untuk makan sehari-hari.
2. Pada akhir tahun libur sekolah tidak ada anak-anak sekolah sehingga penjualan gorenganpun berkurang pembelinya, tidak ada orang kantor bekerja untuk sarapan pagi, segala aktivitas manusia diluar dikurangi sehingga pembelian tempe tersebut berdampak terhadap stok pembelian keprodusen sedikit.
3. Kenaikan harga bahan baku kedelai yang 2x lipat menyebabkan Produksi tempe tersebut yang dulunya tebal menjadi agak tipis.
4. Hambatan cuaca dikarenakan proses kematang tempe menjadi lam serta menimbulkan rasa tempe pahit.
5. Pernah terjadi tahun 2019 diakhir tahun mereka pernah berhenti produksi dikarenakan bahan baku tidak ada atau tidak tumbuh karena mereka menggunakan kedelai luar bukan kedelai lokal yang kecil-kecil.

Faktor-Faktor Pendukung Produksi Usaha Tempe

Faktor pendukung yang harus dipersiapkan untuk menjalankan usaha pembuatan tempe adalah sebagai berikut:

1.Tempat

Tempat adalah suatu wadah atau bangunan dimana kegiatan usaha pembuatan tempe dilaksanakan sehingga terlindung dari panas atau hujan, sekaligus sebagai tempat penyimpanan hasil produksi dan semua peralatan yang dibutuhkan selama kegiatan usaha berjalan.

2.Prasarana Penunjang Produksi

Prasarana penunjang produksi usaha pembuatan tempe berupa:

- a. Timbangan digunakan untuk menimbang isi dalam kemasan
- b. Baskom besar, alat ini digunakan sebagai tempat perendaman kacang kedelai
- c. Ember, alat ini digunakan untuk timba air

- d. Tong penampungan air kapasitas 1200 liter untuk cadangan air bersih
- e. Dandang besar , alat ini digunakan sebagai tempat perebusan kacang kedelai
- f. Tungku tempat perebusan kacang kedelai
- g. Kain tempat pemerasan air memisahkan kedelai dengan air

Kesimpulan

1. Usaha Pembuatan Tempe milik Bapak Adi masih merupakan industri rumah tangga dalam pelaksanaan kegiatan pengolahan tempe dilakukan secara tradisional yaitu bahan baku dari kacang kedelai yang sudah dibersihkan kemudian kedelai direndam selama \pm 3 jam kemudian digiling dengan mesin untuk memisahkan kulit, setelah bersih kemudian direbus atau dikukus kemudian ditiriskan dan siap diaduk dengan ragi tempe sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan, setelah proses pencampuran ragi sudah rata kacang kedelai dapat dicetak dan kemudian didiamkan selama 2-3 hari tergantung cuaca kemudian tempe siap dipasarkan.
2. Jumlah produksi per hari rata-rata 160 batang tempe dengan keuntungan 1.000 rupiah perbatang setelah harga kedelai naik. Sebelumnya keuntungan perbatang mencapai 1.500 perbatang sehingga menguntungkan dan layak untuk diusahakan.
3. Permasalahan yang dihadapi pada Usaha Pembuatan Tempe Bapak Adi adalah harga bahan baku kacang kedelai yang terkadang naik , serta tidak tersedia bahan baku diakhir tahun, dan biaya produksi yang terlampau tinggi sehingga mempengaruhi penerimaan dan keuntungan.

DAFTAR PUSTAKA

Khoirul Anwar, *The Impact Of Soybean Price Increase On Business Sustainability And Profit Of Tempe Craftsmen (Case study on tempe craftsmen in Bangil Subdistrict, PasuruanDistrict), Vol. 3 Nomor 2 Agustus 2017 (Case study on tempe craftsmen in Bangil Subdistrict, PasuruanDistrict) , Vol.3 .No. 2 Agustus 2017.*

Ety Rachaety ,Raih Tresnawati. *Kamus Istilah Ekonomi ,(Jakarta:Bumi Aksara, 2005),cet. Ke-1, h. 59 Ekonomi ,(Jakarta:Bumi Aksara, 2005), cet. Ke-1, h.59*

Siswoyo Haryono. *Manajemen Kinerja Sdm Teori & Aplikasi.* Penerbit : Luxima metro media , Jakarta Timur.

Jumadi. *Manajemn Operasi.* Penerbit: Cv .Sarnu Untung, Jawa Tengah.

Hairun ,Suslinawati, dkk.Analisis Usaha Pembuatan Tempe (studi kasus pada usaha pembuatan tempe “bapak joko sarwono”) di kelurahan binuang kecamatan binuang kabupaten tapin. *Jurnal al ulum sains dan teknologi.* Vol.2 , No.1 Nopember 2016. <http://eprints.kwikkiangie.ac.id/2004/3/bab%202.pdf>