

## BAB II

### GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

#### 2.1. Sekilas Kerja Praktek Di UKM Tempe

Dengan adanya prasyarat mata kuliah Kerja Praktek di Stikom Surabaya. Maka salah satu tempat yang digunakan untuk studi kasus kerja praktek oleh penulis adalah UKM Tempe @-Soy. Pada UKM ini memproduksi tempe kedelai. Akan tetapi, perhitungan keuangan masih dilakukan secara manual maka dari itu dengan adanya kerja praktek ini akan dibuat sebuah aplikasi yang dapat membantu mempermudah dalam perhitungan keuangan dan menghasilkan laporan laba atau rugi.

#### 2.2. Uraian Tentang UKM Tempe

UKM (Unit Kerja Menengah) Tempe @-Soy merupakan usaha mikro yang masih sangat baru. Karena baru dibuka sekitar bulan November 2009 lalu. Walaupun tergolong usaha baru, usaha yang dipimpin langsung oleh Pak Musa berkembang sangat pesat. Dalam kurun waktu kurang dari 7 bulan, usaha ini mampu menempuh target yang sangat tinggi yaitu sekitar 55 kg per hari.

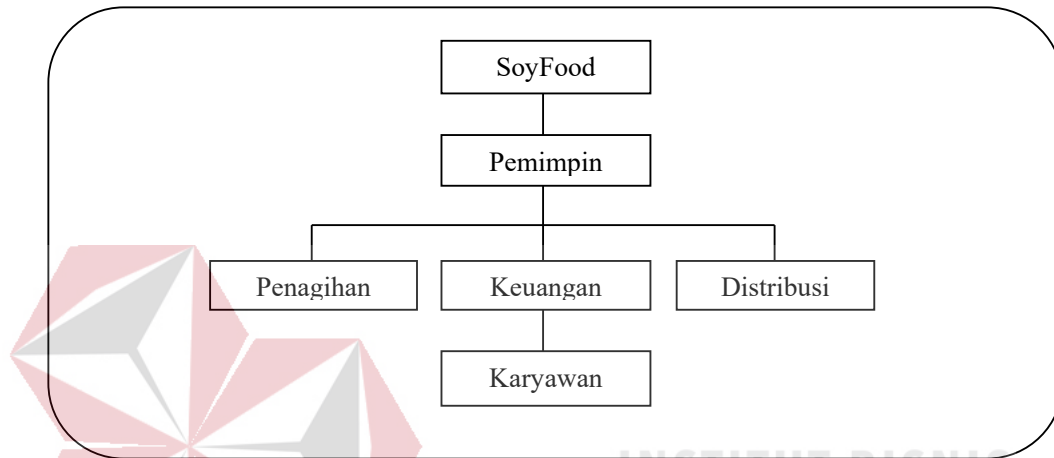
Semua proses tergolong masih menggunakan cara yang manual, mulai dari proses perendaman hingga proses *packaging* atau pengemasan. Karena masih menggunakan proses yang manual, pegawai yang dibutuhkan cukup banyak.

Proses yang dijalankan sangat bersih dan rapi. Mulai dari proses perendaman yang sangat hati-hati dalam *sorting* kotorannya, sangat teliti hingga benar-benar dalam setiap proses diadakan proses men-*sorting* kotoran.

### 2.3. Lokasi UKM Tempe @-Soy

Lokasi UKM Tempe @-Soy di Jl. Kebonsari 2b No. 11 Jambangan Surabaya, Jawa Timur Indonesia.

### 2.4. Struktur Organisasi



#### Keterangan Struktur Organisasi

Pimpinan	: Bapak Musa
Keuangan	: Ibu Hesti
Bagian Penagihan dan Distribusi	: Bapak Amin
Karyawan 1 (Pagi Hari)	: Ibu Nur
	Bapak Hendrik
Karyawan 2(Sore Hari)	: Ibu Eni
	Ibu Rumiatur
	Ibu Jiah

Tetapi, struktur organisasi itu masih belum *fix* (pasti), karena jika ada kekurangan karyawan secara tiba-tiba, maka karyawan lain akan siap membantu. Karena usaha ini masih tergolong usaha mikro yang salah satu kelemahannya

adalah kurang terorganisasi dalam struktur para karyawan yang masih ada hubungan keluarga atau juga ada tetangga dekat.

## **2.5. Visi dan Misi**

### **2.5.1. Visi**

Visi adalah suatu tujuan atau cita-cita yang diterapkan di dalam mengembangkan usaha, agar usaha selalu maju, dikenali oleh masyarakat. Untuk mencapai suatu kesuksesan diperlukan visi dalam membentuk suatu tujuan agar, segala hal yang dilakukan tidak sia-sia.

Visi UKM Tempe @-Soy adalah membuat tempe kedelai asli tanpa campuran apapun yang berorientasi kebersihan dan kepercayaan konsumen yang dicapai melalui misi.

### **2.5.2. Misi**

Misi adalah sesuatu yang perlu dilakukan untuk mencapai visi, bagaimana cita-cita yang diinginkan tercapai. Maka dari itu, UKM Tempe @-Soy tidak hanya membuat visi saja, akan tetapi juga perlu membentuk misi, agar usaha UKM dapat berjalan dengan lancar dan sukses.

Misi UKM Tempe @-Soy adalah usaha yang mengedepankan produk-produk yang berkualitas dengan berbagai pola kerja yang professional, kreatif, inovatif dan bersahabat dalam melayani semua kalangan atau semua tingkatan ekonomi baik tingkatan ekonomi ke bawah sampai tingkatan ekonomi ke atas. Serta berupaya menjalin kerjasama dengan berbagai pihak dalam pengembangan usaha, dan hal yang paling diutamakan dalam produksi tempe kedelai asli yaitu

selalu menjaga kebersihan baik mulai dari segi pengolahan yang termasuk pencucian kedelai hingga *packaging* (pengemasan).

## 2.6. Komitmen UKM Tempe @-Soy Dengan Soyfood Indonesia

Dengan saling bekerja sama semoga visi dan misi ini tidak hanya dipahami, tetapi juga dihayati dan lebih daripada itu dilaksanakan secara konsisten oleh segenap pimpinan dan karyawan untuk selalu berusaha memproduksi tempe yang halal dan berkualitas , serta selalu mempertahankan atau bahkan selalu meningkatkan mutu dari produk tempe. Dan tentunya selalu memberikan pelayanan terbaik bagi para konsumen.

## 2.7. Penjelasan Produk Dan Deskripsi Tugas

Produk dari UKM Soyfood adalah Tempe @-soy. Pada produk ini ada Standar Prosedur Pekerjaan , antara lain :

### a. Proses Pembelian Kedelai.

Pembelian kedelai di koperasi dimana Pak Musa menjadi anggota dari koperasi.

### b. Proses *Pre-Shocking*

Adalah proses perendaman awal yang dilakukan dalam waktu kurang lebih 4 jam. Biasanya proses ini dimulai pada pukul 09.00.

### c. Proses Perebusan I

Setelah kurang lebih 4 jam, kedelai direbus setengah matang. Setengah matang maksudnya adalah saat air rebusan kedelai mendidih untuk pertama kalinya, yaitu kurang lebih membutuhkan waktu sekitar 1 jam.

(Dengan perbandingan : 1 : 1,75. Artinya 1 kg kedelai akan membutuhkan 1,75 liter air. Jadi, untuk sekali proses perebusan yaitu 20 kg kedelai, membutuhkan sekitar 35 liter air).

Proses ini dilakukan pada sore hari, jadwalnya adalah :

Bejana I : 15.00, Bejana II : 16.00, Bejana III : 17.00.

d. Proses Fermentasi Basah (Pengasaman)

Proses ini dilakukan dalam waktu minimal 12 jam. Tujuan dari proses ini adalah agar pH dari kedelai menjadi tinggi dan menjadi asam, sehingga bakteri pembusuk sulit untuk berkembang.

e. Proses Penggilingan

Proses ini biasanya dimulai pada pukul 06.00. Proses penggilingan ini dilakukan oleh mesin. Tidak menggunakan cara tradisional yang dilakukan oleh orang – orang awam selama ini yaitu dengan cara dinjak – injak dengan menggunakan kaki.

Tujuan dari proses ini adalah memisahkan kulit ari kedelai agar terlepas dari kedelainya.

f. Proses Pencucian

Proses ini biasanya dimulai pada pukul 06.00, bersamaan dengan proses penggilingan. Tujuan dari proses ini adalah agar kedelai bersih dari kulit ari yang sudah terkelupas dari kedelainya. Karena kulit ari menyebabkan tempe yang sudah jadi nantinya bisa cepat membusuk, maka dalam proses ini benar – benar diutamakan kebersihan. Proses ini harus benar-benar membersihkan kulit ari dari kedelai, Kulit ari harus terpisah, bersih, agar kualitas dari produk

selalu terjaga. Dalam proses ini, yang disebut bersih, yaitu kejernihan air pencucian harus sama dengan air pencuci yang ada di kolam.

g. Proses Perebusan II

Proses perebusan II adalah proses perebusan yang terakhir. Pada proses ini kedelai yang telah dibersihkan, direbus hingga air perebusan mendidih sempurna.

Karena setiap hari memproduksi 55 kg, maka ada 3 kali proses perebusan ini, sama seperti proses perebusan I, jadwalnya adalah :

Bejana I : 09.00, Bejana II : 11.00, Bejana 3 : 13.00

h. Proses Penirisan dan Pengeringan

Proses ini dilakukan pada pukul 11.00, 13.00, 14.30. Tujuan dari proses ini adalah agar kedelai yang telah direbus menjadi kering atau setidaknya sudah sangat sedikit kadar airnya. Dan siap untuk proses selanjutnya.

i. Proses Peragian

Proses peragian ini biasanya dilakukan pada pukul 14.50. Pemberian ragi tidak sembarang. Ada standar takaran tersendiri yang telah ditentukan oleh Pak Musa, perbandingannya 1 : 1,6. Artinya, 1 kg kedelai membutuhkan 1,6 gram ragi tempe.

j. Takaran tersebut sudah melalui banyak proses percobaan yang telah dilakukan oleh Pak Musa, dan takaran itu yang paling bagus , karena kalau terlalu banyak ragi, tempe juga akan cepat matang dan cepat membusuk.

k. Proses Pengemasan (*Packaging*)

Proses ini dimulai pada pukul 15.00. Ada 4 macam proses pada proses ini, antara lain:

1. Proses memasukkan kedelai pada plastik
2. Proses Penimbangan
3. Proses penjilidan plastik
4. Proses pemberian label

