



**ANALISIS PROSES BISNIS GUNA MENINGKATKAN
PROFIT PADA UMKM KERIPIK TEMPE OLIVIA**



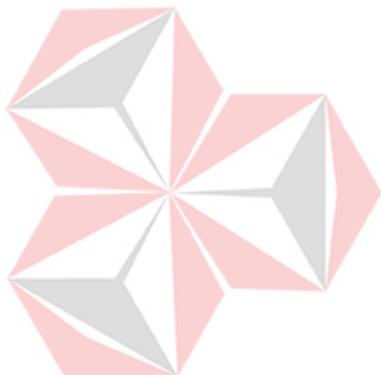
Oleh:
DWI WIDIYA SARI
18430100023

FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS DINAMIKA
2022

**ANALISIS PROSES BISNIS GUNA MENINGKATKAN *PROFIT* PADA
UMKM KERIPIK TEMPE OLIVIA**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk
Menyelesaikan Program Sarjana

Disusun Oleh :



Nama : DWI WIDIYA SARI
NIM : 18430100023
Program : S1 (Strata Satu)
Jurusan : Manajemen

**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS DINAMIKA
2022**



*“Percaya pada Allah, dirimu, mimpimu, dan semua usahamu. Jangan pernah
menyerah dengan keadaan, everything will be fine just if you keep trying and
believe in your dreams ”*

UNIVERSITAS
Dinamika

*“ Laporan kerja praktik ini saya persembahkan kepada orang tua dan kakak
tercinta, teman-teman saya kaum toxic yang mau mendengar sambatan saya,
serta orang-orang yang membuat saya ingin untuk cepat lulus.”*



UNIVERSITAS
Dinamika

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS PROSES BISNIS GUNA MENINGKATKAN PROFIT PADA UMKM KERIPIK TEMPE OLIVIA

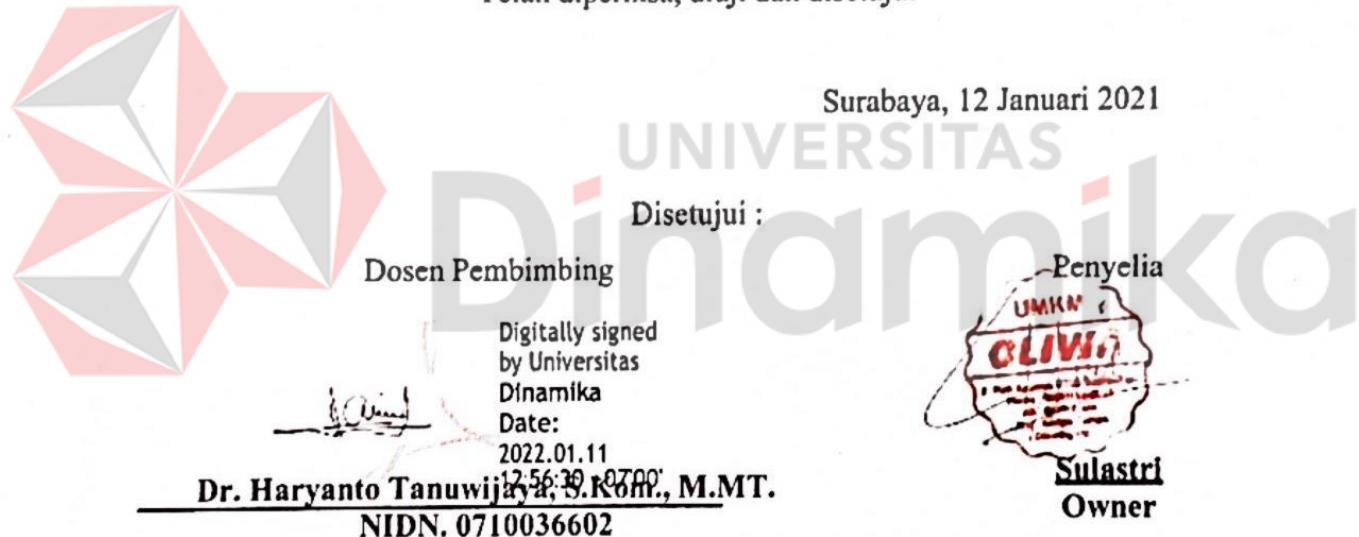
Laporan Kerja Praktik olch

Dwi Widiya Sari

NIM : 18430100023

Telah diperiksa, diuji dan disetujui

Surabaya, 12 Januari 2021



Dosen Pembimbing

Disetujui :

Digitally signed
by Universitas
Dinamika
Date:
2022.01.11
12:56:39 +0700

Dr. Haryanto Tanuwijaya, S.Kom., M.MT.
NIDN. 0710036602

Penyelia
UMKM
OLIVIA
Sulastri
Owner

Mengetahui,

Ketua Program Studi S1 Manajemen



Dr. Januar Wibowo, S.T., M.M.
NIDN. 0715016801

SURAT PERNYATAAN
PERSETUJUAN PUBLIKASI DAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Sebagai mahasiswa Universitas Dinamika saya:

Nama : Dwi Widiya Sari
NIM : 18430100023
Program Studi : S1 Manajemen
Fakultas : Ekonomi dan Bisnis
Jenis Karya : Laporan Kerja Praktik
Judul Karya : **ANALISIS PROSES BISNIS GUNA MENINGKATKAN PROFIT PADA UMKM KERIPIK TEMPE OLIVIA.**

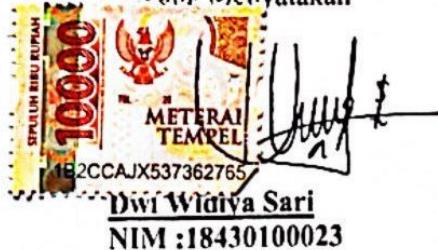
Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa:

1. Demi pengembangan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Seni, saya menyetujui memberikan kepada Universitas Dinamika Hak Cipta Royalti Non-Eksklusif (Non-Exclusive Royalty Free Right) atas seluruh isi/sebagian karya ilmiah saya tersebut diatas untuk disimpan, dialihmediakan dan dikelola dalam bentuk pangkalan data (database) untuk selanjutnya didistribusikan atau dipublikasikan demi kepentingan akademis dengan tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis atau pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta
2. Karya tersebut diatas adalah karya asli saya, bukan plagiat baik sebagian maupun keseluruhan, kutipan, karya, atau pendapat orang lain yang ada dalam karya ilmiah ini adalah secara hanya rujukan yang dicantumkan dalam Daftar Pustaka saya
3. Apabila dikemudian hari ditemukan dan terbukti terdapat tindakan plagiat pada karya ilmiah ini, maka saya bersedia untuk menerima pencabutan terhadap gelar kesarjanaan yang telah diberikan kepada saya. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya

Surabaya, 10 Januari 2022

Yang Menyatakan



ABSTRAK

UMKM keripik tempe Olivia merupakan Usaha Mikro yang berada di Kecamatan Sumberejo, Kabupaten Bojonegoro. Produk dari UMKM ini adalah keripik tempe renyah yang dibungkus dengan kemasan 100gr. Bahan dasar keripik tempe Olivia yaitu kedelai yang merupakan hasil dari petani Kota Bojonegoro yang memiliki ciri khas tersendiri dibanding kedelai dari kota-kota lain. UMKM Keripik Tempe Olivia mengalami permasalahan dalam proses produksi yaitu tempe fermentasi yang seringkali busuk sehingga menghasilkan cita rasa berbeda dari biasanya, dan tempe yang hancur ketika proses penggorengan. Jika dibiarkan terus menerus, hal ini menjadi permasalahan yang sangat serius bagi UMKM Keripik Tempe Olivia. Bukan hanya citra merek yang berubah, namun juga menimbulkan kerugian dikarenakan produk cacat dan produktivitas menurun sehingga omzet yang dihasilkan juga menurun.

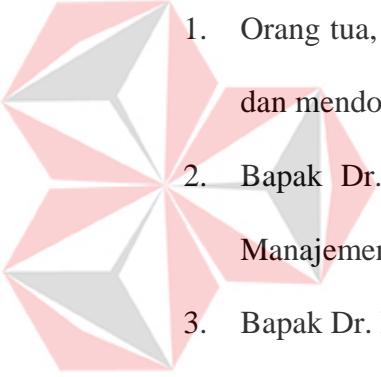
Solusi yang ditawarkan kepada UMKM Keripik Tempe Olivia adalah melakukan analisis proses bisnis melalui pengendalian mutu dalam proses produksi yang tepat dan terencana agar dapat mengetahui permasalahan dan solusi yang tepat untuk meminimalisir kegagalan produk/produk cacat sehingga dapat meningkatkan produktivitas dan memaksimalkan keuntungan.

Kata Kunci : Analisis Proses Bisnis, Pengendalian Mutu, UMKM Keripik Tempe Olivia, Meningkatkan *Profit*.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkah dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik yang berjudul “Analisis Proses Bisnis Guna Meningkatkan Profit Pada UMKM Keripik Tempe Olivia”. Pada laporan kerja praktik ini membahas mengenai permasalahan-permasalahan standar mutu yang terdapat pada proses bisnis UMKM dan cara pengendaliannya guna meminimalisir produk rusak dan meningkatkan profit usaha.

Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang membantu dalam proses kerjapraktik ini. Pihak ini adalah :

- 
1. Orang tua, kakak dan seluruh keluarga tercinta yang telah mendampingi saya dan mendoakan keberhasilan saya.
 2. Bapak Dr. Januar Wibowo, S.T., M.M selaku Ketua Program Studi S1 Manajemen Universitas Dinamika.
 3. Bapak Dr. Haryanto Tanuwijaya, S.Kom., M.MT selaku dosen pembimbing.
 4. Ibu Cici dan Bapak Muchlisin selaku pemilik UMKM keripik tempe Olivia.
 5. Teman-teman belajar saya di kaum toxic yang sudah bersedia untuk saya ajak diskusi ataupun mendengarkan keluh kesah saya dan semua pihak yang terlibat dalam proses kerja praktik ini.

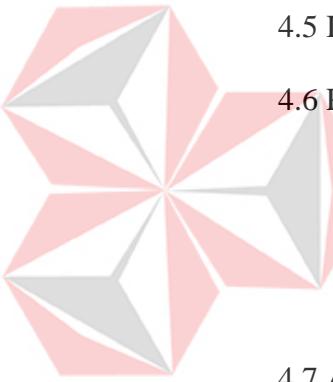
Semoga Tuhan Yang Maha Esa memberikan balasan kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi, memberikan nasehat, kritik dan saran kepada penulis selama proses penggerjaan kerja praktik.

Surabaya, Januari 2022

Penulis

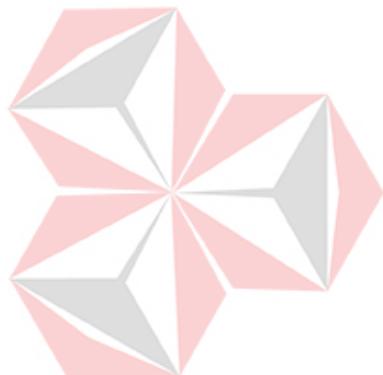
DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan.....	4
1.5 Manfaat.....	4
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	6
2.1 Latar Belakang	6
2.2 Visi dan Misi UMKM Keripik Tempe Olivia.....	6
2.3 Struktur Organisasi UMKM Keripik Tempe Olivia	7
2.4 <i>Job Description</i> UMKM Keripik Tempe Olivia	7
BAB III LANDASAN TEORI.....	9
3.1 Proses Bisnis	9
3.2 Keripik Tempe.....	10
3.3 Bahan Pembuatan Keripik Tempe.....	11
3.3.1 Bahan Baku Utama.....	11
3.3.2 Bahan Tambahan.....	13
3.4 Bahan Pembuatan Keripik Tempe.....	15



3.4.1 Bahan Baku Utama.....	15
3.4.2 Bahan Tambahan.....	16
3.5 Pengendalian Mutu.....	24
BAB IV DESKRIPSI PEKERJAAN	25
4.1 Pengendalian Mutu.....	25
4.2 Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	25
4.3 Tahap Pelaksanaan	25
4.3.1 Pengumpulan Informasi	25
4.3.2 Pencatatan Data dan Dokumentasi.....	26
4.4 Analisis UMKM Keripik Tempe Olivia.....	26
4.5 Identifikasi Masalah	27
4.6 Proses Produksi	28
4.6.1 Alat dan Bahan	28
4.6.2 Proses Pembuatan Tempe Kedelai	29
4.6.3 Proses Pembuatan Keripik Tempe	30
4.7 Analisis Permasalahan, Resiko dan Parameter Perbaikan.....	31
4.7.1 Deskripsi Produk	31
4.7.2 Diagram Tulang Ikan/Fishbone.....	32
4.8 Pengendalian Mutu.....	34
4.8.1 Pengendalian Mutu Bahan Baku	34
4.8.2 Pengendalian Mutu Proses Produksi Tempe Kedelai	35
4.8.3 Pengendalian Mutu Proses Produksi Keripik Tempe.....	37
4.9 Hasil Perbaikan Proses Bisnis	39
4.9.1 Perbandingan Hasil Perbaikan Terhadap Permasalahan	39
4.9.2 Perbandingan Presentase Produk Rusak	41

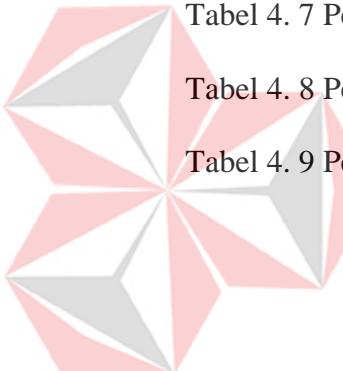
4.9.3 Perbandingan Omzet dan Profit Penjualan.....	42
4.10 Manfaat Perbaikan.....	43
BAB V PENUTUP.....	45
5.1 Kesimpulan.....	45
5.2 Saran.....	46
DAFTAR PUSTAKA	41



UNIVERSITAS
Dinamika

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 3. 1 Syarat Mutu Keripik Tempe	11
Tabel 4. 1 Komposisi Bahan Pembuatan Keripik Tempe.....	29
Tabel 4. 2 Deskripsi Produk Akhir UMKM Keripik Tempe Olivia	32
Tabel 4. 3 Pengendalian Mutu Bahan Baku	35
Tabel 4. 4 Pengendalian Mutu Proses Produksi Tempe Kedelai	36
Tabel 4. 5 Pengendalian Mutu Proses Produksi Keripik Tempe	38
Tabel 4. 6 Perbandingan Hasil Perbaikan Terhadap Permasalahan	40
Tabel 4. 7 Perbandingan Hasil Perbaikan Presentase Produk Rusak.....	41
Tabel 4. 8 Perbandingan <i>Omzet</i> Penjualan.....	42
Tabel 4. 9 Perbandingan Keuntungan Penjualan	43



UNIVERSITAS
Dinamika

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Stuktur Organisasi UMKM Keripik Tempe Olivia.....	7
Gambar 3.1 Biji Kedelai (Wawan,2006).....	12
Gambar 3.2 Ragi Tempe	14
Gambar 3.3 Tempe Kedelai	15
Gambar 3.4 Tepung Beras.....	16
Gambar 3.5 Tepung Tapioka.....	17
Gambar 3.6 Minyak Goreng	18
Gambar 3.7 Garam Beryodium	19
Gambar 3.8 Bawang Putih	20
Gambar 3.9 Penyedap Rasa.....	21
Gambar 3.10 Ketumbar.....	22
Gambar 3.11 Kemiri.....	23
Gambar 4.1 Diagram Alir Proses Pembuatan Tempe Kedelai.....	30
Gambar 4.2 Diagram Alir Pembuatan Keripik Tempe	31
Gambar 4.3 Diagram Tulang Ikan (<i>fishbone</i>)	34

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Perbandingan Produk Layak Jual dan Tidak Layak Jual.....	43
Lampiran 2 Lokasi UMKM Keripik Tempe Olivia.....	44
Lampiran 3 Surat Balasan Perusahaan.....	45
Lampiran 4 Form KP 5.....	46
Lampiran 5 Form KP 5.....	47
Lampiran 6 Form KP 6.....	48
Lampiran 7 Form KP 6.....	49
Lampiran 8 Form KP 7.....	50
Lampiran 9 Kartu Bimbingan KP.....	51
Lampiran 10 Biodata Penulis.....	52



UNIVERSITAS
Dinamika

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tempe dapat dikatakan sebagai salah satu makanan tradisional khas Indonesia yang terbuat dari olahan kedelai melalui proses fermentasi dan sudah terkenal hingga ke berbagai negara. Selain menjadi makanan khas Indonesia, kedelai yang merupakan bahan baku utama tempe terbukti memiliki berbagai manfaat seperti energi, protein, karbohidrat, serat dan kalsium. Oleh karena itu, tak heran bila Indonesia menduduki pasar kedelai terbesar Asia sekaligus menempati posisi sebagai produsen tempe terbesar di dunia. juga Di Indonesia, tempe dapat diolah menjadi berbagai macam hidangan mulai dari lauk nasi hingga makanan ringan atau camilan. Saat ini, banyak sekali masyarakat yang memanfaatkan keuntungan tersebut untuk membuat UMKM dengan menjual berbagai macam olahan tempe.

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan usaha mikro, usaha kecil dan usaha menengah yang dimiliki oleh perorangan maupun badan usaha berdasarkan Undang-Undang nomor 20 Tahun 2008. Usaha mikro merupakan usaha produktif milik perorangan maupun badan usaha perorangan dengan asset total maksimal 0 sampai Rp 50 juta dan omzet total 0 sampai 300 juta. Maka dari itu, UMKM Keripik Tempe Olivia tergolong ke dalam usaha mikro dengan omzet kurang dari 300 juta. UMKM keripik tempe Olivia merupakan Usaha Mikro yang berada di Kecamatan Sumberejo, Kabupaten Bojonegoro. Produk dari UMKM ini adalah keripik tempe renyah yang dibungkus dengan kemasan 100gr. Saat ini

UMKM Keripik Tempe Olivia hanya memiliki satu varian rasa saja yaitu rasa original. Produk dari UMKM ini dibuat dengan resep turun temurun dari keluarga pemilik serta diolah menggunakan bahan alami non MSG dan bahan pengawet. Bahan dasar keripik tempe Olivia yaitu kedelai yang merupakan hasil dari petani Kota Bojonegoro yang memiliki ciri khas tersendiri dibanding kedelai dari kota-kota lain serta beberapa rempah-rempah seperti bawang putih, ketumbar, penyedap rasa (kaldu), tepung tapioka dan kemiri.

Ciri khas dari rasa yang dimiliki menjadi *value* tersendiri bagi UMKM Keripik Tempe Olivia untuk dapat memenangkan pasar sehingga UMKM ini bisa terus berkembang. Namun, terdapat beberapa kendala yang hingga saat ini dialami oleh UMKM Keripik Tempe Olivia dalam proses produksi yaitu tempe fermentasi yang seringkali busuk sehingga menghasilkan cita rasa berbeda dari biasanya, dan tempe yang hancur ketika proses penggorengan. Jika dibiarkan terus menerus, hal ini menjadi permasalahan yang sangat serius bagi UMKM Keripik Tempe Olivia. Bukan hanya citra merek yang berubah, namun juga menimbulkan kerugian dikarenakan produk cacat dan produktivitas menurun sehingga omzet yang dihasilkan juga menurun. Dari permasalahan tersebut maka diperlukan analisis pengendalian kualitas dalam proses produksi yang tepat dan terencana agar dapat mengetahui permasalahan dan solusi yang tepat untuk meminimalisir kegagalan produk/produk cacat sehingga dapat meningkatkan produktivitas dan memaksimalkan keuntungan.

Kerja Praktik (KP) adalah mata kuliah wajib di Program Studi S1 Manajemen, sebagai sarana untuk pelatihan mengembangkan dan menerapkan ilmu pengetahuan yang dipelajari selama perkuliahan. Oleh karena itu dalam

kegiatan Kerja Praktik (KP) pada UMKM Keripik Tempe Olivia ini, penulis melakukan analisis proses bisnis pada setiap tahap dalam proses produksi guna mengidentifikasi permasalahan-permasalahan yang muncul. Analisis dilakukan selama empat minggu di rumah produksi UMKM Keripik Tempe Olivia yang berlokasi di Jl. Jln. Puk Kauman RT05 Gg. KH Ali Machmoedi Sumberejo, Bojonegoro. Pada minggu pertama analisis dilakukan dengan mengamati setiap tahap dalam proses produksi secara langsung dan mencatat setiap permasalahan yang terjadi. Minggu kedua, penulis mengimplementasikan solusi-solusi dari permasalahan yang telah diidentifikasi dan merencanakan standar mutu serta standar operational procedure dengan pertimbangan bersama pemilik UMKM.

Pada minggu ketiga dan keempat, penulis menyusun hasil analisis pada laporan kerja praktik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, perumusan masalah yang dikaji dalam

kegiatan kerja praktik ini, yaitu :

1. Proses bisnis pada UMKM Keripik Tempe Olivia berlangsung mulai dari pemilihan bahan baku hingga produk akhir.
2. Analisis terhadap resiko-resiko yang ada dalam proses produksi guna meminimalisir terjadinya produk rusak.
3. Pengendalian mutu pada produk UMKM Keripik Tempe Olivia agar dapat mencapai standar mutu yang telah ditetapkan.
4. Mengetahui perbandingan presentase produk sebelum dan sesudah dilakukannya perbaikan.

1.3 Batasan Masalah

Adapun batasan masalah pada laporan kerja praktik ini agar tidak menyimpang dari rumusan masalah yang ditetapkan, yaitu :

1. Proses produksi dimulai dari pemilihan bahan baku hingga produk akhir.
2. Mengambil data presentase produk rusak dari rata-rata pada setiap proses produksi sebelum dilakukan perbaikan.
3. Proses produksi dilakukan dengan kapasitas lebih sedikit dari biasanya karena dampak dari Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat atau PPKM.

1.4 Tujuan

Tujuan dari penulisan laporan kerja praktik ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk menganalisis proses bisnis pada UMKM Keripik Tempe Olivia.
2. Mengetahui permasalahan yang terjadi pada proses produksi sehingga meminimalisir produk rusak atau tidak sesuai standar yang telah ditetapkan.
3. Mengimplementasikan pengendalian mutu yang telah dirancang dan melakukan perbandingan perbaikan.

1.5 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari pengimplementasian kerja praktik ini adalah sebagai berikut :

1. Penerapan pengendalian standar mutu pada UMKM Keripik Tempe Olivia agar dapat menghasilkan produk yang maksimal.
2. Meminimalisir produk rusak dan memaksimalkan keuntungan.

3. Dapat mengerti kendala dalam setiap proses dan pengendaliannya.
4. Hasil analisis yang dilakukan dapat menjadi bahan pertimbangan untuk pemilik UMKM dalam operasional bisnisnya.

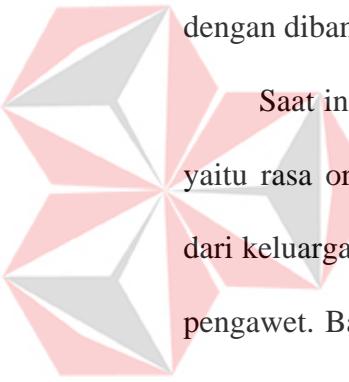


BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Latar Belakang

UMKM keripik tempe Olivia merupakan Usaha Mikro yang bergerak di bidang kuliner yaitu makanan ringan dan berlokasi di Kecamatan Sumberejo, Kabupaten Bojonegoro. Produk dari UMKM ini adalah keripik tempe renyah yang dibungkus dengan kemasan 100gr. UMKM Keripik Tempe Olivia ini menjadi bisnis keluarga dari ibu Sulastri atau yang biasa dikenal dengan ibu Cici dengan dibantu suami dan anaknya.



Saat ini UMKM Keripik Tempe Olivia hanya memiliki satu varian rasa saja yaitu rasa original. Produk dari UMKM ini dibuat dengan resep turun temurun dari keluarga pemilik serta diolah menggunakan bahan alami non MSG dan bahan pengawet. Bahan dasar keripik tempe Olivia yaitu kedelai yang merupakan hasil dari petani Kota Bojonegoro yang memiliki ciri khas tersendiri dibanding kedelai dari kota-kota lain serta beberapa rempah rempah seperti bawang putih, ketumbar, penyedap rasa (kaldu), tepung tapioka dan kemiri. Hal ini menjadi value tersendiri bagi UMKM Keripik Tempe Olivia yang dapat dikenalkan kepada konsumen sehingga UMKM ini bisa terus berkembang.

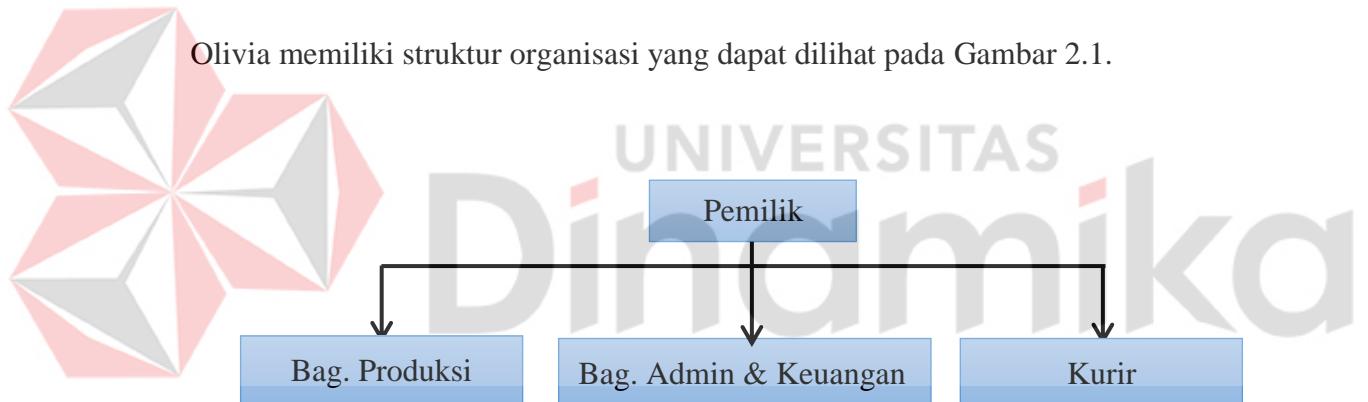
2.2 Visi dan Misi UMKM Keripik Tempe Olivia

Visi UMKM Keripik Tempe Olivia adalah sebagai pelopor makanan ringan tradisional sehat dengan bahan-bahan alami khas Kota Bojonegoro. Selain itu, dengan adanya UMKM ini diharapkan mampu membantu petani kedelai di Kota

Bojonegoro dengan mengolah hasil pertaniannya menjadi keripik tempe yang digemari dari berbagai kalangan. UMKM Keripik Tempe Olivia juga dapat menjadi salah satu makanan khas Kota Bojonegoro sehingga dapat menjadi pilihan sebagai oleh-oleh atau cinderamata Kota Bojonegoro.

2.3 Struktur Organisasi UMKM Keripik Tempe Olivia

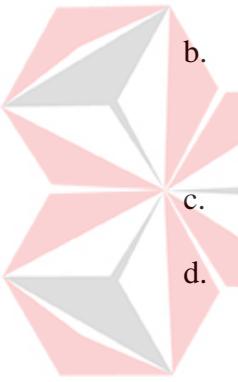
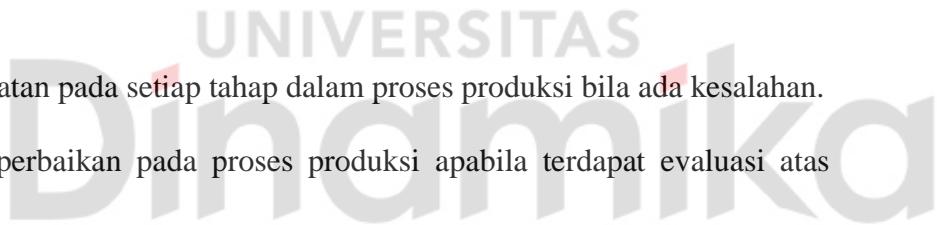
Setiap perusahaan pasti memiliki struktur organisasinya masing-masing. Struktur organisasi dapat dikatakan sebagai sebuah sistem yang menggambarkan garis hierarki dalam organisasi. Struktur organisasi berfungsi untuk memisahkan tanggung jawab dan wewenang pada setiap individu. UMKM Keripik Tempe Olivia memiliki struktur organisasi yang dapat dilihat pada Gambar 2.1.



Gambar 2. 1 Stuktur Organisasi UMKM Keripik Tempe Olivia

2.4 Job Description UMKM Keripik Tempe Olivia

Dari struktur organisasi yang ada pada Gambar 2.1, setiap pihak memiliki *job description* dan tanggung jawab masing-masing pada perusahaan. Garis hierarki yang ada memisahkan fungsi dan wewenang pada setiap bagian. Penjelasan tugas dan wewenang dari masing-masing bagian yang ada di UMKM Keripik Tempe Olivia adalah sebagai berikut :

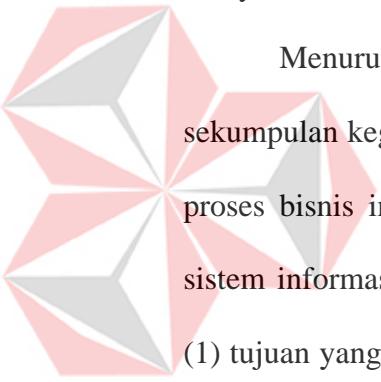
- 
- 
1. Pemilik
 - a. Menyusun dan menetapkan seluruh kebijakan yang ada pada UMKM Keripik Tempe Olivia.
 - b. Memberikan tugas kepada seluruh karyawan.
 - c. Melakukan *controlling* pada setiap kegiatan operasional UMKM.
 - d. Membuat perencanaan baik jangka panjang maupun jangka pendek guna pengembangan UMKM.
 2. Bagian Produksi
 - a. Mempersiapkan dan menjalankan setiap tahap dalam proses produksi sesuai dengan SOP yang telah ditetapkan.
 - b. Mengawasi dan mengkoordinir proses produksi agar berjalan dengan efektif dan efisien.
 - c. Membuat catatan pada setiap tahap dalam proses produksi bila ada kesalahan.
 - d. Melakukan perbaikan pada proses produksi apabila terdapat evaluasi atas proses sebelumnya.
 3. Bagian Administrasi & Keuangan
 - a. Mengurus segala keperluan administrasi UMKM baik internal maupun eksternal.
 - b. Mencatat segala proses transaksi yang ada pada UMKM Keripik Tempe Olivia mulai dari pembelian hingga penjualan.
 - c. Membuat laporan keuangan setiap periode.
 4. Kurir
 - a. Bertanggungjawab atas pengiriman pesanan UMKM Keripik Tempe Olivia.
 - b. Menjamin keamanan produk sampai tempat tujuan.

BAB III

LANDASAN TEORI

3.1 Proses Bisnis

Proses merupakan tuntutan suatu perubahan dari sebuah peristiwa perkembangan suatu hal yang dilakukan dengan terus-menerus (Soewarno,1998:2). Pada setiap proses yang sedang berjalan akan menghasilkan sesuatu yang diinginkan sebelumnya mauun tidak. Sedangkan menurut Grififin dan Ebert (2007) bisnis didefinisikan sebagai bisnis adalah organisasi yang menyediakan barang atau jasa dengan maksud mendapatkan laba.



Menurut Rummler dan Brache dalam Siegel (2008) proses bisnis adalah sekumpulan kegiatan dalam bisnis untuk menghasilkan produk dan jasa. Kegiatan proses bisnis ini dapat dilakukan baik secara manual maupun dengan bantuan sistem informasi (Weske, 2007). Dalam sebuah proses bisnis, harus mempunyai (1) tujuan yang jelas, (2) adanya masukan, (3) adanya keluaran, (4) menggunakan resource, (5) mempunyai sejumlah kegiatan yang dalam beberapa tahapan, (6) dapat mempengaruhi lebih dari satu unit dalam oraganisasi, dan (7) dapat menciptakan nilai atau value bagi konsumen (Sparx System, 2004).

Proses bisnis terdiri dari serangkaian kegiatan yang dilakukan dalam koordinasi di lingkungan bisnis dan teknis. Serangkaian kegiatan ini bersama-sama mewujudkan strategi bisnis. Suatu proses bisnis biasanya diberlakukan dalam suatu organisasi, tapi dapat juga saling berinteraksi dengan proses bisnis yang dilakukan oleh organisasi lain (Weske,2007).

3.2 Keripik Tempe

Menurut kusumaningsih (2005), Keripik tempe merupakan makanan yang diiris tipis berbentuk lempengan dan terbuat dari fermentasi tempe kedelai (*Glycine Max*) dengan penambahan atapun tidak dengan adonan tepung dan bumbu kemudian digoreng. Flavor, tekstur, dan kenampakan menjadi sifat penting sensoris yang dapat mempengaruhi seseorang dalam menentukan penilaian terhadap produk-produk seperti keripik tempe. Dalam menentukan kualitas rasa, kualitas tekstur dan makanan, perbandingan kandungan antara amilosa dan amilopektin menjadi faktor utama yang sangat penting untuk diperhatikan.

Definisi lain dari keripik tempe menurut Sarwono (2005), merupakan keripik yang dibuat dari olahan tempe dan diiris tipis dengan dilumuri adonan dari tepung beras dan penambahan bumbu kemudian digoreng hingga kering. Keripik tempe merupakan tempe berbentuk tipis, digoreng menyerupai kerupuk hingga menghasilkan tekstur renyah dan kering. Keripik tempe dapat disimpan dalam waktu beberapa minggu apabila disimpan dalam tempat yang bersih dan kering seperti dikemas dalam kantong plastik, toples, ataupun kaleng yang tidak terkena udara lembab dan tertutup rapat. sedangkan menurut SNI (1992). Keripik tempe memiliki Syarat Mutu yang dapat dilihat pada Tabel 3.1.

Tabel 3. 1 Syarat Mutu Keripik Tempe

No	Uraian	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
	- Penampakan	-	Kering
	- Ukuran	-	Seragam
	- Bagian yang tidak utuh, (%b/b)	-	Maks. 5
	- Tekstur	-	Renyah
	- Warna	-	Kuning sampai kuning kecoklatan
2.	Jamur	-	Tidak nyata
3.	Air, (%b/b)	-	Maks. 3
4.	Protein, (%b/b)	-	Min. 20
5.	Asam lemak bebas dihitung sebagai asam laurat, (%b/b)	-	Maks. 1
6.	Abu, (%b/b)	-	Maks. 3,0
7.	Serat kasar, (%b/b)	-	Maks. 3,0
8.	Cemaran logam :		
	- Pb	Mg/kg	Maks. 0,5
	- Cu	Mg/kg	Maks. 5
	- Zn	Mg/kg	Maks. 40
	- Raksa (Hg)	Mg/kg	Maks. 0,01
	- Timah (Sn) (bila dikemas dalam kaleng)	Mg/kg	Maks. 150
9.	Arsen	Mg/kg	Maks. 0,5
10.	Cemaran mikroba		
	- Total bakteri	Koloni/g	Maks. 10^5
	- E. coli	Koloni/g	Maks. 0
	- Kapang/khamir q	Koloni/g	Maks. 10^4

Sumber: SNI (1992)

3.3 Bahan Pembuatan Keripik Tempe

3.3.1 Bahan Baku Utama

1) Kedelai

Kedelai didefinisikan sebagai salah satu tanaman pangan yang tumbuh tegak berupa semak. Kedelai yang seringkali kita kenal saat ini yaitu *Glycine max* (L) *Merril* merupakan turunan dari kedelai jenis liar dengan nama latin *Glycine ururuencis* yang berasal dari Manshukuo wilayah Cina Utara. Tanaman ini mulai dibudidayakan di Indonesia sebagai salah satu pupuk hijau dan tanaman pangan pada abad ke-17. Di Indonesia, penyebaran tanaman kedelai bermula dari wilayah Manshukuo yang kemudian menyebar ke wilayah Jepang di Mansuria (Asia

Timur) dan berlanjut ke berbagai negara lainnya seperti Afrika dan Amerika (Prihatman, 2000).

Menurut Sarwono (2005), Biji dari tanaman kedelai (*Glycine max*) merupakan biji tanaman yang bisa diolah menjadi tempe dan kini telah dibudidayakan hampir seluruh dunia. Tanaman kedelai tersebut merupakan jenis tanaman liar *Glycine usuriensis* atau *Glycine soya*, memiliki bentuk pendek menyerupai semak yang tumbuh merapat dengan tinggi mencapai 30-100 cm dan banyak dijumpai di negara Cina, Korea, Jepang, dan Rusia. Buah dari tanaman kedelai berbentuk polong atau bulat lonjong seperti kedelai pada umumnya, namun memiliki kulit pada bijinya yang cukup tebal sehingga dapat melindungi kepingan biji dan embrio lebih baik dari kedelai pada umumnya.



Gambar 3. 1 Biji Kedelai (Wawan,2006)

Dalam hal warna, komposisi kimia, dan ukuran setiap kedelai berbeda jika dilihat dari fisiknya (Snyder and Kwon,1987). Kondisi kedelai yang dibudidayakan dan varietas menjadi hal yang mempengaruhi perbedaan tersebut secara kimia dan fisik. Klasifikasi tanaman kedelai jenis *Glycine max* (L) Merril menurut Dasuki (1991) adalah :

Devisi	: Spermatophyta
Kingdom	: Plantae
Kelas	: Dicotyledoneae
Subdivisio	: Angiospermae
Famili	: Leguminoseae
Ordo	: Rosales
Genus	: Glycine
Species	: <i>Glycine max (L) Merril</i>

Sebagai bahan makanan, kedelai memiliki nilai gizi yang terbilang tinggi.

Dalam biji kedelai terdapat kandungan lemak, vitamin A,B,B1,B2 protein, serat, dan mineral. Terdapat beberapa kandungan fosfolipida penting dalam lemak kedelai seperti sepalin, listin, dan lipositol. Selain itu, kedelai juga memiliki kandungan zat besi, kalsium, dan fosfor yang dibutuhkan oleh tubuh. sumber protein dalam kedelai menjadi salah satu leguminosa yang memiliki kandungan asam amino essensial. Kadar dalam lemak jenuh kedelai terhitung rendah dan terbebas dari kolesterol dan memiliki nilai kalori rendah, namun kadar minyak dalam kedelai terbilang tinggi hingga mencapai (18%).

3.3.2 Bahan Tambahan

1) Ragi

Menurut Sutrisno (1997) Pemberian ragi dapat dikatakan sebagai kunci sukses pada pembuatan tempe. Dalam ragi, terdapat kandungan mikroorganisme untuk media biakan (wadah berkembang biak). Pada umumnya, ragi digunakan untuk mengolah makanan atau minuman fermentasi dalam industri makanan

seperti roti, tempe, bir, acar dan tape. Ragi dapat dikatakan sebagai himpunan spora kapang peranan terpenting yang dapat mempengaruhi hasil dari mutu tempe. Terdapat beberapa mikroorganisme yang digunakan dalam ragi seperti *Lactobacillus*, *Amylomyces*, *Saccharomyces*, *Acetobacter* serta fungi kapang dan khamir yaitu *Aspergillus*, *Rhizopus*, *Hansenula anomala*, *Mucor*, dll.



Gambar 3. 2 Ragi Tempe

Pemberian ragi dapat dikatakan sebagai kunci sukses dalam proses pembuatan tempe karena ragilah yang bertugas dalam proses fermentasi hingga menjadi tempe. Proses peragian dilakukan dalam keadaan masih agak hangat dan setelah kedelai kering. Hal ini karena jika kedelai terlalu panas dapat mematikan radi dalam proses fermentasi, namun jika terlalu dingin juga dapat menghambat perkembangan kapang atau ragi (Miskah, dkk 2009).

2) Air

Dalam makanan, air dapat dikatakan sebagai unsur penting. Adanya air dalam makanan akan mempengaruhi penampilan, tekstur dan rasa makanan, serta mempengaruhi daya tahan makanan dari mikroba yang digambarkan dengan simbol aw (water activity), yaitu jumlah air bebas yang dapat dakan tempat tumbuh bagi mikroorganisme (Winarno, dkk , 1984).

Air adalah molekul yang terdiri dari satu unit atom O dan dua atom H, yang dihubungkan oleh ikatan kovalen antara atom O dan atom H. Polaritas air melemahkan ikatan hidrogen dalam bahan lain dan karenanya mempengaruhi kecepatan pencampuran selama pembentukan adonan. (Aurand dan Wood, 1973). Air industri pangan secara umum harus memenuhi persyaratan tidak berwarna, tidak berbau, jernih, tidak berasa, dan tidak berbahaya bagi Kesehatan (Syarieff, 1998). Air yang digunakan dalam industri ini membutuhkan air yang tidak berwarna, tidak berbau dan jernih.

3.4 Bahan Pembuatan Keripik Tempe

3.4.1 Bahan Baku Utama

1) Tempe Kedelai



Gambar 3. 3 Tempe Kedelai

Tempe kedelai adalah olahan makanan dari kedelai dan dibuat melalui proses fermentasi yang dibantu oleh kapang *Rhizopus Oryzae*, *Rhizopus Oligosporus*, dan *Rhizopus solonifer*. Ciri-ciri tempe yaitu tekstur kompak, rasa spesifik, dan berwarna putih. Rasa khas ini adalah rasa tempe segar, memiliki aroma lembut seperti jamur, berasal dari aroma miselium kapang, memadukan aroma lezat asam amino bebas dan aroma yang dihasilkan oleh penguraian lemak

dengan waktu fermentasi yang lebih lama. Karena Amonia yang Dikeluarkan, aroma lembut menjadi tajam.

3.4.2 Bahan Tambahan

1) Tepung Beras



Gambar 3. 4 Tepung Beras

Tepung adalah partikel padat yang berbentuk butiran halus atau sangat halus, tergantung penggunaannya. Biasanya digunakan untuk bahan baku penelitian, rumah tangga dan industri. Tepung yang berasal dari bahan tumbuh-tumbuhan, seperti tepung terigu, tepung tapioka, singkong, jagung jagung, dll.

Ada juga tepung yang berasal dari hewan seperti tepung tulang dan tepung ikan.

Tepung beras terbuat dari beras yang giling dan berwarna putih. Biasanya digunakan untuk membuat kue tradisional, seperti kue lapis, cupcakes, keripik kacang, dll. Kelebihan tepung beras adalah seratnya dapat menyerap air dan bertahan lebih lama di perut, sehingga mengurangi rasa lapar (nurhayati, 2011).

Beras yang akan dijadikan tepung direndam dalam air kapur selama satu jam sebelum digiling atau ditumbuk. tepung beras yang digunakan untuk membuat adonan tempe harus baru dan berasal dari beras tua (beras dipanen selama 165 hari, termasuk varietas lokal). Fungsi tepung terigu adalah untuk

memperkuat tempe yang sangat tipis dan merekatkan bumbu, dan fungsi tepung beras adalah untuk membuat tempe menjadi keras dan kaku(Sarwono, 2005).

2) Tepung Tapioka

Tepung tapioka atau pati dibuat dengan menggiling singkong yang diambil dari ampasnya. Ubi kayu tergolong polisakarida yang mengandung pati, kandungan amilopektinnya tinggi tetapi lebih rendah dari beras ketan yaitu 83% amilopektin dan 17% amilosa, sedangkan buah-buahan termasuk polisakarida yang mengandung selulosa dan pektin. Penambahan tepung singkong sebagai bahan pengikat pada bahan lain dapat menghasilkan tempe yang renyah dengan harga yang lebih murah dibandingkan tepung beras (Winarno, 2004).



Gambar 3.5 Tepung Tapioka

Tepung singkong merupakan pati yang diekstrak dari umbi singkong (*Manihot utilissima*). Itu dicuci dan dikeringkan. Ukuran granula pati tapioka berkisar antara 3-3,5 mikron, dan suhu gelatinisasi antara 52-64oC (Muchtadi et al., 1988).

3) Minyak Goreng

Menurut Noriko dkk, (2012), Minyak goreng adalah minyak yang dipakai untuk menggoreng, seperti minyak kelapa, minyak jagung, minyak

kacang. Minyak goreng tersusun atas asam lemak berbeda yaitu sekitar dua puluh jenis asam lemak. Setiap minyak atau lemak tidak ada yang hanya tersusun atas satu jenis asam lemak, karena minyak atau lemak selalu ada dalam bentuk campuran dari berberapa asam lemak. Asam lemak yang dikandung oleh minyak sangat menentukan mutu dari minyak, karena asam lemak tersebut menentukan sifat kimia dan stabilitas minyak.



Gambar 3. 6 Minyak Goreng



Fungsi minyak goreng dalam pangan adalah sebagai penghantar panas, menambah rasa gurih, dan menambah nilai gizi, khususnya kalori dari bahan pangan. Minyak goreng yang digunakan dapat pula menjadi faktor yang mempengaruhi umur simpan pangan (Fachrudin, 1997). Minyak goreng merupakan kebutuhan masyarakat yang saat ini harganya masih cukup mahal, akibatnya minyak goreng digunakan berkali - kali untuk menggoreng, terutama dilakukan oleh penjual makanan gorengan. Secara ilmiah minyak goreng yang telah digunakan berkali - kali, lebih-lebih dengan pemanasan tinggi sangatlah tidak sehat, karena minyak tersebut asam lemaknya lepas dari trigliserida sehingga jika asam lemak bebas mengandung ikatan rangkap mudah sekali

teroksidasi menjadi aldehid maupun keton yang menyebabkan bau tengik (Ketaren, 1986).

Penggunaan minyak goreng dengan suhu tinggi akan mengalami kerusakan yaitu makanan menjadi gosong, sehingga rasanya pahit dan minyak yang digunakan untuk menggoreng menjadi berwarna hitam, akibatnya makanan yang digoreng dengan minyak tersebut ditenggorokan terasa gatal (Winarni dkk., 2010).

4) Bumbu

a. Garam Yodium



Gambar 3. 7 Garam Beryodium

Secara fisik, garam adalah benda padatan berwarna putih berbentuk kristal yang merupakan kumpulan senyawa dengan bagian terbesar natrium klorida (>80%) serta senyawa lainnya seperti magnesium klorida, magnesium sulfat, kalsium klorida, dan lain-lain. Garam mempunyai sifat /karakteristik higroskopis yang berarti mudah menyerap air, bulk density (tingkat kepadatan) sebesar 0,8 - 0,9 dan titik lebur pada tingkat suhu 801⁰ C. Garam natrium klorida untuk keperluan masak dan biasanya diperkaya dengan unsur iodin (dengan menambahkan 5 g NaI per kg NaCl) yang merupakan padatan

kristal berwarna putih, berasa asin, tidak higroskopis dan apabila mengandung MgCl₂ menjadi berasa agak pahit dan higroskopis (Subhan, 2014).

Menurut Rahayu (2006) Garam yodium adalah garam yang telah mengalami fortifikasi dengan kalium lodat (KIO₃) sebanyak 30-80 ppm. Yodium berperan penting untuk membantu perkembangan kecerdasan atau kepandaian pada anak. Yodium juga dapat membantu mencegah penyakit gondok, gondong atau gondongan. Yodium berfungsi untuk membentuk zat tiroism yang terbentuk pada kelenjar tiroid.

b. Bawang Putih

Bawang putih merupakan tanaman herba parenial yang membentuk umbi lapis. Tanaman ini tumbuh secara berumpun dengan tinggi sekitar 30-75 cm. Batang yang nampak di atas permukaan tanah adalah batang semu yang terdiri dari pelepas-pelepas daun. Sedangkan batang yang sebenarnya berada di dalam tanah. Dari pangkal batang tumbuh akar berbentuk serabut kecil yang banyak dengan panjang kurang dari 10 cm. Bawang putih membentuk umbi lapis berwarna putih. Sebuah umbi terdiri dari 8-20 siung (anak bawang). Antara siung satu dengan yang lainnya dipisahkan oleh kulit tipis dan liat, serta membentuk satu kesatuan yang kuat dan rapat (Hernawan, U.E, dan Setyawan, A.D. 2003).



Gambar 3. 8 Bawang Putih

Bawang putih merupakan salah satu komoditi pertanian yang dibutuhkan masyarakat terutama untuk penyedap makanan atau sebagai bumbu. Umbi bawang mengandung minyak atsiri yang berbau menyengat. Dengan adanya kandungan minyak atsiri tersebut bawang putih merupakan bumbu yang memberi aroma atau bau harum juga dapat memberikan rasa yang gurih pada kelezatan makanan (Winarno, 1994).

c. Penyedap Rasa



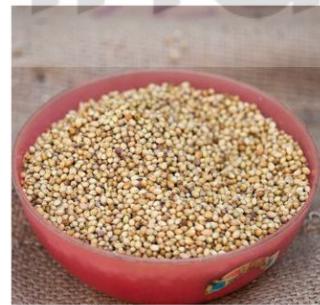
Gambar 3. 9 Penyedap Rasa

Monosodium glutamat (MSG) adalah garam sodium L-glutamic acid yang digunakan sebagai bahan penyedap makanan untuk merangsang selera. MSG adalah hasil dari purifikasi glutamat atau gabungan dari beberapa asam amino dengan sejumlah kecil peptida yang dihasilkan dari proses hidrolisa protein (hydrolyzed vegetable protein/HVP). Asam glutamat digolongkan pada asam amino non essensial karena tubuh manusia sendiri dapat menghasilkan asam glutamat. Asam glutamat merupakan unsur pokok dari protein yang terdapat pada bermacam-macam sayuran, daging, ikan dan air susu ibu. Protein hewani mengandung 11-22%

asam glutamat sedangkan protein nabati mengandung 40% glutamat. Pada protein hewani seperti keju, daging banyak mengandung asam glutamat yang terikat dengan protein lain. Sedangkan pada sayuran seperti tomat, kacang polong dan kentang banyak mengandung asam glutamat dalam bentuk bebas (Septadina, 2014).

d. Ketumbar

Ketumbar (*Coriandrum sativum L*) adalah tumbuhan rempah - rempah yang populer. Buahnya yang kecil dikeringkan dan diperdagangkan, baik digerus maupun tidak. Bentuk yang tidak digerus mirip dengan lada, seperti biji kecil-kecil berdiameter 1-2 mm. manfaat yang diambil dari ketumbar adalah dari daun, biji, dan buah. Dari semua bagian itu terdapat kandungan berupa sabinene, myrcene, aterpienen, ocimene, linalool, geraniol, dekana, desilaldehida, trantidecen, (Hendrawati dkk., 2014).



Gambar 3. 10 Ketumbar

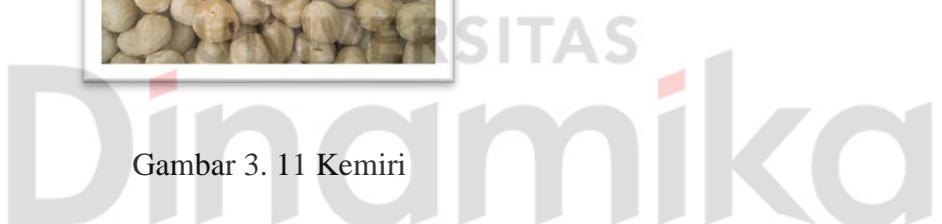
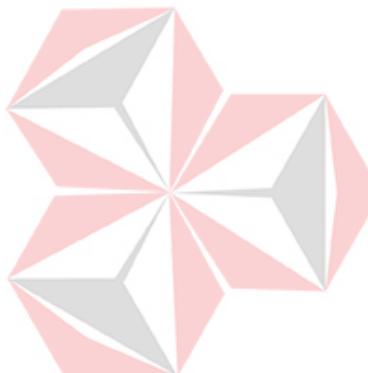
Ketumbar mempunyai aroma yang khas, aromanya disebabkan oleh komponen kimia yang terdapat dalam minyak atsiri. Ketumbar mempunyai kandungan minyak atsiri berkisar antara 0,4 - 1,1%, minyak ketumbar termasuk senyawa hidrokarbon beroksigen, komponen utama

minyak ketumbar adalah linalool yang jumlahnya sekitar 60-70% dengan komponen pendukung yang lainnya adalah geraniol (1,6-2,6%), geranil asetat (2-3%), kamfor (2-4%) dan mengandung senyawa golongan hidrokarbon berjumlah sekitar 20% (α -pinen, β -pinen, dipenten,p-simen, α -terpinen dan γ -terpinen, terpinolen dan fellandren) (Guenther, 1990 dalam Handayani dan Eqi, 2012).

e. Kemiri



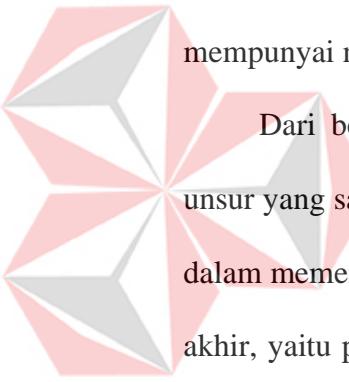
Gambar 3. 11 Kemiri



Kemiri (*Aleurites moluccana*) merupakan tanaman pangan yang dapat tumbuh di daerah tropis dan subtropis. Bagian terpenting dari kemiri yaitu bijinya yang digunakan sebagai bumbu masak, penyedap dalam berbagai jenis makanan, sabun, obat, serta kosmetik. Inti biji kemiri dapat mengandung hingga 60% minyak.Kemiri mengandung gliserida, asam linoleat, palmitat, stearat, miristat, asam minyak, protein, vitamin B1 dan zat lemak(Arlene dkk., 2010).

3.5 Pengendalian Mutu

Kualitas merupakan sebuah kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, manusia, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan (Tjiptono dan Sunyoto,2012). Kualitas merupakan salah satu kunci dalam memenangkan persaingan dengan pasar. Ketika perusahaan telah mampu menyediakan produk berkualitas maka telah membangun salah satu fondasi untuk menciptakan kepuasan pelanggan. Sedangkan menurut Sunyoto (2012), kualitas merupakan suatu ukuran untuk menilai bahwa suatu barang atau jasa telah mempunyai nilai guna seperti yang dikehendaki atau dengan kata lain suatu barang atau jasa dianggap telah memiliki kualitas apabila berfungsi atau mempunyai nilai guna seperti yang diinginkan.



Dari beberapa definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa kualitas adalah unsur yang saling berhubungan mengenai mutu yang dapat mempengaruhi kinerja dalam memenuhi harapan pelanggan. Kualitas tidak hanya menekankan pada hasil akhir, yaitu produk dan jasa tetapi menyangkut kualitas manusia, kualitas proses, dan kualitas lingkungan. Dalam menghasilkan suatu produk dan jasa yang berkualitas melalui manusia dan proses yang berkualitas.

BAB IV

DESKRIPSI PEKERJAAN

4.1 Pengendalian Mutu

Kegiatan kerja praktik dan pembuatan laporan kerja praktik ini dilaksanakan oleh :

Nama : Dwi Widiya Sari

NIM : 18430100023

Program Studi : S1 Manajemen

4.2 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Tempat : UMKM Keripik Tempe Olivia

Alamat : Jln. Puk Kauman RT05 Gg. KH Ali Machmoedi Desa Sumberrejo Kabupaten Bojonegoro.

Periode KP : 9 Agustus s.d 10 September 2021

Hari Kerja : Senin – Jumat (WFO & WFH) Jam Kerja : 08.00 – 15.00

4.3 Tahap Pelaksanaan

4.3.1 Pengumpulan Informasi

a. Wawancara

Wawancara dilakukan secara langsung dengan pemilik UMKM Keripik Tempe Olivia terkait dengan proses bisnis terutama bagian produksi mulai dari bahan baku hingga produk akhir, permasalahan-permasalahan yang ada, hingga solusi yang pernah diterapkan sebelumnya.

b. Observasi

Sebelum memulai kegiatan kerja praktik, observasi dilakukan dengan cara mengamati dan menganalisis secara langsung setiap detail aktivitas bisnis pada UMKM Keripik Tempe Olivia. Hal ini dilakukan agar dapat mengetahui kemungkinan sumber permasalahan yang ada agar dapat diidentifikasi kemudian menemukan solusi yang tepat.

c. Studi Pustaka

Guna mendapatkan hasil yang maksimal selama pelaksanaan kerja praktik, penulis juga melakukan pencarian terkait pustaka yang relevan melalui internet seperti jurnal, penelitian ilmiah, makalah, dan video youtube.

4.3.2 Pencatatan Data dan Dokumentasi

Pencatatan data dan dokumentasi dilakukan setiap hari selama kegiatan kerja praktik berlangsung dalam bentuk catatan analisis, foto, dan video.

4.4 Analisis UMKM Keripik Tempe Olivia

UMKM keripik tempe Olivia merupakan Usaha Mikro yang berada di Kecamatan Sumberejo, Kabupaten Bojonegoro. Produk dari UMKM ini adalah keripik tempe renyah yang dibungkus dengan kemasan 100gr. Saat ini UMKM Keripik Tempe Olivia hanya memiliki satu varian rasa saja yaitu rasa original. Produk dari UMKM ini dibuat dengan resep turun temurun dari keluarga owner serta diolah menggunakan bahan alami non MSG dan bahan pengawet. Bahan dasar keripik tempe Olivia yaitu kedelai yang merupakan hasil dari petani Kota Bojonegoro yang memiliki ciri khas tersendiri dibanding kedelai dari kota-kota

lain serta beberapa rempah rempah seperti bawang putih, ketumbar, penyedap rasa (kaldu), tepung tapioka dan kemiri.

Hal ini menjadi value tersendiri bagi UMKM Keripik Tempe Olivia yang dapat dikenalkan kepada konsumen sehingga UMKM ini bisa terus berkembang. Namun, terdapat beberapa kendala yang hingga saat ini dialami oleh owner dalam proses produksi yaitu tempe fermentasi yang seringkali busuk sehingga menghasilkan cita rasa berbeda dari biasanya, dan tempe yang hancur ketika proses penggorengan. Jika dibiarkan terus menerus, hal ini menjadi permasalahan yang sangat serius bagi UMKM Keripik Tempe Olivia. Bukan hanya citra merek yang berubah, namun juga menimbulkan kerugian dikarenakan produk cacat ataupun omzet yang menurun. Oleh karena itu, diperlukan analisis pengendalian kualitas dalam proses produksi yang tepat dan terencana agar dapat mengetahui permasalahan dan solusi yang tepat untuk meminimalisir kegagalan produk/produk cacat sehingga dapat meningkatkan produktivitas dan memaksimalkan keuntungan.

4.5 Identifikasi Masalah

UMKM keripik tempe Olivia seringkali mengalami permasalahan dalam usahanya seperti keripik tempe tidak utuh atau hancur, rasa keripik tempe yang masam, serta adanya jamur pada tempe kedelai. Permasalahan tersebut tentu dapat mengurangi keuntungan usaha hingga menyebabkan kerugian. Sebelum itu, owner telah memiliki beberapa solusi yang telah diterapkan sebelumnya. Namun, solusi tersebut dirasa kurang efektif dan tidak memperbaiki permasalahan secara

signifikan sehingga diperlukan solusi-solusi lain untuk dapat memberikan perbaikan yang lebih baik.

Oleh karena itu, kami memiliki solusi untuk UMKM Keripik Tempe Olivia dengan memperbaiki standar mutu produk melalui analisis dan perbaikan pada beberapa aspek dalam proses produksi dan produk akhir. Analisis tersebut menggunakan pengukuran dengan parameter pada setiap aspeknya. Sehingga dapat ditemukan perbandingan dan presentase keberhasilan penerapan solusi yang telah di jalankan pada UMKM Keripik Tempe Olivia.

4.6 Proses Produksi

4.6.1 Alat dan Bahan

Dalam proses produksinya, UMKM Keripik Tempe Olivia masih menggunakan alat-alat tradisional dan sederhana seperti cobek dan ulekan untuk menghaluskan bumbu-bumbu, wajan dan kompor untuk mengoreng, sotel untuk membolak-balikkan keripik tempe yang sedang digoreng, peniris untuk meniriskan keripik tempe setelah digoreng, dan baskom sebagai wadah adonan pencelup tempe.

Sedangkan bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatan keripik tempe adalah kedelai sebagai bahan baku utama untuk membuat tempe bakal (tempe setengah jadi), dan bahan tambahan seperti tepung beras agar keripik tempe menjadi renyah dan tidak mudah patah ataupun melempem, minyak goreng, dan bumbu-bumbu untuk adonan pencelup tempe seperti ketumbar, garam yodium, bawang putih, penyedap rasa, dan kemasan plastik. Pemilik UMKM Keripik Tempe Olivia membeli bahan baku tersebut di pasar tradisional sumberejo dan bahan baku utama merupakan tempe kedelai asli petani Kabupaten

Bojonegoro sehingga memiliki cita rasa yang khas dan gurih. Komposisi bahan untuk pembuatan tempe dapat dilihat pada Tabel 4.1 Selain itu, harga bahan-bahan pokok yang ada di pasar tradisional jauh lebih murah dibandingkan dengan agen ataupun swalayan. Bahan-bahan tersebut di simpan di tempat yang sejuk.

Tabel 4. 1 Komposisi Bahan Pembuatan Keripik Tempe

Uraian	Satuan
Kedelai	3 Kg
Tempe Kedelai	2 buah plastik ukuran 3 meter
Tepung Beras	3 kg
Minyak Goreng	5 Lt
Bawang Putih	20 siung
Ketumbar	0,5 Ons
Kemiri	1 Ons
Daun Jeruk	15 Lembar
Penyedap Rasa	2 Bungkus/1000g
Garam	Secukupnya

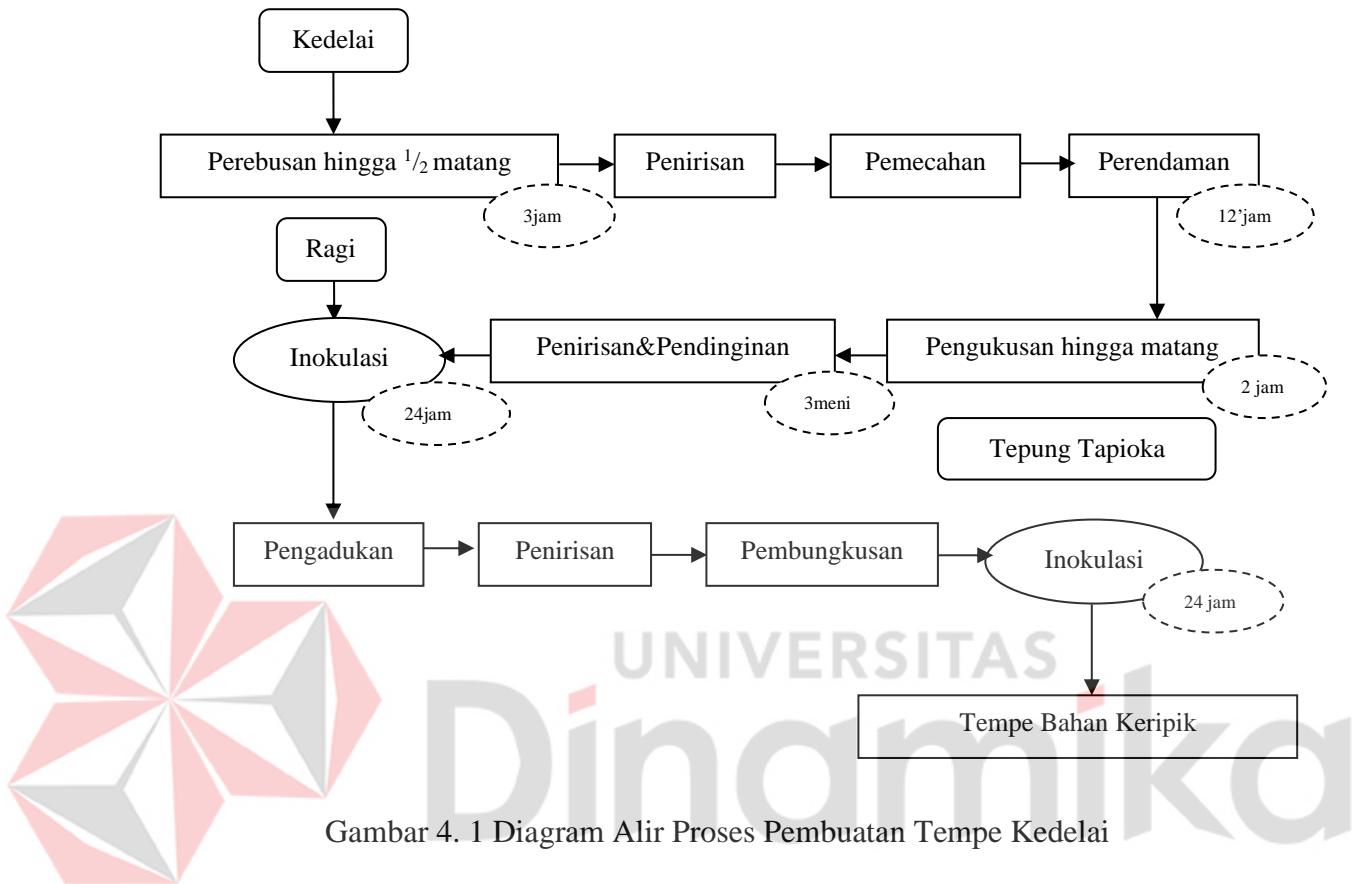
Sumber : UMKM Keripik Tempe Olivia

4.6.2 Proses Pembuatan Tempe Kedelai

Secara garis besar proses pembuatan tempe kedelai melalui 9 tahap dan 2 proses inakulasi yaitu tahap perebusan 1/2 matang, penirisan dan pencucian, pemecahan biji kedelai, perendaman, pengukusan hingga matang, penirisan dan pendinginan, inokulasi pertama, pengadukan, penirisan, pembungkusan, dan inokulasi kedua. Pada proses inokulasi pertama, perebusan kedelai dilakukan hingga setengah matang saja selama kurang lebih 3 jam perebusan. Hal ini untuk memudahkan pemecahan biji kedelai agar tidak terlalu hancur.

Setelah melalui proses perebusan pertama, kedelai harus ditiriskan terlebih dahulu agar menurunkan suhu panas pada kedelai. Setelah kedelai cukup dingin, kemudian dilakukan pemecahan biji kedelai. Sebisa mungkin biji kedelai dipecah menjadi 2 bagian agar tidak terlalu hancur sehingga mendapatkan tekstur keripik

tempe yang sempurna. Diagram alir proses pembuatan tempe kedelai dapat dilihat pada Gambar 4.1.

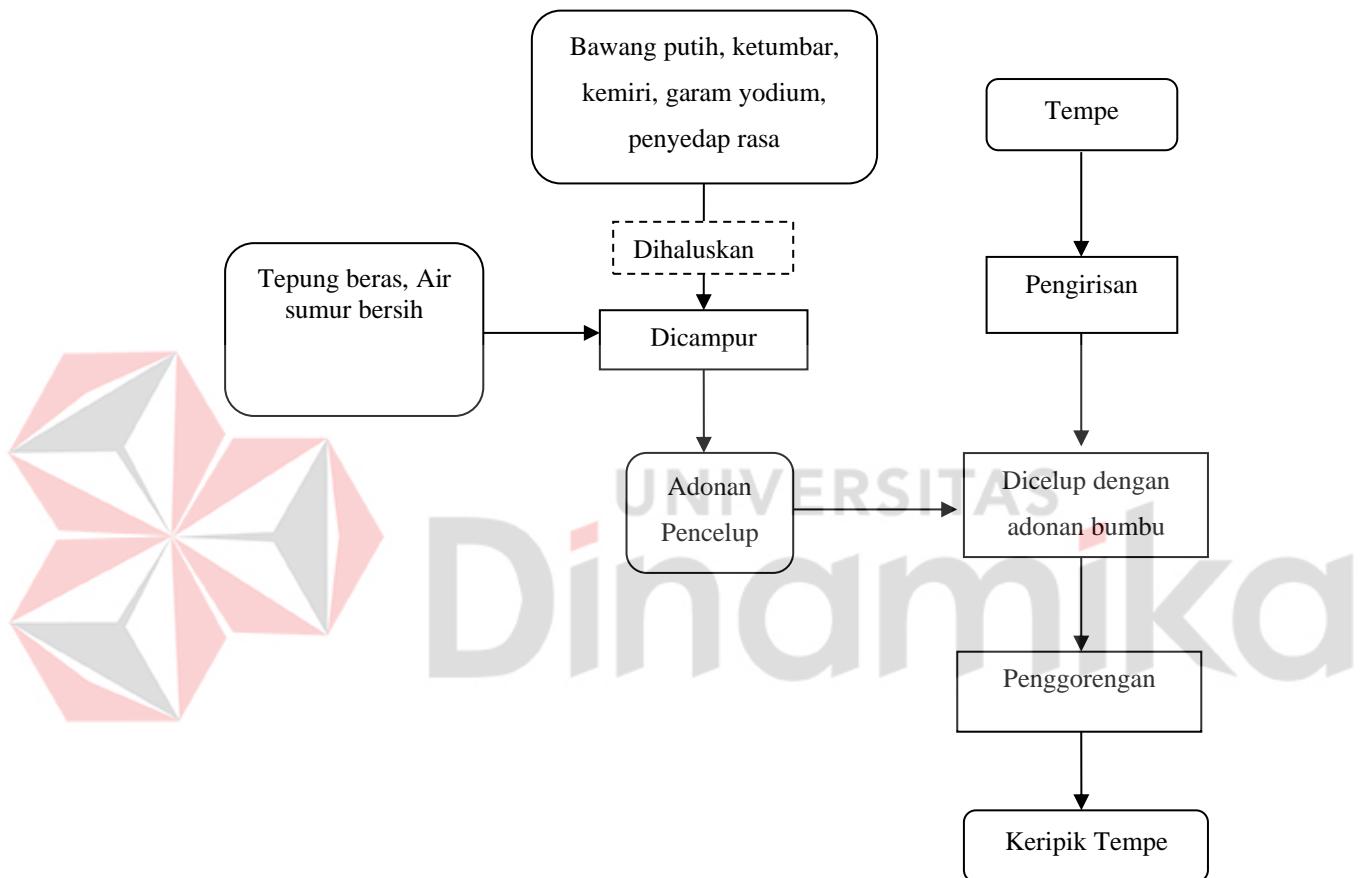


4.6.3 Proses Pembuatan Keripik Tempe

Secara garis besar proses pembuatan keripik tempe melalui 3 tahap yaitu pembuatan adonan pencelup, pengirisan tempe, dan pengorengan. Adonan pencelup terbuat dari bawang putih, ketumbar, kemiri, gaaram yodium, penyedap rasa yang dihaluskan kemudian dicampur dengan tepung beras dan air secukupnya. Setelah adonan pencelup selesai dibuat, tahap selanjutnya adalah pengirisan tempe. Tempe diiris dengan ketebalan 1 mm agar tidak terlalu tipis ataupun terlalu tebal. Tempe harus diiris dengan sangat hari-hari karena mudah pecah. Irisan tempe kemudian dicelupkan ke adonan pencelup untuk digoreng.

Penggorengan dilakukan dengan memasukkan satu persatu tempe dengan cepat, apabila tempe tertumpuk dikhawatirkan akan lengket ataupun pecah. Penggorengan dilakukan sampai warna keripik tempe menjadi kuning keemasan.

Diagram alir proses pembuatan keripik tempe tertera pada Gambar 4.2.



Gambar 4. 2 Diagram Alir Pembuatan Keripik Tempe

4.7 Analisis Permasalahan, Resiko dan Parameter Perbaikan

4.7.1 Deskripsi Produk

Tahap awal dalam melakukan Analisa pada UMKM Keripik Tempe Olivia adalah identifikasi produk yang merupakan rincian informasi lengkap tentang produk akhir. Produk akhir dideskripsikan berdasarkan parameter yang telah

ditetapkan pada UMKM Keripik Tempe Olivia. Standar produk akhir yang ada pada UMKM Keripik Tempe Olivia adalah bahan baku utama, jenis produk, slogan, merek, umur simpan, kondisi penyimpanan, dan alamat UMKM. Deskripsi produk akhir pada UMKM Keripik Tempe Olivia dapat dilihat pada Tabel 4.2.

Tabel 4. 2 Deskripsi Produk Akhir UMKM Keripik Tempe Olivia

Parameter	Keterangan
Jenis Produk	Keripik Tempe
Bahan Baku Utama	Kedelai
Bahan Pendukung	Garam, bawang putih, penyedap rasa, ketumbar, kemiri, tepung tapioka, air.
Proses Pengolahan	Melalui tahapan proses
Pengemasan	Kantung Plastik PP 0,05mm
Umur Penyimpanan	± 2 minggu
Standar Penyimpanan	Suhu Ruang ($\pm 30^{\circ}\text{C}$)
Standar Labeling	Stiker berisi merek atau nama komersil produk, sosial media, alamat produsen, nomor telepon.

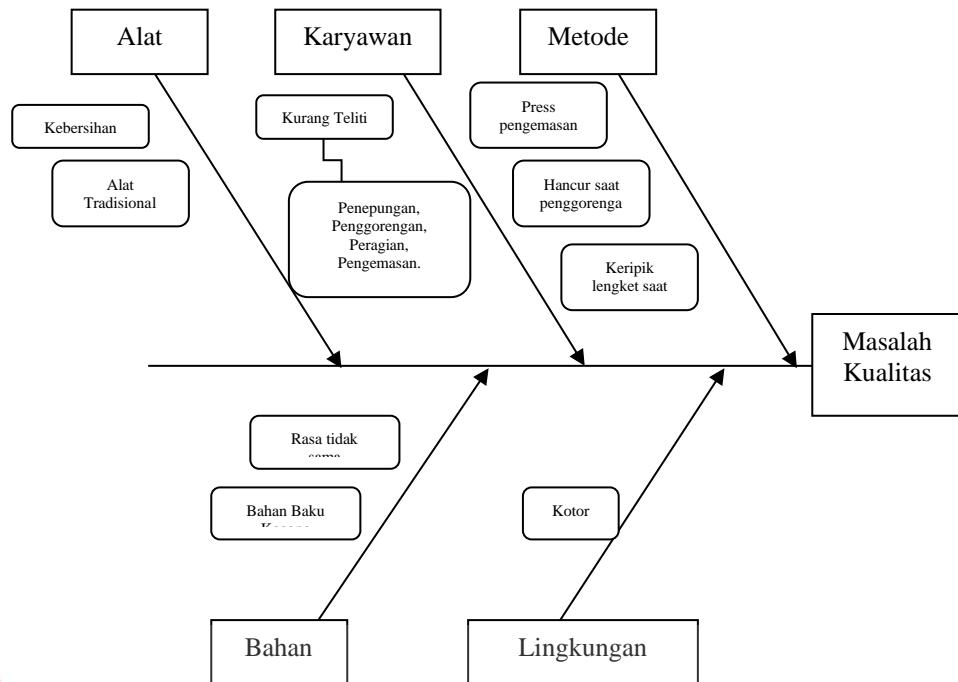
Sumber : UMKM Keripik Tempe Olivia

4.7.2 Diagram Tulang Ikan/Fishbone

Dalam upaya pengendalian kualitas terdapat berbagai cara yang dapat dilakukan. Permasalahan kualitas yang sangat kompleks membutuhkan suatu analisis dengan metode yang sesuai. Salah satu metode yang sesuai dan dapat digunakan oleh UMKM Keripik Tempe Olivia adalah metode diagram tulang ikan (*fishbone*) atau biasa disebut dengan diagram sebab-akibat yang ditemukan oleh seorang ilmuwan asal Tikyo, Jepang yaitu Dr. Kaoru Ishikawa. Pada umumnya, diagram *fishbone* ini digunakan untuk mengidentifikasi dan menggambarkan berbagai penyebab yang muncul akibat dari permasalahan yang spesifik dan kemudian dipisahkan dari akar penyebabnya. Hal ini tentu memberikan

kemudahan bagi perusahaan untuk dapat meningkatkan produktivitas dalam bisnisnya.

UMKM Keripik Tempe Olivia menggunakan diagram *fishbone* untuk dapat mengatasi permasalahan kualitas pada proses produksinya. 5 hal yang seringkali menjadi permasalahan dalam proses produksinya sehingga menimbulkan berbagai kerugian adalah terletak pada alat, karyawan, metode, bahan, dan lingkungan. Permasalahan pertama terdapat pada alat, UMKM Keripik Tempe Olivia masih menggunakan alat tradisional dan kebersihan yang kurang terjaga sehingga menimbulkan berbagai permasalahan lain yang terdapat pada proses produksi. Permasalahan kedua terletak pada karyawannya dimana karyawan kurang teliti pada proses penggorengan, penepungan, peragian dan pengemasan. Permasalahan ketiga terdapat pada metode atau Standard Operational Procedure yang kurang tepat pada saat proses produksi sehingga masih bisa mengakibatkan produk rusak. Permasalahan keempat terdapat pada bahan baku dimana terkadang rasa yang dihasilkan dari bahan baku tidak sama dan supplier yang kehabisan bahan baku untuk produksi. Permasalahan terakhir ditemukan pada lingkungan yang seringkali kotor sehingga kebersihan sangat perlu diperlukan. Gambar diagram tulang ikan atau *fishbone* tertera pada Gambar 4.3.



Gambar 4. 3 Diagram Tulang Ikan (*fishbone*)

4.8 Pengendalian Mutu

4.8.1 Pengendalian Mutu Bahan Baku

Bahan baku menjadi hal yang sangat penting dalam proses produksi atau pengolahan bahan makanan. Bahan baku utama dalam proses produksi pada UMKM Keripik Tempe Olivia adalah kedelai, air sumur bersih, ragi, tepung beras, penyedap rasa, minyak goreng, dan bumbu adonan pencelup yang terdiri dari bawang putih, ketumbar, penyedap rasa, kemiri, garam beryodium. Oleh karena itu diperlukan pengendalian bahan baku yang tepat agar tidak terdapat kendala dalam proses produksi dan mendapatkan hasil yang maksimal. Metode dalam proses pengendalian bahan baku dilaksanakan dengan melakukan pengawasan yaitu syarat, prosedur dan cara dalam proses pengendalian bahan baku yang dapat dilihat pada Tabel 4.3.

Tabel 4. 3 Pengendalian Mutu Bahan Baku

Bahan Baku	Pengawasan	Pengendalian Mutu
Kedelai	Standar kedelai yang bagus adalah tidak keriput, ukuran biji kedelai sedang-besar, berwarna kuning kecoklatan, bebas dari kotoran, dan biji kedelai harus dalam keadaan kering.	Dilakukan pengecekan pada saat pembelian bahan baku, disimpan pada tempat yang kering, dapat dijemur di bawah sinar matahari.
Air Sumur	Air sumur harus bersih dan terhindar dari kotoran, jernih, tidak berbau dan tidak memiliki rasa.	Sebelum digunakan, air harus terlebih dahulu diendapkan untuk kemudian disaring.
Ragi	Harus memperhatikan tanggal kadaluwarsa ragi, dan memenuhi standar sebagai berikut : <ol style="list-style-type: none"> 1. Berwarna Putih 2. Berbentuk Bubuk 3. Tidak Berjamur 4. Tidak Menggumpal 	Sebelum membeli ragi, harus dilakukan pengecekan terlebih dahulu. Apabila ternyata bahan tersebut tidak memenuhi standar yang telah ditentukan, maka ragi tidak dapat digunakan.
Tepung Beras	Harus memperhatikan kriteria tepung beras yang layak digunakan yaitu : <ol style="list-style-type: none"> 1. Berwarna Putih 2. Tidak Tengik 3. Tidak Menggumpal 	Tepung harus disimpan di tempat yang kering dan waktu penyimpanan tidak terlalu lama setelah kemasan dibuka.
Penyedap Rasa	3. Dilakukan pengecekan tanggal kadaluwarsa	Penyedap rasa bisa di tali atau harus segera digunakan setelah kemasan terbuka agar tidak menggumpal.
Minyak Goreng	Minyak goreng tidak boleh tengik dan jernih.	Minyak goreng tidak boleh disimpan di tempat terbuka tanpa ditutup dan hindari terkena sinar matahari langsung.
Bumbu (bawang putih, ketumbar, penyedap rasa, kemiri, garam beryodium)	Bawang putih tidak boleh busuk, garam yang digunakan harus mengandung yodium, berwarna putih dan tidak terkontaminasi oleh benda asing .	Apabila bahan baku sesuai dengan kriteria maka bahan baku dapat digunakan.

4.8.2 Pengendalian Mutu Proses Produksi Tempe Kedelai

Menurut Soewarno (1990), pada dasarnya pengendalian proses merupakan tindakan mengenali dan menganalisa suatu penyebab dari keragaman produk yang kemudian dilakukan perbaikan atau koreksi terhadap proses produksi agar mencapai produk yang bermutu baik.

Pengendalian mutu terhadap proses produksi tempe kedelai pada UMKM Keripik Tempe Olivia dilakukan pada 8 tahap yaitu perebusan, penirisan dan pencucian, pemecahan, perendaman, pengukusan, pendinginan, inokulasi, dan pengemasan tempe kedelai. Proses pengendalian mutu dalam produksi tempe kedelai secara spesifik dapat dilihat pada Tabel 4.4.

Tabel 4. 4 Pengendalian Mutu Proses Produksi Tempe Kedelai

Proses Produksi	Pengawasan	Masalah Yang Muncul	Pengendalian Mutu
Proses Produksi Tempe Bahan			
Perebusan Waktu Tekstur	±2,5 jam Setangah matang, tidak terlalu keras dan tidak terlalu lembut.	Tidak terdapat masalah	Pada saat proses perebusan, dilakukan pengecekan hingga mendapatkan tekstur yang pas.
Penirisan dan Pencucian	Kulit ari kedelai dicuci hingga benar-benar bersih	Tidak terdapat masalah	Dilakukan pengecekan teliti agar tidak ada kulit ari yang tercampur.
Pemecahan	Pembelahan biji kedelai dilakukan dengan cara meremas kedelai yang telah direbus setengah matang	Tidak terdapat masalah	Pembelahan biji harus dicek secara berkala agar sedikit presentase kedelai yang masih utuh.
Perendaman Waktu Standar Air	±24 jam Menggunakan air sumur bersih dengan standar yang telah ditentukan	Tidak terdapat masalah	Waktu perendaman dan kualitas air harus diperhatikan sesuai dengan standar yang telah ditentukan.
Pengukusan Waktu Tekstur & Bau Standar Air	±2 jam Matang dan tidak berbau langu	Tidak terdapat masalah	Pengecekan waktu perebusan dapat dicek secara berkala dengan menggunakan api yang stabil, air yang digunakan untuk perebusan kedua ini harus bersih dan tidak ada kulit ari yang tersisa.
Pendinginan Waktu	3 jam	Tidak terdapat masalah	Dilakukan pengecekan terhadap tekstur dan memastikan bahwa air harus benar-benar telah ditiriskan.
Inokulasi Ragi Prosedur	±24 jam 1. Biji kedelai dimasukkan ke dalam baskom 2. Pemberian ragi sesuai standar 3. Pencampuran dilakukan dengan sotol yang telah dibersikan dan tidak boleh menyentuh tangan	Terdapat masalah : 1. Terkontaminasi dengan tangan 2. Peralatan kurang bersih 3. Prosedur terkadang tidak sesuai dengan standar	Pada saat peragian, tidak boleh menyentuh tangan agar tidak terkontaminasi dengan bakteri lain yang beresiko membuat tempe kedelai menjadi busuk.

Proses Produksi	Pengawasan	Masalah Yang Muncul	Pengendalian Mutu
Pengemasan Peragian Standar Plastik Standar Penyimpanan	Plastik yang digunakan harus bersih dan dilubangi secukupnya 1. Digantung di tempat yang kering Tidak boleh tertutup benda lain	Terdapat Masalah: 1. Tempe kedelai membusuk Memiliki rasa masam	Pada saat pengemasan tempe kedelai, alat harus diperhatikan benar-benar bersih. Selain tu, saat memasukkan kedelai yang telah di beri ragi harus dimasukkan kedalam plastik dengan padat agar tidak hancur saat proses pengirisan.

4.8.3 Pengendalian Mutu Proses Produksi Keripik Tempe

Setelah melalui tahap pembuatan tempe kedelai, maka selanjutnya adalah proses pembuatan keripik tempe dimana pada proses ini tempe kedelai sudah harus dipastikan layak untuk dijadikan keripik. Proses produksi keripik tempe dimulai dari pengirisan tempe. Standar ketebalan tempe yang telah ditentukan adalah $\pm 1\text{cm}$ agar tekstur keripik tempe renyah sehingga tidak terlalu kering ataupun terlalu tebal. Tahap selanjutnya adalah penghalusan bumbu untuk membuat adonan pencelup keripik tempe. Bahan-bahan yang digunakan adalah bawang putih, ketumbar, penyedap rasa, kemiri, garam beryodium. Bahan-bahan yang digunakan harus sesuai dengan standar yang telah ditentukan pada proses pengendalian mutu bahan baku. Hal ini untuk menghindari terjadinya permasalahan dalam proses produksi, akibatnya aktivitas bisnis menjadi tidak efisien.

Setelah bumbu dihaluskan kemudian dicampur dengan air dan tepung beras untuk dijadikan adonan pencelup. Ketika sudah siap, irisan tempe kemudian di rendam dalam adonan pencelup agar rasanya meresap. Setelah semua terendam dalam adonan pencelup, irisan tempe kemudian di goreng ke dalam wajan dengan menaruh irisan tempe satu persatu agar tidak pecah dan lengket. Penggorengan

dilakukan dalam waktu ± 10 menit dengan menggunakan api sedang. Setelah ± 5 menit pertama tempe dapat di balik agar mendapatkan kematangan merata. Keripik tempe dikatakan sudah matang apabila warna berubah menjadi kuning keemasan. Setelah pengorengan, keripik tempe bisa diangkat untuk ditiriskan dan didinginkan selama ± 3 menit. Keripik tempe baru bisa dimasukkan ke dalam kemasan apabila sudah dingin. Hal ini karena apabila keripik tempe masih dalam keadaan panas jika dimasukkan ke dalam kemasan akan berembun. Deskripsi lengkap tentang permasalahan dan pengendalian mutu terhadap proses pembuatan keripik tempe pada UMKM Keripik Tempe Olivia tertera pada Tabel 4.5.

Tabel 4. 5 Pengendalian Mutu Proses Produksi Keripik Tempe

Proses Produksi	Pengawasan	Masalah Yang Muncul	Pengendalian Mutu
Proses Produksi Keripik Tempe			
Pengirisan Tempe Ketebalan	$\pm 1\text{cm}$	Terdapat masalah 1. Tempe pecah 2. Ketebalan tidak sama	Pada saat pengemasan kedelai yang telah diberi ragi, harus dimasukkan dan dipadatkan agar menghindari tempe yang pecah. Karena masih menggunakan pisau dan telanan (alat tradisional) maka pengirisan bisa menggunakan alat bantu agar ketebalan tetap sama.
Penghalusan Bumbu	Bumbu dihaluskan sampai benar-benar halus agar rasa tercampur dengan merata dan meresap	Tidak terdapat masalah	Penghalusan dapat dilakuakn dengan menumbuk sampai benar-benar halus.
Pembuatan Adonan Pencelup Prosedur Pembuatan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah bumbu dihaluskan dimasukkan kedalam baskom 2. Dicampurkan dengan air secukupnya 3. Tambahkan tepung beras sesuai resep 	Tidak terdapat masalah	Prosedur pembuatan adonan pencelup harus sesuai dengan takaran yang telah ditentukan agar cita rasa teteap sama

Proses Produksi	Pengawasan	Masalah Yang Muncul	Pengendalian Mutu
Penggorengan Waktu Warna dan Tekstur Standar Api	± 10 menit Kuning keemasan Sedang	Terdapat masalah: 1. Gosong 2. Tempe lengket 3. Hancur	Pada saat penggorengan, waktu harus benar-benar diperhatikan kondisi api dan warna yang sesuai standar. Tempe harus dimasukkan ke wajan 1 per 1 agar tidak tengket dan hancur.
Penirisan & Pendinginan Waktu	± 3 menit	Tidak terdapat masalah	
Pengemasan Pemanasan Alat Standar Kemasan	± 2 menit Kantung plastik PP 0,05mm	Terdapat Masalah 1. Kemasan rusak akibat panasnya mesin dan terlalu lama <i>pressing</i>	

4.9 Hasil Perbaikan Proses Bisnis

Berbagai upaya perbaikan melalui analisis permasalahan dilakukan agar aktivitas bisnis pada UMKM Keripik Tempe Olivia semakin baik. Permasalahan-permasalahan yang ditemukan dalam operasional tersebut kemudian diidentifikasi secara terinci agar dapat menemukan solusi yang tepat. Setelah proses implementasi solusi yang telah ditetapkan, tentunya hasil perbaikan dari proses bisnis harus dapat mengatasi permasalahan dan meningkatkan produktivitas pada UMKM Keripik Tempe Olivia. Hasil perbaikan proses bisnis yang telah dilakukan ditinjau dari hasil perbandingan perbaikan terhadap permasalahan, perbandingan presentase produk rusak dan perbandingan omzet penjualan.

4.9.1 Perbandingan Hasil Perbaikan Terhadap Permasalahan

Dari permasalahan yang ada serta ditemukannya solusi untuk mengatasi permasalahan tersebut, tentu diperlukan adanya perbandingan hasil perbaikan terhadap permasalahan yang telah ditemukan. Hal ini untuk mengetahui, sejauh mana solusi yang ditetapkan dapat membantu memperbaiki permasalahan yang

ada. Rincian perbandingan hasil perbaikan terhadap permasalahan berisi penjelasan aktivitas bisnis dan permasalahan sebelum dan sesudah dilakukan perbaikan yang dapat dilihat pada Tabel 4.6.

Tabel 4. 6 Perbandingan Hasil Perbaikan Terhadap Permasalahan

Permasalahan	Sebelum Perbaikan	Sesudah Perbaikan
Proses Inokulasi	Seringkali terdapat permasalahan dalam proses inokulasi karena kelalaian pada saat sebelum maupun saat produksi. kelalaian dan prosedur yang belum jelas tersebut mangakibatkan beberapa produk pada saat proses inokulasi gagal sehingga menimbulkan kerugian dan menurunkan produktivitas.	Proses inokulasi menjadi lebih efektif dan efisien dikarenakan standar prosedur yang telah ditetapkan. Dengan adanya standar tersebut, kerugian akibat gagalnya proses inokulasi juga berkurang cukup banyak. Hal ini tentunya menambah produktivitas pada UMKM Keripik Tempe Olivia.
Pengemasan dan Penyimpanan Peragian	Masalah yang sering muncul pada saat penyimpanan tempe setelah inokulasi adalah salah satu sisi yang tertutup sehingga terjadi pembusukan.	Setelah diberikan standar pengemasan dan penyimpanan, kualitas tempe bakal lebih bagus dan mengurangi resiko tempe pecah pada saat proses pengirisan.
Pengirisan Tempe	Dikarenakan pengirisan masih dilakukan secara manual, seringkali irisan tempe memiliki ketebalan yang tidak sama. Selain itu, tempe juga seringkali pecah dikarenakan tekstur yang tidak padat.	Dengan beberapa solusi yang ditemukan setelah dilakukan Analisa seperti bantuan alat untuk pengirisan dan standar pengemasan untuk tempe sehingga tempe tidak akan pecah pada saat pengirisan.
Penggorengan	Pada saat penggorengan, beberapa kali ditemukan permasalahan tempe yang lengket dan juga hancur karena cara dan waktu penggorengan yang salah.	Setelah ditetapkan prosedur dan standar waktu penggorengan, kemungkinan produk rusak jadi lebih berkurang.

4.9.2 Perbandingan Presentase Produk Rusak

Perbandingan presentase produk rusak juga menjadi salah satu tolak ukur keberhasilan dari perbaikan yang telah dilakukan. Produk yang gagal dan tidak layak jual karena tidak sesuai dengan standar yang telah ditentukan tentunya mengakibatkan kerugian bagi UMKM Keripik Tempe Olivia. Hal ini juga dapat menurunkan produktivitas dalam operasional bisnis UMKM Keripik Tempe Olivia. Oleh karena itu, diperlukan adanya informasi perbandingan jumlah presentase produk rusak. Rincian lengkap mengenai presentase produk rusak dari bulan sebelum dan setelah dilakukan perbaikan dapat dilihat pada Tabel 4.7.

Tabel 4. 7 Perbandingan Hasil Perbaikan Presentase Produk Rusak

Minggu	Juli 2021				Jumlah (Bungkus)	Agustus 2021				TOTAL (Bungkus)		
	Layak Jual		Tidak Layak Jual			Layak Jual		Tidak Layak Jual				
	Kuantitas (Bungkus)	Presentase (%)	Kuantitas (Bungkus)	Presentase (%)		Kuantitas (Bungkus)	Presentase (%)	Kuantitas (Bungkus)	Presentase (%)			
1	124	89%	16	11%	140	142	94%	8	6%	150	290	
2	134	96%	6	4%	140	145	97%	5	3%	150	290	
3	130	93%	10	7%	140	147	98%	3	2%	150	290	
4	134	96%	6	4%	140	148	99%	2	1%	150	290	
TOTAL (Kumulatif)	522	93%	38	7%	560	582	97%	18	3%	600	1160	

Dari Tabel 4.7 terlihat bahwa pada bulan Agustus 2021, jumlah produk rusak mengalami penurunan sebanyak 20 bungkus (5%) dari bulan Juli 2021. Produk layak jual mengalami peningkatan sebanyak 60 bungkus (9%) pada bulan Agustus 2021 dengan penambahan sebanyak 40 bungkus (9%) pada bulan Agustus 2021.

Hal ini tentu menjadi suatu pengingkatan yang sangat baik secara berkala, sehingga rencana yang telah disusun untuk dapat meminilaisir produk rusak berjalan dengan baik. Masih adanya produk rusak sebesar 3% dikarenakan alat

dalam pengirisan yang masih menggunakan tradisional sehingga sangat rawan untuk membuat keripik tempe pecah.

4.9.3 Perbandingan Omzet dan Profit Penjualan

Berkurangnya resiko produk rusak pada saat proses produksi tentu mengurangi kerugian seperti dirasakan oleh UMKM Keripik Tempe Olivia dimana keuntungan penjualan sesuai dengan target karena berkurangnya kerugian yang didapat akibat produk rusak dan tidak layak jual. Hal ini dapat dilihat dari perbandingan omzet penjualan pada UMKM Keripik Tempe Olivia dalam Tabel 4.8 pada bulan sebelum dilakukan perbaikan yaitu bulan Juli 2021 dan bulan setelah dilakukan perbaikan yaitu bulan Agustus 2021.

Tabel 4. 8 Perbandingan *Omzet* Penjualan

Minggu	Juli 2021		Agustus 2021	
	Omzet	Kerugian	Omzet	Kerugian
1	Rp1,364,000	Rp176,000	Rp1,562,000	Rp88,000
2	Rp1,474,000	Rp66,000	Rp1,595,000	Rp55,000
3	Rp1,430,000	Rp110,000	Rp1,617,000	Rp33,000
4	Rp1,474,000	Rp66,000	Rp1,628,000	Rp22,000
TOTAL	Rp5,742,000	Rp418,000	Rp6,402,000	Rp198,000

Dari rincian perbandingan *omzet* penjualan pada UMKM Keripik Tempe Olivia terlihat bahwa *omzet* penjualan pada bulan Agustus 2021 mengalami peningkatan sebesar Rp.660.000 (10%) dari bulan Juli 2021 dengan penambahan kuantitas produksi sejumlah 10 bungkus per minggunya. Meningkatnya *omzet* penjualan disebabkan oleh turunnya angka kerugian karena proses perbaikan yang telah dilakukan. Angka kerugian mengalami penurunan sebesar Rp.221.000 (5%) pada bulan Agustus 2021.

Tabel 4. 9 Perbandingan Keuntungan Penjualan

Minggu	Juli 2021			Agustus 2021		
	Omzet	HPP	Profit	Omzet	HPP	Profit
1	Rp1,364,000	Rp930,000	Rp434,000	Rp1,562,000	Rp1,065,000	Rp497,000
2	Rp1,474,000	Rp1,005,000	Rp469,000	Rp1,595,000	Rp1,087,000	Rp508,000
3	Rp1,430,000	Rp975,000	Rp455,000	Rp1,617,000	Rp1,102,000	Rp515,000
4	Rp1,474,000	Rp1,005,000	Rp469,000	Rp1,628,000	Rp1,110,000	Rp518,000
TOTAL	Rp5,742,000	Rp3,915,000	Rp1,827,000	Rp6,402,000	Rp4,364,000	Rp2,038,000

Turunnya angka kerugian tentu memaksimalkan keuntungan atau *profit* yang didapatkan oleh UMKM Keripik Tempe Olivia. Harga jual produk yaitu Rp.11.000 dalam kemasan 100gr dengan Harga Pokok Penjualan (HPP) sebesar Rp.7.500. Rincian dari peningkatan keuntungan yang didapatkan oleh UMKM Keripik Tempe Olivia terdapat pada Tabel 4.9. Hasil menunjukkan bahwa keuntungan atau *profit* pada bulan Agustus 2021 mengalami kenaikan sebesar Rp.221.000 (5%) dari bulan Juli 2021.

4.10 Manfaat Perbaikan

Upaya perbaikan tentu dilakukan agar proses bisnis pada UMKM Keripik Tempe Olivia menjadi lebih efektif dan efisien. Berbagai cara dilakukan melalui analisa pada setiap aktivitas bisnisnya agar dapat menemukan titik kesalahan yang dapat merugikan UMKM Keripik Tempe Olivia sehingga diharapkan mampu mengatasi permasalahan yang ada.

Perbaikan dilakukan dari segi proses bisnis pada proses produksi. Hal ini karena proses produksi menjadi proses paling penting dalam aktivitas bisnis pada UMKM Keripik Tempe Olivia. Manfaat secara mutlak yang terjadi pada UMKM Keripik Tempe Olivia setelah dilakukannya proses perbaikan adalah berkurangnya produk rusak sehingga mengurangi angka kerugian dan

memaksimalkan keuntungan yang didapatkan dari hasil penjualan. Hasil juga menunjukkan bahwa produktivitas dari UMKM Keripik Tempe Olivia mengalami peningkatan dengan penambahan kuantitas produksi pada bulan Agustus 2021.



BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

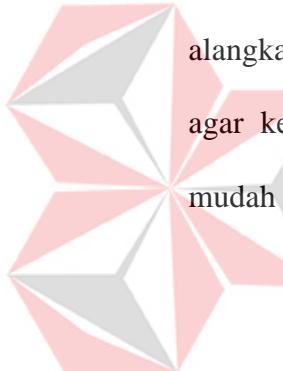
Kesimpulan yang dapat diambil dari analisis proses bisnis guna meningkatkan profit pada UMKM Keripik Tempe Olivia adalah sebagai berikut :

1. Proses bisnis pada UMKM Keripik Tempe Olivia masih mengalami berbagai macam permasalahan terutama pada bagian produksi. Oleh karena itu dilakukan analisis yang mendalam pada setiap tahap dalam proses produksi. Analisis dilakukan dengan menggunakan diagram tulang ikan (*fishbone*) dan tabel pengendalian mutu. Setelah dilakukan perbaikan, proses bisnis pada UMKM Keripik Tempe Olivia menjadi lebih baik dengan meningkatnya produktivitas dikarenakan turunnya presentase produk rusak dan penambahan kuantitas produksi.
2. Pada bulan Agustus 2021, jumlah produk rusak mengalami penurunan sebanyak 20 bungkus (5%) dari bulan Juli 2021. Produk layak jual mengalami peningkatan sebanyak 60 bungkus (9%) pada bulan Agustus 2021 dengan penambahan sebanyak 40 bungkus (9%).
3. *Omzet* penjualan pada bulan Agustus 2021 mengalami peningkatan sebesar Rp.660.000 (10%) dari bulan Juli 2021 dengan penambahan kuantitas produksi sejumlah 10 bungkus per minggunya. Angka kerugian mengalami penurunan sebesar Rp.221.000 (5%) pada bulan Agustus 2021.

4. Keuntungan atau *profit* pada bulan Agustus 2021 mengalami kenaikan sebesar Rp.221.000 (5%) dari bulan Juli 2021. Keuntungan yang didapatkan pada setiap produk yaitu
5. Harga jual produk yaitu Rp.11.000 dalam kemasan 100gr dari Harga Pokok Penjualan (HPP) sebesar Rp.7.500.

5.2 Saran

Saran yang dapat diberikan kepada UMKM Keripik Tempe Olivia adalah agar pemilik usaha dapat mempertahankan sistem dan hasil dari proses perbaikan yang telah dilakukan agar tidak mengalami kerugian Kembali. Selain itu, alangkah lebih baik apabila pemilik UMKM membeli alat pengiris keripik tempe agar keripik tempe yang dihasilkan memiliki ketebalan yang sama dan tidak mudah pecah.



UNIVERSITAS
Dinamika

DAFTAR PUSTAKA

- Arwati, N. K. A. (2019). Studi Kelayakan Pengembangan Investasi Pada Rumah Sakit Gigi dan Mulut FKG Universitas Mahasaraswati Denpasar. *Ekonomi Dan Bisnis Universitas Udayana*, 5(6).
- Assauri, S. (2014). *Manajemen Pemasaran*. Raja Grafindo Persada.
- CNBC Indonesia. (2019). *Gairah Industri Fashion Indonesia*. CNBC Indonesia TV. <https://www.cnbcindonesia.com/lifestyle/20190712155341-35-84555/gairah-industri-fashion-Indonesia>
- Evans, V. (2016). *The Financial Times Essential Guide to Writing a Business Plan* (Second). Pearson.
- Kasmir, & Jakfar. (2016). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi* (Revisi). PRENADAMEDIA GROUP.
- Kemenhub. (2017). *Rata-rata Tiga Orang Meninggal Setiap Jam Akibat Kecelakaan Jalan*. KOMINFO. https://kominfo.go.id/index.php/content/detail/10368/rata-rata-tiga-orang-meninggal-setiap-jam-akibat-kecelakaan-jalan/0/artikel_gpr
- Kemenparekraf. (2019). *Laporan Kinerja Badan Ekonomi Kreatif Tahun 2019*. https://www.kemenparekraf.go.id/asset_admin/assets/uploads/media/med ia_1598879701_BUKU_BEKRAF_28-8-2020.pdf
- Kemenperin. (2019). *Industri Pakaian Jadi Catatkan Pertumbuhan Paling Tinggi*. Bisnis.Com. <https://www.kemenperin.go.id/artikel/20641/Industri-Pakaian-Jadi-Catatkan-Pertumbuhan-Paling-Tinggi>
- Kotler, P., & Amstrong, G. (1988). *Prinsip - Prinsip Pemasaran, Terjemahan Bahasa Indonesia* (1st ed.). Erlangga.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2015). *Manajemen Pemasaran, Edisi Ketiga Belas Jilid 1* (A. Maulana & W. Hardani (eds.); 13th ed.). Erlangga.
- Kristian, W., & Indrawan, F. (2019). Studi Kelayakan Bisnis dalam Rangka Pendirian XX Cafe. *Universitas Kristen Maranatha*, 11 (2).
- Nggini, Y. H. (2019). “Analisis SWOT (Strength, Weakness, Opportunity, Threats) Terhadap Kebijakan Pengembangan Pariwisata Bali.” *Ilmiah Dinamika Sosial*. <http://journal.undiknas.ac.id>.
- Pearce, J. A., & Robinson, R. B. (2009). *Strategic management = manajemen strategis: formulasi, implementasi, dan pengendalian* buku 2 (2nd ed.).

- Salemba Empat.
- Pearce, L. M. (2011). *Business Plan Handbook, Volume 20*. Gale, Cengage Learning.
- Rahmawati. (2016). *Manajemen Pemasaran* (T. Fitriastuti & Kiswanto (eds.)). Mulawarman University PRESS.
- Said, Z. A. M. (1992). *Pengurusan Pemasaran*. Dewan Bahasa.
- Saraswati, R. M., & Pratiwi, R. R. (2019). Analisis Kelayakan Usaha Tamarillo Yogurt di Institut Bio Scientia Internasional Indonesia. *Riset Entrepreneurship (JRE)*, 2(2). <http://journal.umg.ac.id/index.php/jre>
- Suliyanto. (2010). *Studi Kelayakan Bisnis*. CV. ANDI OFFSET.
- Widjaya, P. . (2017). *Analisis Segmenting, Targeting, Positioning dan Marketing Mix Pada PT. Murni Jaya*. AGORA. 5 No. 1, 1–8.

