



Jurnal Online Program Studi Pendidikan Ekonomi

ISSN-e 2502-275255

Vol. 5, No. 1, Januari 2020, Hal: 22-31,

Available Online at <http://ojs.uho.ac.id/index.php/jopspe>

ANALISIS PENGEMBANGAN PRODUK TAHU TEMPE (Studi kasus Industri Muawanah di desa Lambusa Kec. Konda Kab Konawe Selatan)

Sri Mariati^{1)*}, Edy Karno²⁾, Abdullah Igo B.D³⁾

¹Program Studi/Jurusan Pendidikan Ekonomi, Universitas Halu Oleo, Alamat Kampus Hijau Bumi Tridarma Anduonohu, Kota Kendari, Indonesia.

Abstrak

Penelitian ini akan dilakukan di industri Muawanah Di desa Lambusa Kec.Konda Kab.Konawe Selatan Objek penelitian ini adalah analisis pengembangan produk tahu tempe (Studi kasus Industri Muawanah di desa Lambusa Kec.Konda Kab Konawe Selatan). Biaya variabel merupakan biaya yang harus di keluarkan setiap hari untuk pembelian bahan baku usaha dari tabel di atas menggambarkan biaya variabel yang dikeluarkan setiap harinya untuk produksi yaitu 118.000. dalam satu kali produksi ada bahan-bahan tertentu seperti garam , minyak dan bawang maksimal penggunaanya 2-3 kali pakai. Dalam satu kali pembuatan tempe kedelai yang di gunakan sebesar 250 kg kisaran harga per satu kilogram 7.600.000 jadi biaya yang di keluarkan untuk 250 kg tempe yaitu sebesar 1.900.000 rupiah ini untuk bahan baku saja dalam satu hari untuk 250 kg kedelai menghasilkan 5.600 bungkus tempe dengan harga jual produsen 800 rupiah perbungkus tempe jadi pendapatan kotor dalam satu hari 4.480.000 rupiah di kurangi dengan biaya bahan bakar sebesar 150.000 transportasi 100 ribu upah karyawan 500 ribu biaya tak terduga 150 sehingga di total laba bersih yang di dapatkan saat tempe habis terjual yaitu 2.000.000 ini belum perhitungan dengan biaya yang di keluarkan biaya bahan baku dan jika tempe habis terjual secara keseluruhan. Melihat dari etimasi harga yang ditasirkan oleh penulis merupakan laba yang cukup bagi usaha UKM akan tetapi dalam usaha pasti ada kecenderungan untuk gagal semisal dalam satu hari tidak ada yang bisa menjamin produk kita tawarkan dapat terjual dengan habis tapi kembali lagi pada kita individu bagaimana kita sabar dan melahirkan jiwa wirausaha yang kompetiti dan selalu berinovasi..

Kata kunci: Pengembangan; Tahu Tempe; Pendapatan

PENDAHULUAN

Permasalahan pangan di Indonesia sekarang ini dihadapkan pada keterbatasan stok pangan dan ketergantungan terhadap satu jenis tanaman pangan. Salah satu kendala bahwa percepatan luas lahan tanaman pangan tertentu tidak selalu dapat mengimbangi percepatan pertumbuhan penduduk. Seiring dengan peningkatan jumlah penduduk dan kesejahteraan masyarakat, maka kebutuhan terhadap jenis dan kualitas produk makanan juga semakin meningkat dan beragam (Badan Ketahanan Pangan, 2015).

Protein adalah salah satu zat gizi sumber energi selain karbohidrat yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Fungsi utama protein sangat penting yaitu sebagai pembentuk jaringan baru dalam masa pertumbuhan dan perkembangan tubuh dan juga untuk menjaga kekebalan tubuh. Berdasarkan sumbernya protein dapat dibedakan menjadi protein hewani dan protein nabati. Sumber protein hewani terdiri dari ikan, daging, dan susu sedangkan sumber protein nabati terdiri dari kacang kedelai, kacang-kacangan, biji-bijian, dan polong-polongan (Indriani, 2014).

* Korespondensi Penulis. E-mail: mulihahalim993399@gmail.com

Tahu dan tempe merupakan produk olahan biji kedelai yang cukup digemari masyarakat Indonesia. Tahu termasuk produk olahan biji kedelai non fermentasi sedangkan tempe adalah produk olahan biji kedelai yang mengalami proses fermentasi. Tahu dan tempe termasuk lauk yang bergizi tinggi dan rendah kolesterol. Kandungan protein dalam 100 gram tahu adalah 7,8 persen sedangkan pada 100 gram tempe terdapat 18,3 persen protein (Departemen Kesehatan, 2015). Kandungan protein yang cukup tinggi menjadikan tahu dan tempe sebagai alternatif dalam pemenuhan kebutuhan protein

Sektor perindustrian merupakan sektor yang cukup diandalkan dalam perekonomian di Indonesia, karena sektor ini mampu menjadi salah satu penyumbang devisa negara yang cukup besar nilainya. Sejak tahun 1991 sektor perindustrian telah mampu melewati sektor pertanian dalam menyumbang pembentukan PDB Indonesia (Sarah, 2001). Sektor industri memiliki peran yang penting dalam memperluas kesempatan kerja, meningkatkan pendapatan perkapita, menumbuhkan keahlian, menunjang pembangunan daerah, serta memanfaatkan sumber daya alam (SDA), energi dan sumber daya manusia (SDM).

Penelitian yang dilakukan Sebayang (1994) menunjukkan bahwa kondisi tempe cenderung bersifat statis artinya pengusaha industri tahu tempe merasa cukup dengan kondisi yang ada, serta berusaha dengan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dari keluarga maupun kenalannya. Meskipun demikian, kesimpulan ini belum tentu tepat, karena ada kemungkinan bahwa sifat statis lebih disebabkan oleh karakteristik usaha itu sendiri.

Sifat produksi yang masih tradisional akan sangat menghambat pertumbuhan pengrajin tahu tempe sedang kita tahu bahwa kita di negara yang beragam dan terdiri dari banyak suku bangsa yang memiliki selera dan budaya konsumsi yang berbeda tahu tempe lahir di kawasan jawa yang merupakan suku jawa dan dengan selera berkosumsi yang berbeda. Terkhusus di sulawes tenggara yang terdiri dari kurang lebih 6 suku yang beragam dari selera berkosumsi.

Sehingga tahu tempe yang di produksi di konda secara otomatis akan menyebar di wilayah lain seperti lepo-lepo, mandonga, dan tempat-tempat lainnya. Sekian bertambahnya waktu sehingga masyarakat kendari akan bosan dengan jenis tahu tempe yang model dan kemasan tahu tempe yang tradisional

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana analisis pengembangan produk tahu tempe di industri muawanah desa Lambusa Kec. Konda Kab.Konawe Selatan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini akan dilakukan di industri Muawanah Di desa Lambusa Kec.Konda Kab.Konawe Selatan dan akan di laksanakan mulai bulan Juli- Agustus 2019. Objek penelitian ini adalah analisis pengembangan produk tahu tempe (Studi kasus Industri Muawanah di desa Lambusa Kec.Konda Kab Konawe Selatan). Penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif. Pengumpulan data dalam penelitian kualitatif tidak dibatasi pada kategori-kategori tertentu, sehingga memungkinkan peneliti untuk mempelajari dan menemukan isu-isu tertentu secara mendalam terkait dengan masalah yang diteliti. Data dan informasi penelitian diperoleh dari sumber-sumber yang kompeten, dan dianggap memiliki otoritas mengenai perkembangan prouk tahu tempe di industri muwanah di desa lambusa kec.konda kab. konawe selatan.

Dalam penelitian ini, teknik pengumpulan data yang dilakukan yaitu : (1) Observasi partisipasi yang mana mengamati apa yang di ucapkan dan berpartisipasi dalam kegiatan yang diteliti. (2) Wawancara, yaitu mengadakan tanya jawab secara langsung dengan pihak-pihak yang terkait dengan penelitian ini. Wawancara dalam penelitian ini dilakukan dengan mendatangi langsung informan. (3) Dokumentasi, yaitu pengambilan data-data yang berhubungan dengan masalah dalam penelitian ini yakni dokumen-dokumen yang

relavan, foto serta catatan yang berkaitan mengenai perkembangan produk tahu tempe di industri muawanah di desa lambusa kec. konda kab. konawe selatan.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan tahu dan tempe menjadi bahan stengah jadi Industri tahu tempe merupakan salah satu agro industri rumah tangga yang sangat potensial untuk dikembangkan. Hal ini dikarenakan industri tahu tempe telah mampu menciptakan lapangan kerja, meningkatkan pendapatan, dan meningkatkan perekonomian masyarakat pedesaan. Perusahaan industry Muawanah merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi tahu tempe di desa lambusa kec. konda kab. Konawe selatan. Dalam menjalankan kegiatan operasionalnya usaha tahu tempe industry Muawanah mengeluarkan biaya yang terdiri dari biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung dan biaya overhead.

Peralatan Membuat Tahu yang berkualitas dipengaruhi oleh cara membuat tahu. Disamping itu, kualitas tahu juga dipengaruhi oleh peralatan, sanitasi dan bahan yang digunakan saat membuat tahu. Yang dipakai dalam membuat tahu sebagai berikut: a) Timbangan dan takaran; b) Bak perendaman kedelai; c) Mesin Penggiling kedelai; d) Bak penampung; e) Alat perebus bubur kedelai atau susu kedelai; f) Bak penggumpalan protein; g) Bak penyimpanan cairan bekas; h) Kain saring; dan i) Cetakan tahu.

Peralatan Membuat Tempe Dalam proses produksi tempe, peralatan yang dibutuhkan tidak sebanyak peralatan tahu. Serta beberapa peralatan tahu dapat juga digunakan dalam proses produksi tempe. Adapun peralatan memproduksi tempe adalah: a) Mesin Pengupas Kulit Kacang Kedelai; b) Cetakan Tempe; c) Tungku Perebus Kacang; d) Bak Besar; e) Keranjang Penampung kacang.



gambar : 1 proses pembuatan tahu dan tempe

Proses Produksi Tempe Untuk melihat gambaran proses produksi yang dilakukan oleh usaha tempe industry muawanah dalam memproduksi kacang kedelai menjadi tempe melalui tahapan-tahapan sebagai berikut :a) Beli Bahan Baku; b) Rendam Kacang; c) Penyortiran; d) Perebusan Kacang; e) Pemberian Cuka; f) Pencucian dan Pemberian Ragi; dan g) Pengemasan.



gambar : 2 tempe yang sudah melewati proses pengemasan

Tempe yang siap di pasarkan dengan harga jual 3 bungkus tempe di hargai dengan 5.000 rupiah akan tetapi jika di inovasikan tahu akan memiliki nilai jual yang tinggi dan segmen pasar akan bertambah yang mana tadi hanya para tengkulak pasar hal ini bisa mencapai kalangan konsumen seperti remaja dan anak-anak.

Dalam satu kali pembuatan tempe kedelai yang di gunakan sebesar 250 kg kisaran harga per satu kilogram 7.600.000 jadi biaya yang di keluarkan untuk 250 kg tempe yaitu sebesar 1.900.000 rupiah ini untuk bahan baku saja dalam satu hari untuk 250 kg kedelai menghasilkan 5.600 bungkus tempe dengan harga jual produsen 800 rupiah perbungkus tempe jadi pendapatan kotor dalam satu hari 4.480.000 rupiah di kurangi dengan biaya bahan bakar sebesar 150.000 transportasi 100 ribu upah karyawan 500 ribu biaya tak terduga 150 sehingga di total laba bersih yang di dapatkan saat tempe habis terjual yaitu 2.000.000 ini belum perhitungan dengan biaya yang di keluarkan biaya bahan baku dan jika tempe habis terjual secara keseluruhan. Dan di antara banyaknya industri kecil dan jika misalnya dalam satu hari masing-masing industri menghasilkan 5000 bungkus tempe setiap harinya misalnya 5 industri sehingga dalam satu hari 25.000 tempe yang terdistribusikan di kota kendari dan di antara banyaknya saingan industri muawanah harus mampu mengembangkan produk baru sehingga segmen pasar bertambah. Yang mana industri muawanah harus mampu mengolah tempe bahan stengah jadi menjadi bahan jadi

Peralatan Membuat Tahu Dalam proses produksi tahu yakni: a) Timbangan dan takaran; b) Bak perendaman kedelai; c) MesinPenggiling kedelai; d) Bak penampung; e) Alat perebus bubur kedelai atau susu kedelai; f) Bak penggumpalan protein; g) Bak penyimpanan cairan bekas; h) Kain saring; dan i) Cetakan tahu



gambar 3 gambar tahu yang siap di pasarkan

Harga eceran tahu tersendiri 3 kantong kecil di hargai senilai 5000 rupiah masing-masing kantong terdapat 6 biji tahu sehingga 3 kantong tahu berjumlah 18 biji tahu. Jika produsen tahu dan tempe mampu menginovasikan bahan mentah dan menjadi bahan jadi maka akan menambah nilai jual tahu itu tersendiri.

Pengelolaan tempe menjadi sambal goreng kering tempe teri kacang menjadi inovasi baru dalam pengembangan produk tempe dan menginovasi tempe menjadi sambal goreng menjadi nilai tambah bagi tempe dan selain itu tempe yang di olah menjadi sambal goreng bersifat tahan lama.

Sambal goreng kering tempe teri kacang kita jumpai di sekitaran kita yang mana gampang di produksi dan tidak mengeluarkan biaya yang sangat banyak berikut alat dan bahan yang di perlukan sambal goreng kering tempe teri kacang.

Tabel 1 Biaya Tetap

No.	Peralatan	Jumlah Per Unit	Harga Per Unit (Rp)	Penyusutan
1.	Kompor Gas	1	Rp.300.000	2 Tahun
2.	Regulator	1	Rp.100.000	1 Tahun
3.	Tabung Gas LPG 3 Kilo	1	Rp.180.000	2 Tahun
4.	Wajan Ukuran Sedang	1	Rp.75.000	1 Tahun
5.	Loyang Ukuran Sedang	3	Rp.30.000	1 Tahun
6.	Sendok Besar	2	Rp.10.000	1 Tahun
7.	Sendok Kecil	12	Rp. 15.000	1 Tahun
8.	Pisau	1	Rp. 10.000	1 Tahun
9.	Talenan	1	Rp. 10.000	1 Tahun
10	Irus	1	Rp. 15.000	1 Tahun
11	Sude	1	Rp. 15.000	1 Tahun
12	Cobek	1	Rp. 30.000	2 Tahun
Jumlah			Rp. 790.000	

Tabel 2 Biaya Variabel Sambal Goreng Tempe

No.	Bahan	Jumlah (Per Unit)	Harga (Rp)
1.	Tempe	10 Bungkus	13.000
2.	Kacang Tanah	½ Liter	8.000
3.	Ikan Teri	½ Kilo	10.000
5.	Bawang Putih	1 Siung	5.000
6.	Garam	1 Bungkus	5.000
7.	Minyak Goreng	1 Liter	15.000
8.	Ajinomoto	1 Bungkus	2.000
9.	Cabe Besar	1 Ikat	5.000
10.	Kap Pembukus	1 Lusin Ukuran Kecil	23.000
11.	Kecap	1 Botol Kecil	7.000
12.	Saori Tiram	Saus 1 Botol Kecil	10.000
13.	Stiker	1 Pcs	15.000
Jumlah			118.000

Biaya variabel merupakan biaya yang harus di keluarkan setiap hari untuk pembelian bahan baku usaha dari tabel di atas menggambarkan biaya variabel yang dikeluarkan setiap harinya untuk produksi yaitu 118.000. dalam satu kali produksi ada bahan-bahan tertentu seperti garam , minyak dan bawang maksimal penggunaanya 2-3 kali pakai.

Melihat dari etimasi harga yang ditasirkan oleh penulis merupakan laba yang cukup bagi usaha UKM akan tetapi dalam usaha pasti ada kecenderungan untuk gagal semisal dalam satu hari tidak ada yang bisa menjamin produk kita tawarkan dapat terjual dengan habis tapi

kembali lagi pada kita individu bagaimana kita sabar dan melahirkan jiwa wirausaha yang kompetiti dan selalu berinovasi.

Banyak sambal goreng tempe teri yang kita temui dalam pengemasan yang hanya di kemas dengan plastik biasa sehingga tampilannya kurang menarik. Sehingga penulis tertarik untuk menginovasi pengemasan produk dalam bentuk yang lebih menarik yaitu di kemas dalam bentuk cap dan di tambah dengan label pada kemasan dengan tujuan produk kita agar mudah di kenal khalayak ramai. seperti pada gambar.



Gambar 4 pengemasan sambal goreng kering tempe teri kacang

Sambal goreng tempe teri. Pada umumnya tempe kita jumpai hanya di buat dalam bentuk tempe goreng yang hanya menggunakan saos dan kecap dan inovasi yang di buat penulis yaitu tempe di buat dalam bentuk sambal goreng dan di tambahkan bahan-bahan lain agar memiliki rasa yang enak dan sesuai dengan lidah masyarakat yaitu ikan teri dan kacang. Pada umumnya tempe teri tidak menggunakan kemasan dan hanya di bungkus dengan plastik biasa. Penulis berinovasi membuat label dan kemasan pada sambal goreng teri ini bertujuan agar produk yang di dihasilkan oleh produsen lebih mudah di kenali dan tampilan lebih menarik dari pada sambal goreng tempe teri di tempat lainya.

Pada sebelumnya dalam proses pemasaran tempe menjadi bahan setengah jadi yaitu segmen pasarnya hanya ada di pasar yang mana yang menjadi konsumennya hanya orang-orang yang berwirausaha pada bidang gorengan dan ibu rumah tangga dan terlebih lagi selera kosumsi masyarakat yang setiap harinya berubah-ubah hal ini akan berdampak pada minat beli masyarakat karna selera akan mempengaruhi minat beli masyarakat.akan tetapi dalam proses pengelolaan produk kita melakukan inovasi khususnya pada produk tempe dan tempe sudah tidak asing lagi buat masyarakat indonesia. Kita akan sangat mudah mengkreasikan tempe dalam jenis lain hal ini bisa mendongkrak pasar baru bagi industri yang ada dua sisi pada saat kemunculannya pasti penasaran dari rasa penasaran ini bagaimana produsen menghasilkan produk dengan kualitas yang terbaik sehingga dapat melakukan pembelian ulang. Dan pengalamanya akan disampaikan pada temanya sehingga segmen pasar akan tercipta dengan sendirinya karena berdasarakan coba-coba dan menjadi kebiasaan dan berangkat dari kebiasaan inilah awal dari langganan sehingga kita pandang pangsa pasar yang tadinya hanya sekadar coba-coba menajadi kebutuhan.

Pada dasarnya pasar kita sendiri yang ciptakan dan kita sebagai produsen dalam menciptakan suatu produk kita harus mampu menciptakan segmen pasar baru untuk produk yang akan kita jual. Kita harus masuki dunia pasar yang kita menawarkan produk baru yang inovatif.Kecenderungan pada produsen yaitu tidak mau membuat segmen pasar baru dengan alasan tidak ingin mengambil resiko.Dan kita ketehui bersama berbisnis modal yang palling

besar adalah resiko sehingga kita sebagai individu yang berakal bagaimana kita memajerinisasi resiko tersebut tumbuh menjadi energi baru.



Gambar 5 kondisi jual beli

Pada dasarnya kita sendirilah yang menciptakan permintaan itu sendiri sehingga awal sebuah konsumen untuk membeli pertama penasaran karena mungkin dari pengemasannya dan mungkin juga karena dia baru melihatnya. Lingkup pasar bukan hanya berada di pasar tradisional yang mana pembeli dan penjual harus berinteraksi langsung pasar juga bisa melalui online di dukung dengan aplikasi tertentu sehingga memudahkan kita dalam proses penjualan dan pengantarannya pun sangat mudah tinggal klik pada handphone android kita dapat membeli apa yang di inginkan tanpa harus repot ke pasar terlebih dahulu. Dan pasar online memudahkan produsen mendistributorkan barangnya pada konsumen.

Dalam membahas hasil penelitian yang mendapati bahwa sistem produksi pemasaran dan pengemasan di industri muawanah masih sangat sederhana dan tradisional sehingga tidak berkembang dan penggunaan bahan baku yang relatif mahal yang tidak sebanding dengan pendapatan. sehingga mempengaruhi seperti pemajuan produk menambah jumlah alat produksi, menciptakan bren, dan menambah orientasi pasar hal ini di sebabkan kekurangan modal dan kurangnya perhatian pemerintah terhadap industri-industri kecil. Menurut Kotler & Armstrong (2001: 354) Merek (brand) adalah nama, istilah, tanda, simbol, atau rancangan, atau kombinasi dari semua ini yang dimaksudkan untuk mengidentifikasi produk atau jasa dari satu atau kelompok penjual dan membedakannya dari produk pesaing. Pemberian merek merupakan masalah pokok dalam strategi produk. Pemberian merek itu mahal dan memakan waktu, serta dapat membuat produk itu berhasil atau gagal. Nama merek yang baik dapat menambah keberhasilan yang besar pada produk. akan tetapi hal ini tidak dapat di realisasikan oleh industri muawah sebab biaya yang sangat minim.

Kita ketahui bersama industri muawanah mempunyai potensi untuk berkembang akan tetapi faktor modal dan minimnya pengetahuan di bidang teknologi menjadi pemicu sehingga industri muawanah tetap konstan dan tidak berkembang yang mana jika modal bertambah akan ditambah jumlah produksi, pembaharuan alat produksi ke alat produksi canggih dan menambahkan fasilitas. pembuatan bred agar produk bisa masuk pasar besar seperti swalayan dan super-super market besar

Manajemen waktu antara kuliah dan bekerja mahasiswa dilaksanakan sesuai dengan prioritas utama subyek. Jadwal bekerja akan disesuaikan dengan waktu kuliah yang kosong baik yang terikat oleh jadwal kerja atau tidak karena yang menjadi prioritas utama dan tujuan utama adalah kuliah. Macan dan Shahani (1990) menyatakan manajemen waktu sebagai pengelolaan waktu sesuai dengan kebutuhan dan keinginan berdasarkan kepentingan. Manajemen waktu merupakan teori yang digunakan untuk mengukur pemanfaatan waktu oleh individu, didalamnya sudah mengandung perencanaan, pelaksanaan, pengorganisasian dan pengontrolan meskipun tidak secara rinci diuraikan sesuai teori manajemen secara umum sesuai teori manajemen yang digunakan didalam organisasi. Manajemen waktu digunakan berdasarkan urutan kepentingan.

Manajemen waktu mencakup secara keseluruhan mengenai berbagai permasalahan dalam pemanfaatan waktu luang subyek misalnya: 1) pelaksanaan kebiasaan belajar yang telah dijabarkan dalam indikator ketiga, 2) pelaksanaan tugas kuliah yang direncanakan dalam indikator ketiga dan dijabarkan dalam indikator kelima, 3) pembagian waktu kuliah direncanakan dalam indikator pertama dan dijabarkan dalam indikator ketiga, 4) cara mempertahankan prestasi dijabarkan dalam indikator kedua, 5) tanggapan mengenai nilai E dan D dijabarkan dalam indikator keempat, 6) jika jadwal kuliah dan kerja bertabrakan dijabarkan dalam indikator keempat serta pemanfaatan waktu kuliah dan bekerja yang lainnya yang telah diuraikan dalam setiap indikator.

Manajemen waktu bagi setiap orang berbeda-beda tergantung dari tujuan, prioritas, pembuatan jadwal dan cara untuk meminimalisir gangguan. Subyek dalam penelitian ini terdiri atas 2 orang dengan jenis pekerjaan yang berbeda dan jadwal kerja yang berbeda pula sehingga manajemen waktu dalam penelitian kedua subyek juga berbeda sesuai dengan uraian indikator yang telah dijabarkan pada hasil penelitian. Indikator ini sesuai dengan teori dari Madura dalam Meilistika (2011: 27).

Tujuan utama subyek kelima subyek antara kuliah dan bekerja adalah kuliah. Tujuan subyek bekerja ada bermacam-macam yaitu untuk mengisi waktu luang ketika sedang libur kuliah, mengurangi beban orang tua yaitu dalam hal biaya, dalam kegiatan kuliah dan bekerja subyek tidak memiliki perencanaan khusus, cukup dengan masuk kuliah sesuai dengan jadwal yang ada pada KRS, dan masuk kerja ketika sedang tidak kuliah.

Prioritas seseorang berkaitan dengan perencanaan, pelaksanaan dan pengontrolan. Prioritas dapat ditentukan dari tujuan utama namun hal ini dapat terbukti pada saat dua kegiatan harus dilakukan secara bersamaan. Prioritas utama kedua subyek antarkuliah dan bekerja adalah kuliah. Kuliah menjadi pilihan pertama ketika jadwal antara bekerja dan kuliah bersamaan.

Perencanaan waktu yang dilakukan kelima subyek berupa pembuatan daftar atau tabel yang akan dikerjakan dalam penelitian ini masing-masing subyek tidak membuat jadwal tertulis sehingga tidak dapat menghindari keterlambatan di kampus dan tempat kerja serta tidak memiliki jadwal atau waktu rutin untuk belajar. Jadwal yang diharapkan oleh kedua subyek hanya berdasarkan chat dari WA dan KRS.

Meminimalisir gangguan berkaitan dengan pengontrolan dan pelaksanaan. Kedua subyek dalam penelitian ini dapat meminimalisir gangguan yang berasal dari luar diri sedangkan gangguan dari dalam diri yaitu rasa malas dan mengantuk subyek B tidak dapat meminimalisirnya. Hal ini menyebabkan subyek B tidak masuk kampus dan membuat nilai subyek B jelek.

Mendelegasikan tugas merupakan pemberian wewenang kepada orang lain untuk mengerjakan tugasnya. Subyek A mendelegasikan tugas di kampus dan tempat kerja dilakukan oleh sedangkan subyek B di kampus berupa pemberian wewenang kepada teman

kelompoknya untuk mengerjakan tugasnya sedangkan dalam menitip tugas individu kepada temannya tidak dilakukan subyek B dan pekerjaan subyek B bukan jenis pekerjaan untuk mendelegasikan tugas.

Pencapaian indikator manajemen waktu masing-masing orang berbeda-beda. Namun untuk komponen menentukan tujuan utama tidak tercapai sepenuhnya, subyek masih kurang optimal dimana subyek telah menentukan tujuan utama tapi tidak menyusunnya dalam agenda kegiatan. Prioritas utama subyek, baik. Namun dalam pembuatan jadwal subyek masih kurang sehingga masih sering terlambat di kampus maupun di tempat kerja. Meminimalisir gangguanpun belum sepenuhnya baik karena ada yang belum dapat meminimalisir gangguan internal dan mendelegasikan tugas di kampus dan tempat kerja subyekpun belum cukup baik.

Nilai yang bermasalah pada setiap mata kuliah disebabkan karena tingkat kehadiran yang tidak mencukupi dan tugas mata kuliah yang tidak terpenuhi. Tingkat kehadiran bersumber dari ketidakmampuan meminimalisir gangguan dari dalam diri yaitu berupa rasa malas dan tidak adanya daftar hal-hal yang perlu dikerjakan sehingga menjadi terlambat. Sedangkan tugas mata kuliah juga tidak terpenuhi karena ketidakmampuan meminimalisir gangguan dari dalam diri yaitu berupa rasa malas. Meskipun ada faktor lain, yaitu berupa rusaknya atau terjangkitnya virus flasdisk tempat menyetor tugas. Namun itu adalah faktor tambahan yang kemungkinannya sangat kecil karena kebanyakan tugas dikumpulkan dalam bentuk tertulis atau melalui email.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada Industry muawanah mengolah tempe setengah jadi menjadi bahan siap pakai, dengan menginovasi tempe biasa menjadi sambal goreng kering tempe teri kacang, yang merupakan inovasi baru dalam pengembangan produk tempe. sambal goreng kering tempe teri kacang di kemas dalam bentuk cap dan di tambah dengan lebel pada kemasan sehingga mudah di kenal dan lebih menarik. Baik dikonsumsi untuk kalangan bawah, kalangan menengah, maupun kalangan atas karena kemasan yang digunakan praktis, aman dari debu maupun kotoran serta harga jualnya bisa terjangkau.

Sedangkan pengembangan pada tahu, diolah menjadi tahu isi gila. dikatakan tahu isi gila, Karena rasanya yang khas dengan rasa pedas, dan tentunya isi dalam tahu yang lebih komplit dan ber variasi. Bagi yang menggemari rasa pedas sangat cocok mencoba tahu isi gila ini. Seperti yang kita ketahui tahu isi pada umumnya mempunyai isi yang sedikit dan tidak menggunakan kemasan yang menarik, kebanyakan tahu hanya dibungkus menggunakan kantong plastik dan tentunya kurang menarik. Pada pengembangan tahu isi gila ini bukan hanya mengenai rasa yang enak tapi model kemasan yang cukup menarik sehingga mudah dikenal.

Sekarang zaman milenial yang sering mengabadikan apa yang mereka makan di sosial media, tentunya jika menarik, dari kemasan kemungkinan besar kaum milenial akan mengabadikan makanan yang mereka makan di sosial media . namun jika dari kemasan saja tidak menarik, kemungkinan besar mereka tidak akan mengabadikan makanan tersebut. Pengembangan tahu dan tempe yang saya buat ini sangat menarik dari kemasan, label serta rasanya yang enak. Jika pengembangan usaha tahu dan tempe ini dijalankan sangat menguntungkan bagi industry muawanah, karena pendapatan bertambah sehingga keuntungan diperoleh cukup besar, industry muawanah bisa berkembang dan lebih mudah dikenal.

Sara yang diberikan oleh penliti pada industri muawanah adalah dalam proses penjualanpun masih sangat sederhana yang mana para karyawan menerangkan prosesnya hanya dari mulut kemulut untuk mempromosikan produk tahu tempe industri muawanah. Hal ini menunjukan bahwa para marketing industri muawanah masih minim pengetahuan tentang segmen pasar hal ini menjadi pemicu sehingga industri muawah yang konstan. kami Cuman fokus jual saja karena hanya jual saja udah banyak biaya yang di keluarkan apalagi mau

nambah. Selain minimnya pengetahuan dan kurangnya modal menjadi pemicu utama, dan hal ini menghambat pertumbuhan industri muawanah selain tidak adanya manajemen dalam penentuan harga pokok produksi sehingga tidak ada perkiraan harga yang akan menjadi acuan industri muawanah.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjie Pratomo Amri. Anonima 2019. Keunggulan jika Mengonsumsi Tempe. <http://scr.kliksaya.com>. Diakses 8 Juli 2019.
- Adolph Matzand MiltonUsry. Cost Accounting, Planning and Control. Seventh Edition. SouthWestern Publishing Co.
- Ambarwati, S. R. R. 1994. Beberapa Aspek Ekonomi pada Industri Tahu dan Tempe, Studi Kasus Industri Tahu dan Tempe di Kecamatan Parung Kabupaten Bogor. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Armanto Witjaksono, 2006, Akuntansi Biaya, Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Asin Kelurahan Bagan Asahan Tanjung Balai”. (Medan UIN SU 2017)
- Assauri, Sofyan, 2004, Manajemen Produksi dan Operasi, LPFE-UI, Jakarta.
- Bambang Riyanto. 1990. Dasar-Dasar Pembelanjaan. Badan Penerbit Gajah Mada. Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2007. Kabupaten Klaten Dalam Angka. BPS. Klaten.
- Bappekab Sidoarjo. 2008. Penyusunan Rencana Induk Pengembangan Terpadu Usaha Kecil Menengah Dan Koperasi Kabupaten Sidoarjo. <http://www.sidoarjokab.go.id>. Diakses tanggal 28 Juli 2009