

## RINGKASAN

DEVY AYU SHINTA 07.03.2.1.1.00005 Manajemen Bisnis Pada Perusahaan Tempe Super “Pak Sabar” Daerah Ketengan Kabupaten Bangkalan. Di bawah bimbingan Taufik Rizal Dwi A.N.,SP.,MM. Kata Kunci : Tempe Super, Manajemen Bisnis, Produksi dan Pemasaran.

---

Tempe adalah makanan hasil fermentasi antara kedelai dengan jamur *Rhizopus Oligosporus*. Sepotong tempe mengandung berbagai unsur bermanfaat, seperti karbohidrat, lemak, protein, serat, vitamin, enzim, daidzein, genisten, serta komponen antibakteri bermanfaat untuk kesehatan. Rasanya yang lezat, harganya murah dan mudah didapat. Pemilihan tempat Praktek Kerja Lapang Magang kewirausahaan berada di Kabupaten Bangkalan karena lokasi tersebut sangat prospek dan strategis. Dimana lokasi yang sangat strategis ini dapat memicu perkembangan industri perusahaan tempe super “Pak Sabar”.

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang dalam bentuk magang kewirausahaan bertujuan untuk melatih keterampilan, mengetahui pelaksanaan teknis proses pembuatan tempe dan dapat mengetahui permasalahan yang timbul pada industri tempe super “Pak Sabar” serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan (enterpreneurship) bagi mahasiswa (i) magang.

Usaha Tempe Super “Pak Sabar” yang beralamatkan di Jalan Pemuda Kaffa no.141. Daerah Ketengan Kabupaten Bangkalan. Hasil pelaksanaan magang ini menunjukkan bahwa manajemen pemasaran yang diterapkan di perusahaan tempe super “Pak Sabar” sudah cukup optimal. Sistem penjualan yang dilakukan dalam perusahaan yaitu penjualan dalam partai kecil (eceran) dan penjualan dalam jumlah besar. Pemasaran yang dilakukan oleh perusahaan tempe super “Pak Sabar” dilakukan dengan dua cara yaitu pemasaran langsung dan tidak langsung.

Permasalahan utama yang dihadapi oleh usaha tempe super “Pak Sabar” saat ini adalah adanya pemeriksaan kualitas dan penggunaan alat-alat dalam produksi. Selain hal itu perusahaan juga mengalami permasalahan mengenai sumber daya manusia atau tenaga kerja yang kurang terampil dan disiplin. Hal itu apabila tidak segera ditindaklanjuti akan mengakibatkan produktifitas terhadap perusahaan menjadi menurun.

## DAFTAR ISI

|                                              |          |
|----------------------------------------------|----------|
| HALAMAN PENGESAHAN.....                      | i        |
| PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....        | ii       |
| RIWAYAT HIDUP.....                           | iii      |
| KATA PENGANTAR.....                          | iv       |
| RINGKASAN.....                               | vi       |
| Daftar Isi.....                              | viii     |
| Daftar Tabel.....                            | ix       |
| Daftar Gambar.....                           | x        |
| <b>I. PENDAHULUAN .....</b>                  | <b>1</b> |
| 1.1 Latar Belakang .....                     | 1        |
| 1.2 Tujuan Praktek Kerja Lapang.....         | 3        |
| 1.3 Manfaat.....                             | 3        |
| <b>II. TINJAUAN PUSTAKA .....</b>            | <b>5</b> |
| 2.1. Aspek Manajemen Produksi.....           | 5        |
| 2.1.1. Definisi manajemen produksi.....      | 5        |
| 2.1.2. Jenis-jenis proses produksi.....      | 5        |
| 2.1.3. perencanaan layout.....               | 6        |
| 2.2. Aspek Manajemen Pemasaran.....          | 8        |
| 2.3. Aspek Manajemen Sumberdaya Manusia..... | 14       |
| 2.3.1. Komponen MSDM.....                    | 15       |
| 2.3.2. Definisi Rekrutmen.....               | 16       |

### **III. METODE PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA LAPANG .....19**

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| 3.1. Tempat Praktek Kerja Lapang.....             | 19 |
| 3.2. Waktu Praktek Kerja Lapang.....              | 19 |
| 3.3. Jadwal Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang..... | 20 |
| 3.4. Metode Pengumpulan Data.....                 | 21 |

### **IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....22**

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| 4.1. Sejarah Pengusaha.....                                       | 22 |
| 4.2. Aspek Produksi.....                                          | 24 |
| 4.2.1 Persiapan Alat Dan Bahan.....                               | 25 |
| a. Bahan baku yang di gunakan dalam proses produksi<br>tempe..... | 25 |
| b. Peralatan yang di gunakan dalam proses produksi<br>tempe.....  | 26 |
| 4.2.2 Proses Produksi.....                                        | 30 |
| a. Proses pembersihan .....                                       | 30 |
| b. Proses perendaman.....                                         | 31 |
| c. Proses penggilingan.....                                       | 31 |
| d. Proses pencucian.....                                          | 31 |
| e. Proses perebusan.....                                          | 31 |
| f. Proses pendinginan.....                                        | 31 |
| g. Proses pencetakan.....                                         | 31 |
| h. Proses pengemasan.....                                         | 31 |

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| 4. 3. Aspek Pemasaran.....                         | 35        |
| 4.3.1 Penetapan Harga.....                         | 35        |
| 4.3.2 Saluran Distribusi.....                      | 37        |
| 4.3.3 Promosi.....                                 | 38        |
| 4.4 Manajemen Sumberdaya Manusia.....              | 38        |
| 4.4.1 Struktur organisasi.....                     | 39        |
| 4.4.2 Ketenagakerjaan.....                         | 40        |
| 4.5 Permasalahan yang di hadapi dan solusinya..... | 43        |
| <br><b>V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>           | <b>45</b> |
| 5.1. Kesimpulan.....                               | 45        |
| 5.2. Saran.....                                    | 46        |
| <br><b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                    | <b>48</b> |
| Lampiran 1. Dokumentasi PKL.....                   | 49        |
| Lampiran 2. Bisnis Plan.....                       | 52        |

## Daftar Tabel

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1 Rencana Kerja dan Jadwal Pelaksanaan.....                    | 19 |
| Tabel 2.Perincian Biaya Produksi.....                                | 33 |
| Tabel 3 Data tenaga kerja di perusahaan tempe super “Pak Sabar”..... | 38 |
| Tabel 4 Biaya tenaga kerja.....                                      | 42 |

## Daftar Gambar

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gambar 1 Penggilingan.....                                                        | 26 |
| Gambar 2 Drum/tong.....                                                           | 26 |
| Gambar 3 Drum plastik.....                                                        | 27 |
| Gambar 4 Kerrey.....                                                              | 27 |
| Gambar 5 Pencetakan.....                                                          | 28 |
| Gambar 6 Plankan.....                                                             | 28 |
| Gambar 7 Timbangan.....                                                           | 29 |
| Gambar 8 Wadah.....                                                               | 29 |
| Gambar 9 Proses produksi.....                                                     | 30 |
| Gambar 10 Tata letak proses produksi di perusahaan tempe super “ Pak Sabar” ..... | 32 |
| Gambar 11 Saluran pemasaran produk perusahaan tempe super “ Pak Sabar” .....      | 37 |