



ANALISIS TINGKAT PRODUKSI DENGAN METODE TRADISIONAL DALAM MENINGKATKAN KAPASITAS PRODUKSI USAHA TEMPE UWAK HASAN DI KELURAHAN PASAR KOTA GUNUNGSITOLI

Arhanif Syahputra Lase¹, Jeliswan Berkat Iman Jaya Gea², Eduar Baene³,
Kurniawan Sarototonafo Zai⁴

Universitas Nias

E-mail: arhaniflase@gmail.com¹, jeliswan89@gmail.com²,
eduar.baene@gmail.com³, kurniawanazai64@gmail.com⁴

Abstract. *The level of production using traditional methods is a production process activity that is generally used. The success of a business can also be considered as an increase in quantity and quality aimed at achieving success. In this research, the problem is the conditions at the level of consumer and market demand for tempe products. The aim of this research is to determine the level of production using traditional methods, quality control, and the level of production using machine technology in the Uwak Hasan tempe business, Pasar Subdistrict, Gunungsitoli City. This research uses qualitative research. Data collection techniques are observation, documentation and interviews. Data analysis techniques using data reduction, data presentation and drawing conclusions. Based on the research results obtained, it can be concluded that the application of the Uwak Hasan tempeh production process is still not optimal because it still applies the production process using traditional methods which are commonly used, efforts to support the production process in facing the high demand for tempeh products, Uwak Hasan tempeh business carrying out product development, understanding the market situation, customer needs, monitoring and training employees so that the production process runs as expected.*

Keywords: *Production Level, Production Capacity, Quality Control*

Abstrak. Tingkat produksi dengan metode tradisional merupakan kegiatan proses produksi yang digunakan pada umumnya, keberhasilan suatu usaha juga dapat dianggap sebagai peningkatan dalam bentuk kuantitas dan kualitas yang ditujukan untuk mencapai keberhasilan. Pada penelitian ini yang menjadi permasalahan kondisi pada tingkat permintaan konsumen dan pasar terhadap produk tempe, tujuan penelitian ini untuk mengetahui tingkat produksi dengan metode tradisional, pengendalian kualitas, dan tingkat produksi dengan teknologi mesin di usaha tempe uwak hasan kelurahan pasar kota gunungsitoli. Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Teknik pengumpulan data adalah observasi, dokumentasi dan wawancara. Teknik analisis data dengan reduksi data, penyajian data dan penarikan kesimpulan. Berdasarkan hasil penelitian yang diperoleh, dapat ditarik kesimpulan bahwa penerapan pada proses produksi tempe uwak hasan masih belum maksimal karena masih menerapkan proses produksi dengan metode tradisional yang umum dilakukan, upaya-upaya dalam mendukung proses produksi dalam menghadapi tingginya permintaan produk tempe, usaha tempe uwak hasan melakukan pengembangan produk, memahami situasi pasar, kebutuhan pelanggan, pemantauan dan pelatihan karyawan agar proses produksi berjalan sesuai yang diharapkan.

Kata Kunci : Tingkat Produksi, Kapasitas Produksi, Pengendalian Kualitas

1. LATAR BELAKANG

Dunia usaha perlu memiliki tujuan dengan jelas dan visi yang dapat memberikan arah yang baik bagi seluruh tim dan organisasi dalam meningkatkan keberhasilan suatu usaha yang akan di jalankan, keberhasilan usaha juga dapat dianggap sebagai peningkatan kuantitas dan

Received: Februari 12, 2025; Revised: Maret 18, 2025; Accepted: April 27, 2025; **Published: Mei 29, 2025;**

* Arhanif Syahputra Lase, arhaniflase@gmail.com

kualitas dari perusahaan yang ditujukan untuk mencapai suatu keberhasilan. Keberhasilan sebuah usaha sering kali merupakan hasil dari kombinasi yang baik antara 256nergy finansial, operasional, strategis, dan sosial. Usaha yang berhasil tidak hanya 256nerg pada mencapai keuntungan finansial, tetapi juga memperhatikan aspek-aspek lain yang penting untuk membangun usaha yang berkelanjutan dan berdampak positif bagi semua pemangku kepentingan yang terlibat (Mashuri 2019). Dengan Kualitas produk atau layanan yang ditawarkan. Produk yang berkualitas akan meningkatkan kepuasan pelanggan dan membangun reputasi yang baik.

Penerapan mesin (peralatan) dalam dunia usaha juga tidak hanya meningkatkan efisiensi operasional, tetapi juga dapat menciptakan keunggulan kompetitif, mengurangi biaya produksi, meningkatkan kualitas produk, meningkatkan pelayanan kepada pelanggan, membantu perusahaan mencapai tingkat efisiensi dan kualitas yang lebih tinggi dan juga meningkatkan keamanan dan produktivitas pekerjaan (Bastianus, 2020). Penting untuk memilih teknologi yang sesuai dengan kebutuhan dan tujuan usaha serta memastikan implementasinya dilakukan dengan baik untuk mendapatkan manfaat maksimal bagi dunia usaha.

Industri tempe merupakan salah satu industri kecil dan menengah yang memiliki peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Produk tempe tidak hanya menjadi makanan pokok bagi masyarakat Indonesia, tetapi juga telah diekspor ke berbagai negara. Namun, para pengusaha tempe sering kali dihadapkan pada permasalahan terkait kapasitas produksi yang terbatas. Salah satu faktor yang mempengaruhi kapasitas produksi adalah peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan tempe. Peralatan yang kurang memadai, baik dari segi kuantitas maupun kualitas, dapat menghambat efisiensi dan efektivitas produksi. Oleh karena itu, analisis terhadap peralatan yang digunakan dalam usaha tempe menjadi sangat penting untuk mengetahui sejauh mana peralatan tersebut dapat meningkatkan kapasitas produksi. Pertumbuhan usaha tempe memiliki perana penting dalam meningkatkan perekonomian daerah (Akmaliah, 2022)

Pembuatan tempe dengan cara tradisional cukup sederhana dan memkana waktu yang cukup lama. Dengan cara tradisional pertumbuhan jamur yang ada pada tempe tidak tumbuh secara merata, dan berwarna kehitaman atau kelabu tua. Sementara itu tempe yang dibuat menggunakan cara baru atau menggunakan mesin memiliki pertumbuhan jamur yang merata dan baik serta berwarna putih (Alvina, 2019). Saat ini, Indonesia merupakan 256nergy produsen

tempe terbesar di dunia dan menjadi pasar kedelai terbesar di Asia. Tingkat konsumsi kedelai di Indonesia juga meningkat karena sebanyak 50% kedelai Indonesia digunakan untuk memproduksi tempe, 40% untuk produksi tahu, dan 10% untuk produksi produk lain seperti tauco, kecap dan lain lain. Masyarakat Indonesia tidak hanya mengonsumsi tempe sebagai lauk pauk nasi, tetapi saat ini tempe telah diolah dan diproses menjadi aneka masakan.

Proses pemisahan kulit ari kedelai merupakan proses yang sangat memakan waktu dan terjadi setelah proses penggilingan (pemecah biji). Proses ini dilakukan oleh seorang pekerja yang bekerja sekitar 20 menit dalam satu kali penyaringan (kurang lebih 25 kg kedelai). Hal tersebut menjadi hambatan untuk produksi tempe yang sangat tinggi permintaan pasarnya karena pengolahan masih tradisional sehingga tingkat produksi produk belum mencapai maksimal yang diinginkan oleh masyarakat dan pasar. Proses produksi tempe menggunakan mesin memudahkan proses pengolahan tempe selain menghemat waktu dan tenaga, dan menggunakan mesin dapat meningkatkan kuantitas produksi dengan teknologi tepat guna (Irawan Dani 2022). Sedangkan pengolahan menggunakan cara yang manual dapat menghambat kuantitas produksi pada tempe sehingga tidak memenuhi permintaan pelanggan.

Perusahaan manufaktur membutuhkan mesin untuk berproduksi. Dengan menggunakan mesin, perusahaan dapat mengurangi tingkat kegagalan produk, meningkatkan standar kualitas, dan mencapai ketepatan waktu dalam menyelesaikan produk sesuai permintaan pelanggan. Selain itu, penggunaan sumber bahan baku akan lebih efisien karena perusahaan dapat lebih mengontrol penggunaannya. Mesin adalah peralatan yang dapat bekerja dengan tenaga atau kekuatan untuk membantu manusia mengerjakan produk atau bagian-bagian produk tertentu. (Bastianus, 2020). Lokasi proses produksi tempe (Uwak Hasan) terletak di Jl. Sudirman No.82 Kelurahan pasar Kota Gunungsitoli yang di didirikan pada tahun 1994. Pada usaha tempe (Uwak Hasan) memproduksi tempe masih dengan cara Tradisional baik dari pemilihan bahan, pemecahan biji, merendam, mengupas kulit kedelai, memasak, hingga pencampuran starter tempe masih menggunakan alat sederhana (Tradisional).

Tabel 1.1

Data Produksi Untuk Beberapa Periode Sebelumnya

Bulan	Produksi	Permintaan
Maret	170 pcs	250 pcs
April	170 pcs	250 pcs

ANALISIS TINGKAT PRODUKSI DENGAN METODE TRADISIONAL DALAM MENINGKATKAN KAPASITAS PRODUKSI USAHA TEMPE UWAK HASAN DI KELURAHAN PASAR KOTA GUNUNGSITOLI

Mei	150 pcs	200 pcs
Juni	150 pcs	250 pcs
Juli	160 pcs	250s

Sumber : Olahan Peneliti Tahun 2024

Fenomena yang terjadi belakangan ini, terjadi peningkatan permintaan terhadap produksi tempe, yang dimana usaha tempe Uwak Hasan hanya bisa memproduksi kacang kedelai untuk bahan tempe sebanyak 50 kg (1 karung) untuk sekali produksi. Dengan tingginya permintaan terhadap tempe kemudian proses produksi yang masih menggunakan cara tradisional atau manual usaha tempe Uwak Hasan tidak dapat memenuhi permintaan konsumen. Lamanya proses produksi tempe yang memakan waktu cukup lama membuat permintaan pasar semakin tinggi dan tidak dapat terpenuhi oleh usaha tempe Uwak Hasan karena masih menggunakan cara yang tradisional atau manual. Pemesanan bahan baku tempe yang di produksi usaha tempe uwak hasan langsung dari Medan. lamanya proses produksi berkisar 2 sampai 3 hari baru bisa dipasarkan. Berdasarkan permasalahan diatas, maka penulis akan melakukan penelitian yang berjudul “Analisis Tingkat Produksi Dengan Metode Tradisional Dalam Meningkatkan Kapasitas Produksi Usaha Tempe Uwak Hasan Di Kelurahan Pasar Kota Gunungsitoli”

2. KAJIAN TEORITIS

Perusahaan manufaktur membutuhkan peralatan untuk berproduksi. peralatan juga merupakan suatu peralatan atau alat yang dirancang untuk melakukan suatu tugas atau pekerjaan tertentu dengan bantuan tenaga, baik itu tenaga manusia, tenaga listrik, tenaga mesin lainnya, atau sumber energi lainnya. peralatan dapat berupa perangkat mekanis, elektrik, elektronik, atau kombinasi dari berbagai teknologi, yang digunakan untuk mengubah energi dari satu bentuk ke bentuk lainnya untuk melakukan pekerjaan yang diinginkan. Dengan menggunakan peralatan perusahaan dapat menekan tingkat kegagalan produk dan dapat meningkatkan standar kualitas serta dapat mencapai ketepatan waktu dalam menyelesaikan produknya sesuai dengan permintaan pelanggan dan penggunaan sumber bahan baku akan lebih efisien karena dapat lebih terkontrol penggunaannya. Mesin adalah suatu peralatan yang digerakkan oleh suatu kekuatan atau tenaga yang dipergunakan untuk membantu manusia dalam mengerjakan produk atau bagian-bagian produk tertentu (Bastianus, 2021).

Produksi merupakan salah satu fungsi bisnis dalam suatu perusahaan, yang berhubungan dengan perubahan bentuk dari input menjadi output dengan kualitas tertentu, sehingga produksi dapat dikategorikan sebagai proses penambahan nilai yang terdapat dalam setiap tahap produksi. Untuk mencapai tujuan perusahaan, proses produksi memungkinkan konveksi input ke output. Pengertian produksi tersebut mencakup segala kegiatan, termasuk prosesnya, yang dapat menciptakan hasil, penghasilan, dan pembuatan. Produksi juga merupakan proses menggabungkan berbagai komponen produksi untuk meningkatkan nilai tambah dari suatu produk. (Pinem, 2020)

Tempe adalah makanan yang dibuat dari fermentasi terhadap biji kedelai atau beberapa bahan lain yang menggunakan beberapa jenis kapang *Rhizopus*, seperti *Rhizopus oligosporus*, *Rh. Oryzae*, *Rh. Stolonifer* (kapang roti), atau *Rh. arrhizus*. Sediaan fermentasi ini secara umum dikenal sebagai ragi “tempe”. Kapang kedelai akan menghidrolisis senyawa kompleks menjadi senyawa sederhana yang mudah dicerna manusia. Tempe mengandung zat besi, kalsium, vitamin B, dan serat pangan. Berbagai macam kandungan tempe memiliki manfaat obat, seperti antibiotika untuk mengobati infeksi dan antioksidan untuk mencegah penyakit degeneratif. *Miselia* kapang berkembang, yang merekatkan biji kedelai sehingga teksturnya lebih padat, biasanya menyebabkan tempe berwarna putih. Tempe memiliki rasa dan aroma unik karena bahan-bahan kedelai terdegradasi selama proses fermentasi. Tempe adalah makanan yang berasal dari fermentasi kedelai. Dengan tekstur lembut, berserat tinggi, larut dalam air, dan mudah dicerna. (Feriya, 2021).

Meskipun proses modernisasi telah masuk dalam beberapa produksi tempe, proses tradisional ini masih sering digunakan karena menghasilkan tempe dengan cita rasa dan tekstur yang khas. proses produksi pengolahan tempe di tingkat pemilik memiliki perbedaan antara pemilik tempe lainnya, dan juga memiliki persamaan di tahap proses produksi seperti perebusan, pengupasan, pencucian, pencampuran ragi, hingga proses pengemasan dan fermentasi (Alvina, 2019).

3. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, yaitu metode yang menekankan pada pemahaman mendalam terhadap suatu fenomena sosial melalui interaksi langsung dengan subjek penelitian, seperti melalui observasi, wawancara mendalam, dan dokumentasi. Menurut Sugiyono

(2022), penelitian kualitatif bertujuan untuk memahami makna di balik perilaku, tindakan, dan interaksi sosial secara holistik. Senada dengan itu, Moleong (2021) menyatakan bahwa pendekatan kualitatif digunakan untuk memahami latar belakang, alasan, dan makna suatu peristiwa yang sulit dijelaskan secara kuantitatif.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

4.2.1 Tingkat Produksi Dengan Metode Tradisional Usaha Tempe Uwak Hasan Di Kelurahan Pasar Kota Gunungsitoli.

Metode tradisional ialah proses yang masih menggunakan cara yang manual atau proses yang masih kental dengan nenek moyang yang turun temurun sampai saat ini, proses produksi tempe yang masih tradisional sangat memakan waktu yang cukup lama, baik dari pengupasan kulit ari kacang kedelai, usaha tempe uwak hasan masih menggunakan proses produksi dengan tradisional.

- a. Produktivitas
- b. Efisien
- c. Waktu dan Siklus Produksi

4.2.2 Upaya Pengelolaan Biaya Operasional dan Biaya Produksi Tempe Uwak Hasan

a. Biaya Operasional

Biaya operasional ialah pengeluaran yang sangat dibutuhkan untuk melaksanakan proses kegiatan dalam suatu organisasi yang mencakup biaya yang tidak terduga, biaya tetap demi berjalannya kegiatan operasional usaha sehingga sangat berpengaruh secara signifikan pada perusahaan manufaktur.

b. Biaya Produksi

Peneliti mewawancarai pemilik usaha tempe uwak hasan yakni bu Yulida Khomisah terkait biaya produksi produksi :

“Biaya produksi yang dikeluarkan untuk pengadaan bahan yang di perlukan seperti kacang kedelai, pembayaran listri dan air serta biaya perbaikan wadah produksi”.
(Senin, 22 Juli 2024).

4.2.3 Upaya Pemilik Usaha Tempe Dalam Pengendalian Kualitas

a. kualitas produk

Peneliti mewawancarai pemilik usaha tempe uwak hasan yakni bu Yulida Khomisah terkait Kualitas produk :

“Dengan melakukan pengendalian kualitas tempe dengan menganalisis penyebab cacat produksi, memberikan rekomendasi perbaikan, sehingga proses produksi ini bisa selalu dijaga dari kegagalan produk”. (Senin, 22 Juli 2024).

b. kepuasan pelanggan dan pengguna

Dari hasil wawancara peneliti mewawancarai pemilik usaha tempe Uwak Hasan yakni bu Yulida Khomisah terkait kepuasan pelanggan produk :

“Dengan menggunakan langkah yaitu, menggunakan kuesioner pertanyaan seputar kepuasan pelanggan terhadap produk kita, menentukan faktor-faktor yang berpengaruh terhadap kepuasan pelanggan, menerima keluhan atau saran dari pelanggan. Dengan cara ini usaha tempe uwak hasan dapat meningkatkan kualitas produk serta pelayanannya”. (Senin, 22 Juli 2024).

4.2.4 Tingkat Produksi Usaha Tempe Uwah Hasan Dengan Metode Tradisional

Usaha tempe uwak hasan adalah usaha manufaktur yang bergerak dalam memproduksi tempe. Namun, peneliti mewawancarai pemilik usaha tempe Uwak Hasan yakni bu Yulida Khomisah terkait Metode Tradisional produk :

“Menurut informan usaha tempe kadang tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumen, hal tersebut terjadi dikarenakan proses produksi tempe masih menggunakan proses produksi dengan cara tradisional sehingga pemenuhan pesanan pada usaha tempe uwak hasan tidak dapat terpenuhi baik dari pencucian, pengupasan, perendaman, perebusan, dan penirisan masih menggunakan cara tradisional yang membutuhkan waktu lama”. (Senin, 22 Juli 2024).

4.2.5 Tingkat Produksi Dengan Peralatan Atau Mesin

Di era zaman yang serba canggih dan modren kalangan pengusaha tempe baik skala besar maupun kecil sudah mulai menggunakan alat atau mesin yang menunjang kegiatan proses produksi tempe sehingga pemenuhan kebutuhan dapat di kendalikan sebab proses yang bisa di kontrol.

Peneliti mewawancarai pemilik usaha tempe Uwak Hasan yakni bu Yulida Khomisah terkait tingkat produksi dengan peralatan atau mesin produk :

“Menurut informan beberapa faktor yang mempengaruhi produksi di tingkat produksi menggunakan peralatan atau mesin:

- a. Terkontrolnya proses produksi menggunakan mesin dapat mengontrol kegiatan produksi baik dari tekanan suhu, kelembapan hingga sampai tahap akhir yaitu fermentasi dapat di kontrol.
- b. Efisiensi pada proses produksi tempe menggunakan mesin dapat meningkatkan produksi skala besar dan lebih efisien sehingga permintaan pasar yang tinggi terpenuhi.
- c. Higienis pada proses produksi tempe dengan mesin dapat menjaga kebersihan dan keamanan pangan”. (Senin, 22 Juli 2024).

4.2 Pembahasan

4.2.1 Tingkat Produksi Dengan Metode Tradisional Usaha Tempe Uwak Hasan Di Kelurahan Pasar Kota Gunungsitoli.

Usaha produksi tempe Uwak Hasan selalu mengedepankan kualitas dalam proses produktifitas untuk memproses produksi tempe dengan perencanaan dan menata produksi yang baik dengan menggunakan bahan baku yang berkualitas sehingga selama proses produksi tempe yang diproduksi sesuai dengan kualitas yang diinginkan pasar dan konsumen.

Beberapa faktor yang menjadi acuan dalam mempengaruhi produksi tempe dengan melakukan : Pemilihan bahan baku kedelai yang berkualitas

- a. Pelaksanaan produksi dengan proses fermentasi yang konsisten
- b. Kebersihan produk baik dari bahan baku sampai tempat produksi pengelolaan
- c. Keterampilan dalam pengelolaan dan pengontrolan selama produksi

Sehingga tempe yang dihasilkan berkualitas, higienis, dan proses produksi sesuai yang diharapkan.

4.3.1 Upaya Pengelolaan Biaya Operasional dan Biaya Produksi Tempe Uwak Hasan

Pengelolaan biaya operasional usaha tempe uwak hasan selalu melakukan strategi dalam pengelolaan biaya baik dari operasional produksi sampai biaya tetap dengan menganalisis semua kegiatan produksi dimulai dari awal sampai akhir, dengan meminimalkan pengeluaran biaya yang tidak perlu. Dengan melibatkan anggota keluarga produksi usaha tempe uwak hasan dapat mengurangi pengeluaran biaya gaji karyawan dan memanfaatkan waktu secara fleksibel.

Dengan pengoptimalisasian proses produksi secara efisien dengan mengatur waktu dan proses fermentasi yang tepat, merencanakan waktu produksi dan pengemasan sehingga dapat meningkatkan produktifitas pada usaha, produksi usaha tempe uwak hasan dapat mengurangi waktu tunggu dan meningkatkan kinerja produksi. beberapa kegiatan operasional yang sangat mempengaruhi kegiatan produksi usaha tempe yaitu:

- 1) Biaya pembelian bahan baku kacang kedelai yang menjadi faktor utama pada proses produksi tempe kacang kedelai.
- 2) Pembiayaan gaji pada karyawan yang terlibat langsung dalam proses produksi mulai dari pengolahan, pembuatan, hingga pengemasan.
- 3) Biaya pemasaran atau distribusi produk yang salurkan oleh pemasok kepada distributor atau pasar di kota gunungsitoli.

Sejalan dengan permasalahan yang dialami usaha tempe Uwak Hasan dengan penelitian sebelumnya, “Beberapa kesalahan umum yang terlihat antara lain perhitungan biaya overhead yang tidak akurat, kurangnya pelacakan persediaan bahan baku, dan kurangnya dokumentasi biaya produksi yang akurat. Dengan dukungan ini, produsen tempe dapat memperbaiki perhitungan biaya produksinya dan meningkatkan pemahamannya terhadap aspek-aspek penting dalam menjalankan usahanya. Dengan biaya produksi yang lebih akurat, produsen dapat mengoptimalkan strategi penetapan harga penjualan, mengendalikan biaya produksi dan meningkatkan daya saing produk di pasar”. (Saputra, J. 2023)

4.3.2 Upaya Pemilik Usaha Tempe Dalam Pengendalian Kualitas

Usaha tempe uwak hasan dapat mengelola dan mengurangi cacat dalam proses produksi untuk meningkatkan kualitas produk melalui pengawasan manual dengan ini proses produksi yang dilakukan secara manual dapat terstruktur, pengawasan harus selalu

diteliti pada setiap tahap dari persiapan bahan hingga pengemasan sehingga setiap tahapan proses produksi benar dan sesuai standar proses.

Sejalan dengan hasil wawancara dengan informan dengan penelitian terdahulu bahwa semua proses produksi harus di maksimalkan, “Industri Tempe Rumahan menghasilkan produk tempe dengan kualitas yang baik, tetapi masih ada ruang untuk perbaikan untuk meningkatkan keuntungan. Jenis cacat tekstur tempe lembek terjadi karena tidak ada petunjuk takaran pemberian ragi dan tidak ada tanda kapan ragi dibeli. Jenis cacat bentuk tidak sempurna dan kemasan rusak terjadi karena rak fermentasi terbuka dan area di sekitarnya kotor.”. (Lestari, D. T. 2020).

4.3.3 Tingkat Produksi Usaha Tempe Uwak Hasan Dengan Metode Tradisional

Usaha tempe Uwak Hasan adalah usaha manufaktur yang bergerak dalam memproduksi tempe. Namun, menurut informan usaha tempe kadang tidak dapat memenuhi kebutuhan konsumen, hal tersebut terjadi dikarenakan proses produksi tempe di usaha bu Yulida pemilik usaha masih menggunakan proses produksi dengan cara tradisional sehingga pemenuhan pesanan pada usaha tempe uwak hasan tidak dapat terpenuhi baik dari pencucian, pengupasan, perendaman, perebusan, dan penirisan masih menggunakan cara tradisional yang membutuhkan waktu lama. dengan menggunakan metode tradisional tempe yang dihasilkan berkualitas baik dari cita rasa, aroma lebih diminati. Dengan cara ini akan sulit dalam bersaing dengan usaha yang sudah menggunakan alat atau mesin dalam melakukan proses produksi.

Proses produksi dengan metode tradisional memiliki keunggulan masing-masing tergantung pada hasil akhir proses produksi, efesiensi produk hingga kualitas hasil akhir. Keunggulan tempe tradisional memiliki rasa dan aroma yang khas karna proses produksi yang diwariskan secara turun temurun, penggunaan alat produksi yang sederhana seperti penggunaan anyaman bambu dan pengemasan menggunakan daun pisang, hingga proses fermentasi yang menggunakan ragi lokal yang turun temurun.

Sejalan dengan wawancara dengan hasil penelitian terdahulu di usaha tempe Uwak Hasan “penggunaan alat-alat tradisional dan tidak higienis sehingga banyak menimbulkan permasalahan lain dalam proses produksinya. Permasalahan kedua terletak pada petugas, mereka tidak memperhatikan proses penggorengan, penggilingan tepung, fermentasi dan pengemasan. Permasalahan ketiga terletak pada metode atau standar operasional prosedur

yang tidak tepat pada saat proses produksi sehingga masih dapat menyebabkan kerusakan produk. Permasalahan yang keempat adalah bahan baku, terkadang rasa yang dihasilkan dari bahan baku tidak sama dan supplier kekurangan bahan baku untuk produksi. Masalah terakhir adalah di lingkungan yang sering kotor, pembersihan merupakan hal yang penting”. (Sari, D. W. 2022).

4.3.4 Tingkat Produksi Dengan Peralatan Atau Mesin

Di era zaman yang serba canggih dan modren kalangan pengusaha tempe baik skala besar maupun kecil sudah mulai menggunakan alat atau mesin yang menunjang kegiatan proses produksi tempe sehingga pemenuhan kebutuhan dapat di kendalikan sebab proses yang bisa di kontrol. Beberapa faktor yang mempengaruhi produksi di tingkat produksi menggunakan peralatan atau mesin:

- a. Terkontrolnya proses produksi menggunakan mesin dapat mengontrol kegiatan produksi baik dari tekanan suhu, kelembapan hingga sampai tahap akhir yaitu fermentasi dapat di kontrol.
- b. Efisiensi pada proses produksi tempe menggunakan mesin dapat meningkatkan produksi skala besar dan lebih efisien sehingga permintaan pasar yang tinggi terpenuhi.
- c. Higienis pada proses produksi tempe dengan mesin dapat menjaga kebersihan dan keamanan pangan.

sejalan dengan hasil wawancara dengan penelitian terdahulu “Ada bukti bahwa pencucian dan peragian kedelai manual jauh membutuhkan waktu dan tenaga yang lebih besar dari pada pencucian dan peragian menggunakan mesin. Hal ini disebabkan oleh jumlah kedelai yang banyak dan posisi karyawan yang tidak nyaman saat pencucian dan peragian. Akibatnya, karyawan cepat kelelahan. Proses pencucian kedelai membutuhkan waktu yang lebih lama, dengan menggunakan mesin maka pekerjaan proses produksi bisa terbantu”. (Iswanto, 2024)

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil penelitian yang berjudul “Analisis Tingkat Produksi Dengan Metode Tradisional Usaha Tempe Uwak Hasan di Kelurahan Pasar Kota Gunungsitoli”, dapat disimpulkan bahwa proses produksi tempe yang dilakukan oleh Uwak Hasan masih belum optimal. Hal ini

disebabkan karena metode produksi yang digunakan masih bersifat tradisional dan umum, sehingga kapasitas produksi menjadi terbatas dan tidak mampu mengimbangi tingginya permintaan pasar dan konsumen terhadap produk tempe. Dalam menghadapi tantangan tersebut, usaha tempe Uwak Hasan telah melakukan berbagai upaya untuk mendukung proses produksinya. Upaya-upaya tersebut mencakup pengembangan produk, pemahaman terhadap situasi pasar dan kebutuhan pelanggan, serta pelaksanaan pemantauan dan pelatihan kepada karyawan agar proses produksi dapat berjalan lebih efisien dan sesuai dengan harapan. Namun demikian, usaha ini juga menghadapi sejumlah kendala dalam memenuhi permintaan pasar, salah satunya adalah keterbatasan modal untuk pengadaan peralatan dan mesin produksi yang lebih modern. Keterbatasan ini menjadi penghambat utama dalam meningkatkan kapasitas produksi secara signifikan.

DAFTAR REFERENSI

- AGUSTIANA, RIZKI. KARAKTERISTIK USAHA HOME INDUSTRY TEMPE DI KELURAHAN DRAJAT KECAMATAN KESAMBI KOTA CIREBON. 2023. PhD Thesis. Universitas Siliwangi.
- AKMALIA, Diah Akmalia Diah; FURQON, Imahda Khoiri Furqon Imahda Khoiri; MUTMAINAH, Ina Mutmainah Ina. Proses Produksi Tempe Ditinjau Dari Ekonomi Islam (Studi Komperatif Home Industry Desa Pait Kecamatan Siwalan Kabupaten Pekalongan). *Sahmiyya: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 2022, 113-123.
- ALVINA, Adini; HAMDANI, Dany Hamdani; JUMIONO, Aji. Proses pembuatan tempe tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2019, 1.1.
- ARYANTA, I. Wayan Redi. Manfaat tempe untuk kesehatan. *Widya Kesehatan*, 2020, 2.1: 44-50.
- DARMAWAN, Rachmat; FANANI, Sunan. Zakat Produktif Dalam Keberhasilan Usaha Mustahiq Ditinjau Dari Indikator Peningkatan Modal, Peningkatan Pendapatan, Peningkatan Jumlah Konsumen, Peningkatan Produksi dan Peningkatan Amal Jariyah Mustahiq (Studi Kasus LAZ Inisiatif Zakat Indonesia Cabang Jawa Timur). *Jurnal Ekonomi Syariah Teori dan Terapan*, 2020, 6.11: 2291-2302.
- Dani irawan et al. 2022. "Peningkatan Kualitas Dan Kuantitas Tempe Melalui Mixing Machine Berbasis Mikrokontroler Arduino Leonardo Pada Home Industry Di Desa Sumber Pasir Kabupaten Malang." *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Terintegrasi* 7(1): 62–71.
- FERIYANA, Winda. Pemanfaatan Teknologi Digital Dalam Pemasaran "Tempe Kriuk" Ibu Yus Di Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur. *BUDIMAS: JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT*, 2021, 3.1: 84-89.
- ISLAMI, Rohani. Pengaruh Perlakuan Pengukusan serta Pengemasan Terhadap Masa Simpan Tempe. 2020. PhD Thesis. Universitas Hasanuddin.
- Iswanto, A., Rafela, N. E., Saputra, A. R. I., & Pambudi, N. A. (2024). PENINGKATAN PRODUKTIVITAS PRODUKSI TEMPE MENGGUNAKAN MODIFIKASI MESIN PENCUCI DAN PERAGI KEDELAI. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 2083-2096.
- JAWA, Bastianus; AMTIRAN, Paulina Y.; NDOEN, Wehelmina M. Analisis Titik Impas Volume Produksi Produk Batako Di Ribas Batako Kabupaten Kupang. *Journal of Management: Small and Medium Enterprises (SMEs)*, 2020, 12.2: 167–178-167–178.
- KUANTITATIF, Pendidikan Pendekatan. Metode Penelitian Kunatitatif Kualitatif dan R&D. Alfabeta, Bandung, 2019.
- Lestari, D. T., & Supardi, S. (2022). Metode six sigma dalam pengendalian kualitas pada home industry tempe. *Fair Value: Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Keuangan*, 5(2), 790-797.
- MASHURI, Mashuri; ERYANA, Eryana; EZRIL, Ezril. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keberhasilan

- Usaha Pedagang Pasar Sukaramai Di Kecamatan Bengkalis. IQTISHADUNA: Jurnal Ilmiah Ekonomi Kita*, 2019, 8.1: 138-154.
- PERDANI, Elvita Inggun Yogi; HAKIM, M. Fathurrahman Nurul. *Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Dafam Fortuna Malioboro Yogyakarta. JURNAL NUSANTARA*, 2024, 7.1: 1-10.
- PINEM, Nova Servita; UTOMO, Dito Putro. *Implementasi Fuzzy Logic Dengan Infrensi Tsukamoto Untuk Prediksi Jumlah Kemasan Produksi (Studi Kasus: PT. Sinar Sosro Medan). Pelita Informatika: Informasi dan Informatika*, 2020, 9.1: 56-60.
- RIVALDO, Rivaldo; FIGO, Ananda; CELLY, Cornelia. *Rancang Bangun Mesin pengiris keripik tempe*. 2021. PhD Thesis. Politeknik Manufaktur Negeri Bangka Belitung.
- RUSILOWATI, Ani. *Pengembangan Instrumen Non Tes*. In: *Seminar Nasional Evaluasi Pendidikan Tahun 2019*. 2019. p. 7-21.
- Saputra, J., Desriyati, W., Handayani, T., & Putra, S. A. (2023). *Pendampingan Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada UMKM Pengelolaan Tempe*. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(10), 2448-2454.
- Sari, D. W. (2022). *LKP: Analisis Proses Bisnis Guna Meningkatkan Profit pada UMKM Keripik Tempe Olivia (Doctoral dissertation, Universitas Dinamika)*.
- Sari, V. N., Sari, M. W., Anggraini, D., & Novrianto, A. (2022). *Penerapan Pelatihan Kerja Karyawan pada Tingkat Kualitas Produksi Usaha Tempe dan Toge (Berkah) Parak Karakah Padang Timur*. *Jurnal Pustaka Mitra (Pusat Akses Kajian Mengabdikan Terhadap Masyarakat)*, 2(2), 62-65
- SYAHRAN, Muhammad, et al. *Membangun kepercayaan data dalam penelitian kualitatif*. *Primary Education Journal (Pej)*, 2020, 4.2: 19-23.
- USTMAN, Muhammad; SUWITO, DJOKO. *Pengembangan Rancangan Desain Mesin Pencampur Ragi Kedelai Dengan Metode QFD (Quality Function Deploymet)*. *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin*, 2019, 9.1: 1-7.