

LAPORAN KERJA PRAKTEK
USAHA MIKRO KECIL MENENGAH
UMKM TEMPE BANG TARUNO

DISUSUN OLEH:

RIONALDO SINURAT
228150011



PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2026

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

Document Accepted 14/8/26

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
 2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
 3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area
- Access From (repository.uma.ac.id)14/8/26

LAPORAN KERJA PRAKTEK
USAHA MIKRO KECIL MENENGAH
UMKM TEMPE BANG TARUNO

Disusun Oleh:

Rionaldo Sinurat
228150011

Disetujui Oleh :

Dosen Pembimbing

(Dr.Ir.Hj.Haniza, MT)

Mengetahui :

Koordinator Kerja Praktek

(Dr. Ir. Chalis Fajri Hasibuan, ST, MSc)

PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS MEDAN AREA

MEDAN

2026

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

KATA PENGANTAR

Segala puji dan Syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan yang Maha Esa berkat limpahan rahmat dan kasih sayang penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktek di UMKM Tempe dengan baik. Penulisan laporan kerja praktek ini adalah salah satu syarat untuk mahasiswa dalam menyelesaikan studinya di Fakultas Teknik Industri Universitas Medan Area. Dalam penyusunan laporan kerja praktek ini, penulisan telah banyak memperoleh bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan-ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak D r . Eng. Supriatno, ST., MT., Dekan Fakultas Teknik Universitas Medan Area.
2. Bapak Dr. Ir. Chalis Fajri Hasibuan, ST, MSc., selaku ketua Program Studi Teknik Industri Universitas Medan Area.
3. Bapak pemilik UMKM Bapak Taruno yang telah memberi kesempatan untuk penulis belajar di lapangan.
4. Seluruh Karyawan UMKM Tempe
5. Seluruh staff Teknik Universitas Medan Area, yang telah memberikan bantuan kepada penulis
6. Kepada kedua orang tua saya, keluarga yang telah memberikan dukungan dan semangat dalam segala hal.
7. Kepada teman-teman Chanda Syahrini, Nanda Septia, Dita Aprilia, dan Akhsan Sinaga juga teman sekelompok Kerja Praktek saya yang memberikan dukungan dan semangat dalam segala hal kepada penulis.

Penulis mengharapkan didalam menyusun laporan kerja praktek ini kritik

dan saran yang sifatnya membangun demi kesempurnaan laporan ini. Akhirnya penulis berharap semoga Tuhan yang Maha Esa dapat membalas semua kebaikan dan bantuan yang telah diberikan kepada penulis. Semoga laporan kerja praktek ini dapat berguna bagi penulis dan pembaca yang memerlukannya.

Medan, 10 Februari 2025

Rionaldo Sinurat



DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Kerja Praktek	1
1.2 Tujuan Kerja Praktek	3
1.3 Manfaat Kerja Praktek	3
1.4 Ruang Lingkup Kerja Praktek	4
1.5 Metedologi Kerja Praktek	5
1.6 Metode Pengumpulan Data	6
1.7 Sistematika Penulisan	6
BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	8
2.1 Sejarah Perusahaan	8
2.2 Visi Misi Perusahaan	8
2.2.1 Visi Perusahaan	8
2.2.2 Misi Perusahaan	9
2.3 Ruang Lingkup Bidang Usaha	9
2.4 Dampak Sosial Ekonomi Terhadap Lingkungan	9
2.5 Struktur Organisasi	9
BAB III PROSES PRODUKSI	11
3.1 Proses Produksi	11
3.1.1 Standar Mutu Bahan Baku	11
3.1.2 Bahan Baku	12
3.1.3 Bahan Penolong	12
3.2 Uraian Proses Produksi	13

4.1	Latar Belakang Masalah	19
4.2	Rumusan Masalah	20
4.3	Batasan Masalah	20
4.4	Tujuan Penelitian	21
4.5	Manfaat Penelitian	21
4.6	Desain Penelitian Kuantitatif	21
4.6.1	Penentuan Jumlah Responden.....	22
4.7	Instrumen Penelitian (Kuesioner)	22
4.7.1	Kuesioner Faktor Internal.....	22
4.7.2	Kuesioner Faktor Eksternal.....	23
4.8	Hasil Pengolahan Data	24
4.9	Penentuan Posisi Kuadran SWOT	25
4.10	Strategi Pemasaran Berdasarkan Matriks SWOT	26
5.1	Kesimpulan	28
5.2	Saran	29
DAFTAR PUSTAKA		30

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Struktur Organisasi	10
Gambar 3. 1 Perebusan Kedelai	13
Gambar 3. 2 Perendaman Kedelai	14
Gambar 3. 3 Mesin Pemisah.....	14
Gambar 3. 4 Pencucian	15
Gambar 3. 5 Penirisan.....	15
Gambar 3. 6 Pendinginan.....	16
Gambar 3. 7 Peragian.....	16
Gambar 3. 8 Pengemasan.....	17
Gambar 3. 9 Fermentasi	17
Gambar 3. 10 Proses Pembuatan Tempe.....	18
Gambar 4. 1 Posisi Kuadran SWOT	26

DAFTAR TABEL

Tabel 4. 1 Matriks IFAS (Internal Factor Analysis Summary)	24
Tabel 4. 2 Matriks EFAS (External Factor Analysis Summary)	24
Tabel 4. 3 Matrik SWOT Pada UMKM Tempe	26



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kerja Praktek

Kerja praktek merupakan salah satu mata kuliah wajib yang harus ditempuh oleh setiap mahasiswa Program Studi Teknik Industri di Universitas Medan Area (UMA) dan mahasiswa diwajibkan mengikuti kerja praktek ini sebagai salah satu syarat penting untuk lulus. Kerja praktek adalah suatu kegiatan yang dilakukan seseorang di dunia pendidikan dengan cara terjun langsung ke lapangan untuk mempraktekan semua teori yang dipelajari di bangku pendidikan.

Mahasiswa diberikan kesempatan untuk mengaplikasikan dan kemudian menemukan permasalahan serta menyelesaikan kedalam dunia kerja. Kesempatan itu diberikan kampus kepada mahasiswa melalui suatu program kuliah kerja praktek. Mahasiswa diharapkan setelah mengikuti kerja praktek ini mampu menemukan solusi yang dibutuhkan yang terjadi dalam sebuah perusahaan dengan berbagai pendekatan yang sesuai. Selain itu dengan adanya kerja praktek ini diharapkan mampu menciptakan hubungan yang positif antara mahasiswa, universitas, dan perusahaan yang bersangkutan. Hubungan yang baik ini dapat dimungkinkan dilanjutkan antara mahasiswa dengan perusahaan yang bersangkutan setelah mahasiswa tersebut menyelesaikan pendidikannya.

Program Studi Teknik Industri mempelajari banyak hal dimulai dari faktor manusia yang bekerja (sumberdaya manusia) beserta faktor-faktor pendukungnya seperti mesin yang digunakan, proses pengerjaan, serta meninjaunya dari segi ekonomi, sosiologi, keergonomisan alat (fasilitas) maupun lingkungan yang ada. produksi, pengendalian (kontrol) kualitas, dan sebagainya. Mahasiswa Program

Studi Teknik Industri diwajibkan untuk mampu menguasai ilmu pengetahuan yang telah diajarkan kemudian mengaplikasikannya ke dalam kehidupan sehari-hari. Mahasiswa Program Studi Teknik Industri diharapkan mampu bersaing dalam dunia kerja dengan ilmu pengetahuan yang telah dimiliki.

Tingginya tingkat persaingan dalam dunia kerja, khususnya dalam bidang industri, menuntut dunia pendidikan untuk menghasilkan sumber daya manusia yang unggul dan kompetitif dalam segala hal, sehingga mendukung segala aspek yang diperlukan untuk memberikan sumbangan pemikiran atau karya nyata dalam pembangunan nasional. Dalam hal ini dunia kerja menuntut untuk mendapatkan sumber daya manusia yang unggul dan kompetitif dalam persaingan dunia usaha, untuk itu sangat diperlukan tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional yang baik untuk menghadapi perkembangan dan persaingan global dimasa mendatang.

Program Studi Teknik Industri Universitas Medan Area (UMA) menyadari akan keterkaitan yang besar antara dunia pendidikan dan dunia usaha yang merupakan suatu tali rantai yang sating terikat, sehingga perlu diadakannya program kerja praktek.

Pelaksanaan Kerja Praktek merupakan suatu bentuk kegiatan yang dilaksanakan dalam rangka merelevankan antara kurikulum perkuliahan dengan penerapannya di dunia kerja, dimana mahasiswa /mahasiswi dapat terjun langsung melihat ke lapangan, mempelajari, mengidentifikasi, dan menangani masalah masalah yang dihadapi dengan menerapkan teori dan konsep ilmu yang telah dipelajari di bangku perkuliahan. Kegiatan kerja praktek ini nantinya diharapkan dapat membuka dan menambah wawasan berfikir tentang permasalahan permasalahan yang timbul di industri dan cara menanganinya.

UMKM Tempe ini merupakan UMKM yang bergerak dibidang produksi tempe. UMKM ini terletak di Jalan Sembada Pasar 5 Gang Sekata No 12 Padang Bulan, Kec Medan Selayang, Kelurahan Beringin, Sumatera Utara. UMKM ini dimiliki oleh Bapak Taruno, pemilik UMKM tersebut sudah produksi tempe sejak tahun 2010 hingga saat ini dan memiliki banyak pembeli mulai skala kecil hingga skala besar.

1.2 Tujuan Kerja Praktek

Pelaksanaan kerja praktek pada Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik Universitas Medan Area, memiliki tujuan:

1. Menerapkan pengetahuan mata kuliah kedalam pengalaman nyata.
2. Mengetahui perbedaan antara penerapan teori dan pengalaman kerja nyata yang sesungguhnya.
3. Menyelesaikan salah satu tugas pada kurikulum yang ada pada Fakultas Teknik Program Studi Teknik Industri Universitas Medan Area.
4. Mengenal dan memahami keadaan dilapangan secara langsung, khususnya di bagian produksi
5. Memahami dan dapat menggambarkan struktur masukan-masukan proses produksi di pabrik bersangkutan yang meliputi:
 - a. Bahan-bahan utama maupun bahan-bahan penunjang dalam produksi
 - b. Struktur tenaga kerja baik ditinjau dari jenis dan Tingkat kemampuan

1.3 Manfaat Kerja Praktek

Manfaat kerja praktek adalah :

1. Bagi Mahasiswa

- a. Agar dapat membandingkan teori-teori yang diperoleh pada perkuliahan dengan praktek dilapangan
 - b. Memperoleh kesempatan untuk melatih keterampilan dalam melakukan pekerjaan dan pengaturan dilapangan
2. Bagi Fakultas
- a. Mempererat kerjasama antara Universitas Medan Area dengan instansi perusahaan yang ada.
 - b. Memperluas pengenalan Fakultas Teknik Industri
3. Bagi Perusahaan
- a. Melihat penerapan teori-teori ilmiah yang dipraktekan oleh Mahasiswa.
 - b. Sebagai bahan masukan bagi pemimpin perusahaan dalam rangka peningkatan dan pembangunan dibidang pendidikan dan peningkatan efisiensi Perusahaan

1.4 Ruang Lingkup Kerja Praktek

Dalam pelaksanaan program kerja praktek ini mempunyai peranan penting dalam mendidik mahasiswa agar dapat melaksanakan tanggung jawab dari tugas yang di berikan dengan baik dan juga meningkatkan rasa percaya diri terhadap ruang lingkup pekerjaan yang dihadapi.

Program pelaksanaan kerja praktek yang dilaksanakan oleh setiap mahasiswa tetap berorientasi pada kuliah kerja lapangan. Sebagai mahasiswa dalam melaksanakan program kerja praktek tidak hanya bertumpu pada aktivitas kerja tetapi juga menyangkut berbagai kendala dan permasalahan yang dihadapi serta solusi yang diambil.

Dari program kerja praktek tersebut diharapkan mahasiswa menyelesaikan

ilmu yang didapat dibangku kuliah. Dengan kerja praktek ini juga Mahasiswa di didik untuk bertanggung jawab dan mempunyai rasa percaya diri terhadap ruang lingkup pekerjaan yang diharapkan.

1.5 Metodologi Kerja Praktek

Di dalam menyelesaikan tugas dari kerja praktek ini, prosedur yang akan dilaksanakan adalah sebagai berikut :

1. Tahap Persiapan

Mempersiapkan hal-hal yang perlu untuk persiapan praktek dan riset perusahaan antara lain:

- a. Pemilihan perusahaan tempat kerja praktek.
- b. Pengenalan perusahaan baik melalui secara langsung ketempat perusahaan ataupun melalui internet.
- c. Permohonan kerja praktek kepada Program Studi Teknik Industri dan perusahaan.
- d. Konsultasi dengan koordinator kerja praktek dan dosen pembimbing
- e. Penyusunan laporan.
- f. Pengajuan laporan Ketua Program Studi Teknik Industri dan perusahaan.

2. Pengumpulan data

Pengumpulan data dilakukan untuk membantu menyelesaikan laporan kerja praktek.

3. Analisa dan Evaluasi Data

Data yang telah diperolehakan di analisa dan dievaluasi dengan metode yang telah diterapkan.

4. Pembuatan Draft Laporan Kerja Praktek

Membuat dan menulis draft laporan kerja praktek yang berhubungan dengan data yang diperoleh dari perusahaan.

5. Asistensi Perusahaan dan Dosen Pembimbing

Draft laporan kerja praktek di asistensi pada dosen pembimbing dan perusahaan.

6. Penulisan Laporan Kerja Praktek

Draft laporan kerja praktek yang telah di asistensi di ketik rapi dan di jilid.

1.6 Metode Pengumpulan Data

Untuk kelancaran kerja praktek di perusahaan, diperlukan suatu metode pengumpulan data sehingga data yang diperoleh sesuai dengan yang di inginkan dan kerja praktek dapat selesai pada waktunya. Pengumpulan data dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Melakukan Pengamatan Langsung.
2. Wawancara
3. Diskusi Dengan Pembimbing dan Para Karyawan.
4. Mencatat Data yang Ada Di Perusahaan/Instansi dalam Bentuk Laporan Tertulis.

1.7 Sistematika Penulisan

Laporan kerja praktek ini dengan sistematika sebagai berikut.

BAB I PENDAHULUAN

Menguraikan latar belakang, tujuan kerja praktek, manfaat kerja praktek, Batasan masalah, tahapan kerja praktek, waktu dan tempat pelaksanaan serta sistematika penulisan.

BAB II GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

Menguraikan secara singkat gambaran perusahaan secara umum meliputi Sejarah perusahaan, ruang lingkup usaha, lokasi perusahaan, daerah pemasaran, organisasi dan manajemen, pembagian tugas dan tanggung jawab, jumlah tenaga kerja.

BAB III PROSES PRODUKSI

Menguraikan tentang uraian proses produksi dan teknologi yang digunakan untuk proses produksi dari awal sampai akhir proses pengolahan Tempe.

BAB IV TUGAS KHUSUS

Bab ini berisikan pembahasan tentang kondisi atau fenomena yang terjadi di perusahaan. Adapun yang menjadi fokus kajian adalah **“Analisis Strategi Pemasaran Dengan Metode SWOT Pada UMKM Tempe”**.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Menguraikan tentang kesimpulan dari pembahasan laporan kerja praktek di UMKM Tempe serta saran-saran bagi perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

Daftar pustaka berisikan tentang sumber-sumber yang digunakan dalam penelitian ini, baik itu berupa jurnal, buku, kutipan-kutipan dari internet.

LAMPIRAN

Lampiran berisikan kelengkapan alat dan hal lain yang perlu dilampirkan atau di tunjukkan untuk memperjelas uraian dalam penelitian.

BAB II

GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Perusahaan

UMKM Tempe merupakan UMKM yang bergerak dibidang produksi tempe. UMKM ini terletak di Jalan Sembada Pasar 5 Gang Sekata No. 12 Padang Bulan, Kec. Medan Selayang, Kelurahan Beringin, Sumatera Utara. Bapak Taruno sebagai pemilik dari UMKM ini, pemilik UMKM tersebut sudah produksi tempe sejak tahun 2010 hingga saatini dan memiliki banyak pembeli mulai skala kecil hingga skala besar. Para pembeli juga beragam seperti tukang gorengan, rumah makan, tempe pasaran, hingga warung-warung. Awal mulanya UMKM Tempe ini berada di Bandar Tinggi, pada saat itu UMKM ini belum memiliki mesin pemisah kulit kacang kedelai dan pada saat perebusan masih menggunakan kayu bakar, seiring berjalannya waktu UMKM Tempe ini menjadi lebih berkembang sehingga memiliki cabang di Medan yang sudah memiliki mesin pengupasan kulit kacang kedelai dan juga perebusannya sudah menggunakan kompor gas.

2.2 Visi Misi Perusahaan

2.2.1 Visi Perusahaan

Visi UMKM Tempe Padang Bulan yaitu menjadi UMKM yang memiliki pasar keluar kota dengan cita rasa yang produktif, memiliki banyak karyawan yang profesional, serta mesin-mesin canggih dengan perawatan mesin yang baik dan layout pabrik yang efektif serta pabrik yang mengikuti aturan K3 untuk menunjang proses produksi yang efisien.

2.2.2 Misi Perusahaan

Misi UMKM Tempe yaitu terus memperbaiki cita rasa dari tempe berdasarkan komentar pembeli, memperbaiki layout yang tidak efektif, memperluas pasar hingga mengenalkan tempe dengan cita rasanya yang enak serta terus memberikan arahan serta ilmu-ilmu pada karyawan agar menjadi karyawan yang profesional dan mempelajari bagaimana cara merawat mesin- mesin kemudian patuh terhadap aturan K3 yang berlaku.

2.3 Ruang Lingkup Bidang Usaha

UMKM Tempe memproduksi tempe yang bahan bakunya berasal dari kacang keledai dengan jam kerja selama 8 jam.

2.4 Dampak Sosial Ekonomi Terhadap Lingkungan

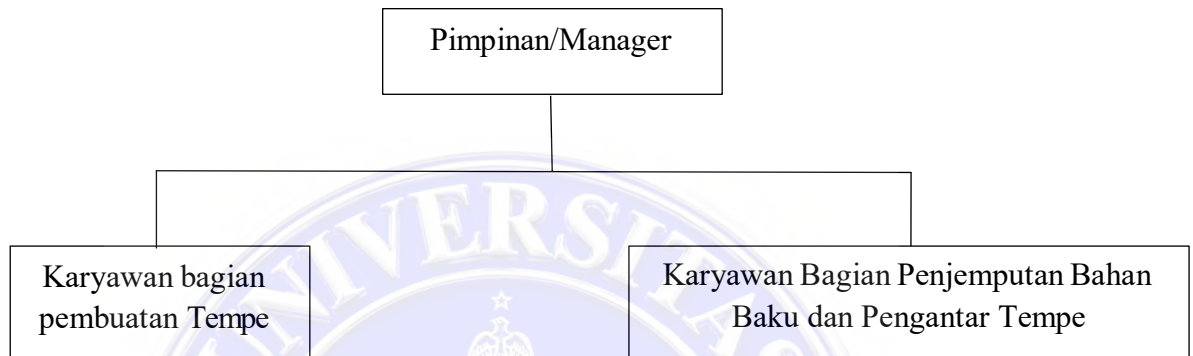
Keberadaan UMKM Tempe ini memberikan manfaat terhadap masyarakat seperti membuka lapangan pekerjaan dan merubah mata pencarian sebagian masyarakat sekitar seperti mendirikan usaha-usaha sehingga masyarakat yang belum mempunyai pekerjaan mendapatkan penghidupan yang lebih layak karena bekerja. UMKM Tempe juga memberikan pelayanan kepada karyawan sebagai berikut:

1. Memberikan asuransi kepada karyawan
2. Memberikan upah minimum regional kepada pekerja
3. Memberikan fasilitas kesehatan kepada karyawan

2.5 Struktur Organisasi

Sebuah perusahaan yang besar maupun yang kecil tentunya sangat memperhatikan atau memerlukan struktur organisasi perusahaan, yang

menerangkan kepada seluruh karyawan untuk mengerti apa tugas dan batasan-batasan tugasnya, kepada siapa dia bertanggung jawab sehingga pada akhirnya aktivitas akan berjalan secara sistematis dan terkoordinir dengan baik dan benar. Struktur organisasi UMKM tempe Bang Taruno dapat dilihat pada gambar 2.1 dibawah ini :



Gambar 2. 1 Struktur Organisasi

1. Pimpinan/Manager

Bertanggung jawab sebagai pemilik dan pembuatan kebijakan dan pemegang kendali perusahaan, manager memiliki tugas rangkap yaitu bertanggung jawab mengawasi jalannya produksi, kegiatan produksi maka dibantu oleh karyawan.

2. Karyawan Bagian Pembuatan Tempe

- a. Mempersiapkan bahan baku pembuatan tempe
- b. Mempersiapkan dan mengecek mesin-mesin yang digunakan dalam pembuatan tempe
- c. Menghitung jumlah tempe yang selesai diproduksi, yang berhasil dan gagal

3. Karyawan Bagian Penjemputan dan Pengantar Tempe

- a. Mempersiapkan dan mengecek transportasi untuk menjemput bahan baku seminggu sekali
- b. Mengantar tempe ke pelanggan, terutama di pasar

BAB III

PROSES PRODUKSI

3.1 Proses Produksi

Proses pembuatan tempe kedelai meliputi perendaman, penggilingan, pencucian, perebusan, pendinginan, penambahan ragi serta pengemasan dan fermentasi. Tahapan yang sangat penting dalam proses pembuatan tempe yaitu perendaman, perebusan dan fermentasi. Pada proses fermentasi pembuatan tempe terjadi sebanyak dua kali, yang pertama pada saat perendaman kedelai maupun nonkedelai di dalam air. Pada perendaman ini terjadi pembentukan asam-asam organik seperti halnya asam laktat, dan juga asam asetat yang disebabkan oleh adanya pertumbuhan bakteri. Hal ini juga menyebabkan kedelai dalam keadaan asam sehingga memungkinkan terjadinya fermentasi oleh jamur *Rhizopus* sp. Fermentasi yang kedua terjadi pada saat setelah pemberian ragi dan pengemasan. Pada proses fermentasi inilah terbentuk hifa yang akan mengikat satu sama lain sehingga menjadikan tekstur tempe menjadi kompak dan lunak serta menjadikan warna tempe menjadi putih. Pada saat fermentasi berlangsung terjadi aktivitas enzim dalam setiap jenis jamur yang berperan dalam pembuatan tempe berbeda berdasarkan waktu fermentasi. Seperti halnya pada saat berlangsungnya aktivitas enzim amilase oleh jamur *Rhizopus oryzae* terjadi pada waktu fermentasi 0-12 jam dan paling tinggi pada saat 12 jam, sedangkan pada jamur *Rhizopus oligosporus* terjadi pada waktu fermentasi 12-24 jam.

3.1.1 Standar Mutu Bahan Baku

Dalam pemilihan standar mutu terdapat beberapa hal yang perlu di perhatikan.

yaitu biji kedelai yang memiliki kualitas baik, biji kedelai yang digunakan harus sudah masak dan berwarna kuning keemasan, memiliki tekstur yang padat, tidak keriput dan tidak bergelombang, kacang kedelai yang dipilih merek bola kedelai usa No.1.

3.1.2 Bahan Baku

Bahan baku adalah bahan utama yang digunakan dalam pembuatan produk, dimana sifat dan bentuknya akan mengalami perubahan secara fisik maupun kimia, dan ikut dalam proses produksi dan memiliki persentase yang besar dibandingkan bahan-bahan lainnya. Adapun bahan baku di UMKM Tempe yaitu kacang kedelai premium merk Bola No.1 Import Usa. Alasan para pengusaha tempe memilih kedelai dari USA atau impor, karena kedelai lokal ukuran biji kecil tidak seragam dan kulit kacang sulit terkelupas saat proses pencucian, proses pengukusan lebih lama dibandingkan dengan kedelai impor.

3.1.3 Bahan Penolong

Bahan penolong adalah bahan yang diperlukan dalam proses produksi untuk menambah mutu produk, tetapi tidak terdapat dalam produk akhir. Pada UMKM Tempe digunakan 2 macam bahan penolong, yaitu:

1. Air bersih

Penggunaan air pada proses produksi tempe digunakan untuk proses pencucian dan perendaman maupun proses perebusan dan juga keperluan proses produksi.

2. Ragi

Penggunaan ragi pada produksi tempe yaitu untuk proses fermentasi. Proses fermentasi ini tidak hanya mengubah kedelai menjadi tempe, tetapi juga meningkatkan nilai gizi dan membuatnya lebih mudah dicerna. Ragi yang

digunakan adalah ragi tempe yang mengandung jamur *Rhizopus oligosporus* atau *Rhizopus oryzae*.

3.2 Uraian Proses Produksi

Adapun uraian proses produksi kacang kedelai hingga menjadi tempe yaitu:

1. Perebusan

Tujuan dari perebusan yaitu membuat kacang kedelai menjadi lunak dan membunuh mikroorganisme yang tidak diinginkan. Perebusan kedelai dilakukan selama kurang lebih 60-90 menit tergantung seberapa banyak kedelai yang akan direbus. Dapat di lihat pada gambar 3.1 menunjukkan proses perebusan.



Gambar 3. 1 Perebusan Kedelai

2. Perendaman

Tujuan dari perendaman adalah agar terjadi fermentasi asam laktat dan dapat menimbulkan kedelai menjadi asam sehingga proses pertumbuhan tempe dapat terjadi. Perendaman ini dilakukan sampai air rendaman kacang kedelai berlendir supaya bau asam dan busa yang ditimbulkan dapat keluar sehingga mempercepat proses keasaman kedelai. Dapat di lihat pada gambar 3.2 menunjukkan proses perendaman.



Gambar 3. 2 Perendaman Kedelai

3. Pengupasan Kulit Kacang Kedelai

Kacang Kedelai digiling dengan menggunakan mesin penggiling, supaya bijinya terbelah menjadi 2 dan juga kulit pada bijinya lepas. Tujuan dari pengupasan kulit ini agar asam laktat yang dihasilkan selama proses perendaman bisa masuk dengan mudah kedalam biji dan agar miselium pada tempe dapat tumbuh pada saat fermentasi berlangsung. Dapat di lihat pada gambar 3.3 menunjukkan proses pemisahan kulit kacang kedelai.



Gambar 3. 3 Mesin Pemisah

4. Pencucian

Kacang kedelai dicuci hingga bersih. Tujuan dari pencucian ini supaya bau asam yang ditimbulkan hilang dan juga lendir yang dihasilkan oleh bakteri asam laktat pada kedelai hilang. Adanya lender pada tahap ini dapat menghambat proses fermentasi. Dapat di lihat pada gambar 3.4 menunjukkan proses pencucian.



Gambar 3. 4 Pencucian

5. Penirisan

Tahap penirisan bertujuan untuk mengurangi kandungan air, menurunkan suhu, dan mengeringkan permukaan biji kedelai. Secara tradisional setelah proses pencucian biasanya kedelai ditiriskan dan disebarakan pada saringan. Penirisan disarankan menggunakan wadah berlubang untuk meniriskan kedelai setelah proses pencucian. Penirisan yang tidak sempurna akan memicu pertumbuhan bakteri sehingga dapat menyebabkan fermentasi gagal. Dapat di lihat pada gambar 3.5 menunjukkan proses penirisan.



Gambar 3. 5 Penirisan

6. Pendinginan

Pendinginan ini bertujuan untuk mendinginkan kacang kedelai sebelum pemberian ragi. Pendinginan juga bertujuan supaya kacang kedelai mengering. Pendinginan kacang kedelai adalah proses penting dalam pengolahan kedelai, terutama untuk produk seperti tempe. Proses ini biasanya melibatkan penggunaan alat pendingin untuk menurunkan suhu kacang kedelai setelah direbus, sehingga

mencegah pertumbuhan bakteri dan menjaga kualitas produk. Dapat di lihat pada gambar 3.6 menunjukkan proses pendinginan.



Gambar 3. 6 Pendinginan

7. Peragian

Setelah didinginkan, diberi ragi sebanyak 1 sendok makan, dan diaduk hingga homogen. Dalam ragi tempe ini mengandung jamur *Rhizopus sp.* Fungsi ragi tempe ini untuk mengaktivitas enzim, sehingga memiliki kemampuan untuk menghasilkan antibiotika, biosintesis vitamin B, dan penetrasi miselia jamur tempe ke dalam biji kedelai maupun non-kedelai. Dapat di lihat pada gambar 3.7 menunjukkan proses fermentasi.



Gambar 3. 7 Peragian

8. Pengemasan

Pengemasan kedelai dalam plastik yang telah ditusuk-tusuk dengan pisau supaya kebutuhan oksigennya maksimum. Pengemasan dalam plastik memiliki kelebihan dan kekurangan. Kelebihannya yaitu tempe menjadi ringan, kuat dan tidak mudah membusuk. Sedangkan kelemahannya yaitu molekul yang terdapat

dalam plastik dapat berpindah ke makanan tersebut. Dapat di lihat pada gambar 3.8 menunjukkan proses pengemasan.



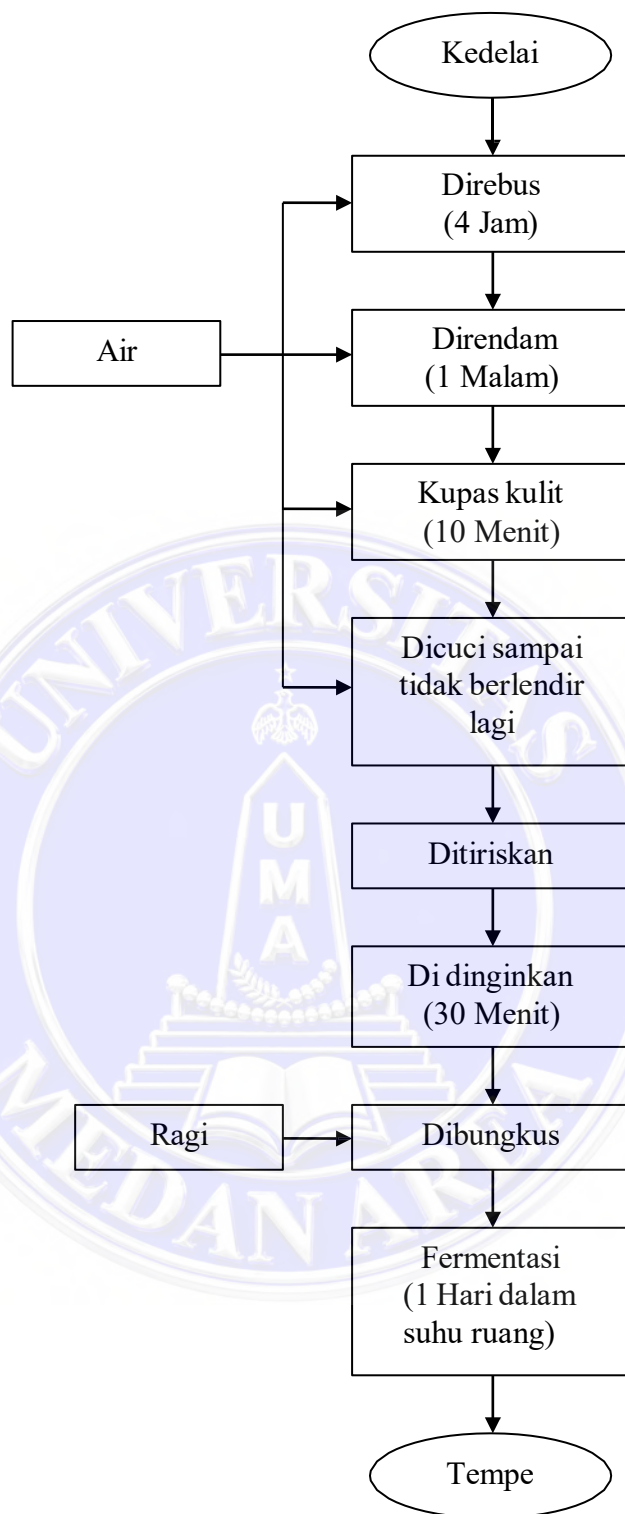
Gambar 3. 8 Pengemasan

9. Fermentasi

Setelah pengemasan kacang kedelai di diamkan selama 2 hari dan diletakkan disuatu tempat yang lembab suhunya agar proses fermentasi berlangsung. Suhu yang baik dalam pembuatan tempe yaitu berkisar antara 20-37°C. Hal penting yang perlu diperhatikan pada tahap ini adalah suhu, kelembapan dan jumlah ragi yang digunakan. Dapat di lihat pada gambar 3.9 menunjukkan proses fermentasi.



Gambar 3. 9 Fermentasi



Gambar 3. 10 Proses Pembuatan Tempe

BAB IV

TUGAS KHUSUS

Tugas khusus ini merupakan bagian dari laporan kerja praktek yang dilakukan oleh mahasiswa yang bertujuan untuk menilai kemampuan mahasiswa selama melakukan kerja praktek.

Berdasarkan dari persetujuan dari dosen mengangkat judul sebagai berikut: “Analisis Strategi Pemasaran Dengan Metode SWOT Pada UMKM Tempe”.

4.1 Latar Belakang Masalah

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian Indonesia, baik dari sisi penyerapan tenaga kerja maupun kontribusi terhadap produk domestik bruto (PDB). Salah satu jenis UMKM yang cukup banyak ditemukan di masyarakat adalah usaha produksi tempe. Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang digemari oleh berbagai kalangan karena kandungan gizinya yang tinggi dan harganya yang terjangkau. Namun, di tengah persaingan pasar yang semakin ketat dan perkembangan zaman yang menuntut inovasi, banyak UMKM tempe mengalami kesulitan dalam mempertahankan keberlangsungan usaha mereka.

Permasalahan utama yang dihadapi UMKM tempe terletak pada aspek pemasaran. Kurangnya pemahaman terhadap strategi pemasaran yang efektif menyebabkan produk tempe hanya dikenal di lingkungan sekitar saja dan tidak memiliki daya saing yang kuat di pasar yang lebih luas. Selain itu, keterbatasan dalam pengemasan, promosi, dan pemanfaatan media digital juga menjadi kendala dalam menjangkau konsumen yang lebih luas.

Untuk menghadapi tantangan tersebut, dibutuhkan analisis mendalam

terhadap kondisi internal dan eksternal UMKM tempe guna merumuskan strategi pemasaran yang tepat. Salah satu metode yang dapat digunakan adalah analisis SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats). Dengan metode ini, pelaku UMKM dapat mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan internal usaha, serta peluang dan ancaman dari lingkungan eksternal, sehingga strategi yang dirancang dapat lebih efektif dan berkelanjutan.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan strategi pemasaran yang sesuai berdasarkan hasil analisis SWOT, sehingga UMKM tempe mampu meningkatkan daya saing, memperluas pasar, dan meningkatkan pendapatan secara signifikan.

4.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka terdapat beberapa hal yang menjadi rumusan masalah yaitu sebagai berikut :

1. Apa saja kekuatan (Strengths) dan kelemahan (Weaknesses) internal yang dimiliki saat ini pada UMKM Tempe Bang Taruno dalam menjalankan usahanya?
2. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat berdasarkan analisis SWOT untuk meningkatkan daya saing dan keberlangsungan usaha UMKM Tempe Bang Taruno?

4.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah dilakukan pada UMKM Tempe tersebut.

4.4 Tujuan Penelitian

1. Mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan internal pada UKM Tempe Bang Taruno.
2. Menelaah peluang dan ancaman eksternal di pasar regiona diwilayah Medan.

4.5 Manfaat Penelitian

1. Memberikan kontribusi bagi pengembangan ilmu pengetahuan di bidang manajemen pemasaran, khususnya dalam penerapan analisis SWOT pada usaha mikro dan kecil.
2. Menjadi referensi atau bahan kajian akademik bagi peneliti selanjutnya yang ingin meneliti strategi pemasaran pada UMKM sejenisnya.
3. Memberikan gambaran dan pemahaman kepada pelaku UMKM tempe mengenai kondisi internal dan eksternal usaha mereka.
4. Menjadi dasar bagi pelaku usaha dalam merumuskan strategi pemasaran yang efektif dan sesuai dengan kondisi usaha mereka.

4.6 Desain Penelitian Kuantitatif

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan analisis SWOT sebagaimana yang digunakan dalam skripsi Trisniati Ari Fatimah (2023). Analisis dilakukan melalui penyusunan Matriks IFAS dan EFAS untuk menentukan posisi strategi UMKM Tempe.

Data diperoleh melalui penyebaran kuesioner kepada responden yang terdiri dari pemilik UMKM dan konsumen tetap. Setiap faktor SWOT diberi bobot dan rating, kemudian dihitung skor totalnya untuk menentukan strategi yang tepat.

4.6.1 Penentuan Jumlah Responden

Penentuan jumlah responden mengacu pada teknik sampling jenuh (sensus), yaitu seluruh populasi yang relevan dijadikan responden. Hal ini disesuaikan dengan karakteristik UMKM yang memiliki jumlah konsumen tetap terbatas. Jumlah responden dalam penelitian ini adalah 15 orang, dengan rincian:

1. Pemilik UMKM Tempe : 1 orang
2. Konsumen tetap / pelanggan : 14 orang

Teknik sampling jenuh dipilih karena populasi kurang dari 30 responden dan sesuai dengan penelitian kuantitatif skala UMKM, sebagaimana pendekatan yang digunakan dalam skripsi Trisniati.

4.7 Instrumen Penelitian (Kuesioner)

Instrumen penelitian berupa kuesioner tertutup dengan skala Likert 1–5, di mana:

- 1 = Sangat Tidak Setuju
- 2 = Tidak Setuju
- 3 = Ragu-ragu
- 4 = Setuju
- 5 = Sangat Setuju

4.7.1 Kuesioner Faktor Internal

Strength (Kekuatan)

S1: Produk tempe memiliki rasa yang enak dan konsisten

S2: Kualitas tempe selalu segar setiap hari

S3: Harga produk terjangkau

S4: Proses produksi mudah dilakukan

S5: Produk tempe dibutuhkan masyarakat

Weakness (Kelemahan)

W1: Promosi produk masih kurang

W2: Kemasan produk kurang menarik

W3: Modal usaha terbatas

W4: Produksi masih manual

W5: Tidak ada pencatatan keuangan yang rapi

4.7.2 Kuesioner Faktor Eksternal

Opportunity (Peluang)

O1: Permintaan tempe cukup tinggi

O2: Dukungan pemerintah terhadap UMKM

O3: Media sosial dapat dimanfaatkan sebagai promosi

O4: Kesadaran masyarakat terhadap makanan sehat

O5: Pasar lokal masih luas

Threat (Ancaman)

T1: Banyak pesaing usaha tempe

T2: Harga kedelai sering naik

T3: Produk pengganti semakin beragam

T4: Daya beli masyarakat menurun

T5: Persaingan harga tidak sehat

4.8 Hasil Pengolahan Data

Tabel 4. 1 Matriks IFAS (Internal Factor Analysis Summary)

Faktor Internal	Bobot	Rating	Skor
S1	0.10	4	0.40
S2	0.10	4	0.40
S3	0.10	5	0.50
S4	0.08	3	0.24
S5	0.07	4	0.28
Total Strength	0.45		1.82
W1	0.12	2	0.24
W2	0.10	2	0.20
W3	0.10	2	0.20
W4	0.13	2	0.26
W5	0.10	1	0.10
Total Weakness	0.55		1.00
Total Skor IFAS	1.00		2.82

Tabel 4. 2 Matriks EFAS (External Factor Analysis Summary)

Faktor Eksternal	Bobot	Rating	Skor
O1	0.12	4	0.48
O2	0.10	3	0.30
O3	0.10	4	0.40
O4	0.08	3	0.24
O5	0.10	4	0.40

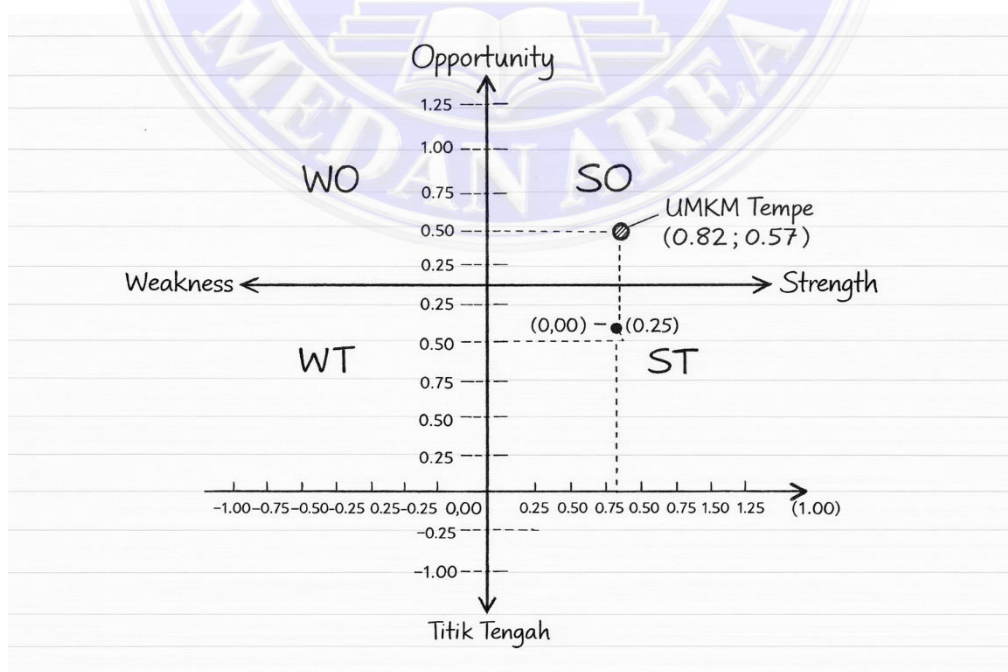
Total Opportunity	0.50		1.82
T1	0.12	3	0.36
T2	0.13	3	0.39
T3	0.10	2	0.20
T4	0.08	2	0.16
T5	0.07	2	0.14
Total Threat	0.50		1.25
Total Skor EFAS	1.00		3.07

4.9 Penentuan Posisi Kuadran SWOT

Nilai sumbu X = *Strength – Weakness* = $1.82 - 1.00 = 0.82$

Nilai sumbu Y = *Opportunity – Threat* = $1.82 - 1.25 = 0.57$

Hasil perhitungan menunjukkan posisi UMKM Tempe berada pada Kuadran I (SO).



Gambar 4. 1 Posisi Kuadran SWOT

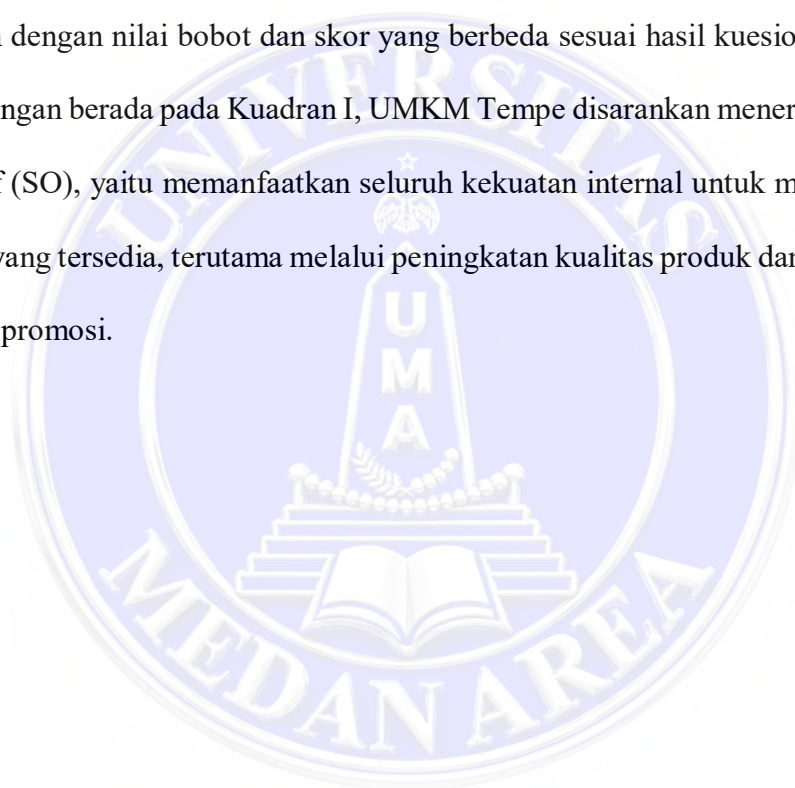
4.10 Strategi Pemasaran Berdasarkan Matriks SWOT

Tabel 4. 3 Matrik SWOT Pada UMKM Tempe

Faktor Internal \ Faktor Eksternal	Opportunity (O)	Threat (T)
Strength (S)	Strategi SO 1. Mempertahankan kualitas tempe untuk memenuhi permintaan pasar. 2. Memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi. 3. Menjaga harga tetap kompetitif.	Strategi ST 1. Menjaga loyalitas pelanggan agar tidak beralih ke pesaing. 2. Menyesuaikan jumlah produksi dengan kondisi pasar dan permintaan.
	Strategi WO 1. Memperbaiki kemasan produk agar lebih menarik. 2. Meningkatkan promosi digital untuk memperluas jangkauan pasar.	Strategi WT 1. Mengontrol biaya produksi agar tetap efisien. 2. Mencari pemasok kedelai alternatif untuk mengurangi risiko kenaikan harga.
Weakness (W)		

Berdasarkan hasil perhitungan Matriks IFAS dan EFAS, diperoleh total skor IFAS sebesar 2,82 dan total skor EFAS sebesar 3,07. Nilai ini menunjukkan bahwa kondisi internal dan eksternal UMKM Tempe berada pada kategori cukup kuat dan memiliki peluang pasar yang baik. Perhitungan posisi kuadran SWOT menunjukkan nilai koordinat (0,82 ; 0,57) yang menempatkan UMKM Tempe pada Kuadran I (*Strength–Opportunity*).

Posisi ini sama dengan pola analisis yang digunakan pada skripsi Trisniati, namun dengan nilai bobot dan skor yang berbeda sesuai hasil kuesioner penelitian ini. Dengan berada pada Kuadran I, UMKM Tempe disarankan menerapkan strategi agresif (SO), yaitu memanfaatkan seluruh kekuatan internal untuk meraih peluang pasar yang tersedia, terutama melalui peningkatan kualitas produk dan pemanfaatan media promosi.



BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan pada Bab IV mengenai Analisis Strategi Pemasaran dengan Metode SWOT pada UMKM Tempe Bang Taruno, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kekuatan (Strengths) dan kelemahan (Weaknesses) internal UMKM Tempe Bang Taruno menunjukkan bahwa usaha ini memiliki beberapa kekuatan utama, antara lain kualitas tempe yang baik dan konsisten, produk yang selalu segar karena diproduksi setiap hari, harga yang terjangkau, proses produksi yang relatif mudah, serta produk tempe yang merupakan kebutuhan pokok masyarakat. Namun demikian, UMKM Tempe Bang Taruno juga memiliki beberapa kelemahan internal, seperti promosi produk yang masih terbatas, kemasan produk yang kurang menarik, keterbatasan modal usaha, proses produksi yang masih dilakukan secara manual, serta belum adanya pencatatan keuangan yang tertata dengan baik. Hasil analisis Matriks IFAS menunjukkan bahwa kekuatan UMKM Tempe Bang Taruno lebih dominan dibandingkan kelemahannya.
2. Strategi pemasaran yang tepat berdasarkan analisis SWOT untuk meningkatkan daya saing dan keberlangsungan usaha UMKM Tempe Bang Taruno adalah strategi SO (Strength–Opportunity). Hal ini didasarkan pada posisi UMKM Tempe Bang Taruno yang berada pada Kuadran I dengan nilai koordinat (0,82 ; 0,57), yang menunjukkan kondisi usaha berada pada situasi yang menguntungkan. Strategi SO yang direkomendasikan meliputi

mempertahankan kualitas produk tempe untuk memenuhi permintaan pasar, memanfaatkan media sosial sebagai sarana promosi, serta menjaga harga produk agar tetap kompetitif. Selain itu, penerapan strategi pendukung WO, ST, dan WT juga diperlukan untuk memperbaiki kelemahan internal dan mengantisipasi ancaman eksternal agar usaha dapat berkembang secara berkelanjutan.

5.2 Saran

Berdasarkan kesimpulan yang telah diperoleh, maka saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut:

1. Bagi UMKM Tempe, disarankan untuk memprioritaskan penerapan strategi SO dengan cara menjaga kualitas dan konsistensi produk tempe, memperluas promosi melalui media sosial, serta mempertahankan harga yang terjangkau agar dapat meningkatkan daya saing di pasar. Selain itu, UMKM juga perlu mulai memperbaiki kemasan produk dan pencatatan keuangan agar usaha dapat dikelola dengan lebih profesional.
2. Bagi peneliti selanjutnya, disarankan untuk mengembangkan penelitian ini dengan menambahkan metode analisis lain, seperti analisis bauran pemasaran (marketing mix) atau analisis keuangan, serta menggunakan jumlah responden yang lebih besar agar hasil penelitian dapat memberikan gambaran yang lebih luas dan mendalam mengenai strategi pemasaran UMKM.

DAFTAR PUSTAKA

- Fatimah, T. A. (2023). Analisis Strategi Pemasaran UMKM Menggunakan Metode SWOT. Skripsi. Universitas Indonesia.
- Harahap, R. F. (2020). Analisis faktor internal dan eksternal dalam pengembangan UMKM. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 7(1), 15–24.
- Hasibuan, M. (2020). Pemanfaatan analisis SWOT dalam meningkatkan kinerja UMKM. *Jurnal Manajemen Strategi*, 6(1), 12–20.
- Kurniawan, A., & Putra, R. (2021). Peran media sosial dalam pemasaran produk UMKM. *Jurnal Komunikasi Bisnis*, 3(2), 40–48.
- Lubis, A. R., & Sihombing, M. (2021). Strategi pemasaran produk pangan lokal berbasis SWOT. *Jurnal Agribisnis*, 8(2), 67–75.
- Pratama, R., & Hidayat, M. (2020). Penerapan analisis SWOT dalam menentukan strategi pemasaran pada usaha kecil menengah. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 5(1), 22–30.
- Putri, D. A., & Sari, R. M. (2021). Analisis strategi pemasaran UMKM menggunakan metode SWOT. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 45–54.
- Ramadhani, N., & Setiawan, B. (2022). Pengaruh strategi pemasaran terhadap daya saing UMKM. *Jurnal Manajemen Industri*, 9(1), 33–41.
- Rangkuti, F. (2016). *Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. ISBN 978-602-03-2192-2.
- Saragih, D. (2018). Proses produksi tempe dan pengendalian mutu pada usaha kecil. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 88–96.
- Siregar, H., & Nasution, A. (2019). Peran UMKM dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. *Jurnal Ilmu Ekonomi*, 4(2), 101–110.

Wahyuni, S. (2019). Analisis proses fermentasi tempe pada industri rumah tangga.

Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 4(1), 55–62.





Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

Skala Penilaian:

1 = Sangat Tidak Setuju (STS)

2 = Tidak Setuju (TS)

3 = Netral (N)

4 = Setuju (S)

5 = Sangat Setuju (SS)

A. Faktor Internal – Strength (Kekuatan)

No	Pernyataan	1	2	3	4	5
S1	Produk tempe memiliki rasa yang enak dan konsisten					
S2	Kualitas tempe selalu segar setiap hari					
S3	Harga tempe terjangkau oleh semua kalangan					
S4	Proses produksi tempe mudah dilakukan					
S5	Tempe merupakan produk kebutuhan sehari-hari					

B. Faktor Internal – Weakness (Kelemahan)

No	Pernyataan	1	2	3	4	5
W1	Promosi produk tempe masih kurang					
W2	Kemasan produk tempe kurang menarik					
W3	Modal usaha masih terbatas					
W4	Proses produksi masih manual					
W5	Pencatatan keuangan belum tertata rapi					

C. Faktor Eksternal – Opportunity (Peluang)

No	Pernyataan	1	2	3	4	5
O1	Permintaan tempe di masyarakat cukup tinggi					
O2	Pemerintah mendukung perkembangan UMKM					
O3	Media sosial dapat dimanfaatkan untuk promosi					
O4	Masyarakat semakin sadar akan makanan sehat					
O5	Pasar lokal masih terbuka luas					

D. Faktor Eksternal – Threat (Ancaman)

No	Pernyataan	1	2	3	4	5
T1	Banyak pesaing usaha tempe di sekitar lokasi					
T2	Harga kedelai sering mengalami kenaikan					
T3	Produk pengganti tempe semakin beragam					
T4	Daya beli masyarakat tidak stabil					
T5	Persaingan harga antar produsen cukup ketat					



Lampiran 2. Rekapitulasi Jawaban Responden

Berikut merupakan hasil pengisian kuesioner oleh 15 responden yang terdiri dari 1 pemilik UMKM dan 14 konsumen tetap. Data ini menjadi dasar perhitungan bobot dan rating pada Matriks IFAS dan EFAS.

A. Rekap Jawaban Faktor Strength

Kode	Rata-rata Skor Likert
S1	4.3
S2	4.2
S3	4.6
S4	3.8
S5	4.1

B. Rekap Jawaban Faktor Weakness

Kode	Rata-rata Skor Likert
W1	2.1
W2	2.2
W3	2.0
W4	2.3
W5	1.8

C. Rekap Jawaban Faktor Opportunity

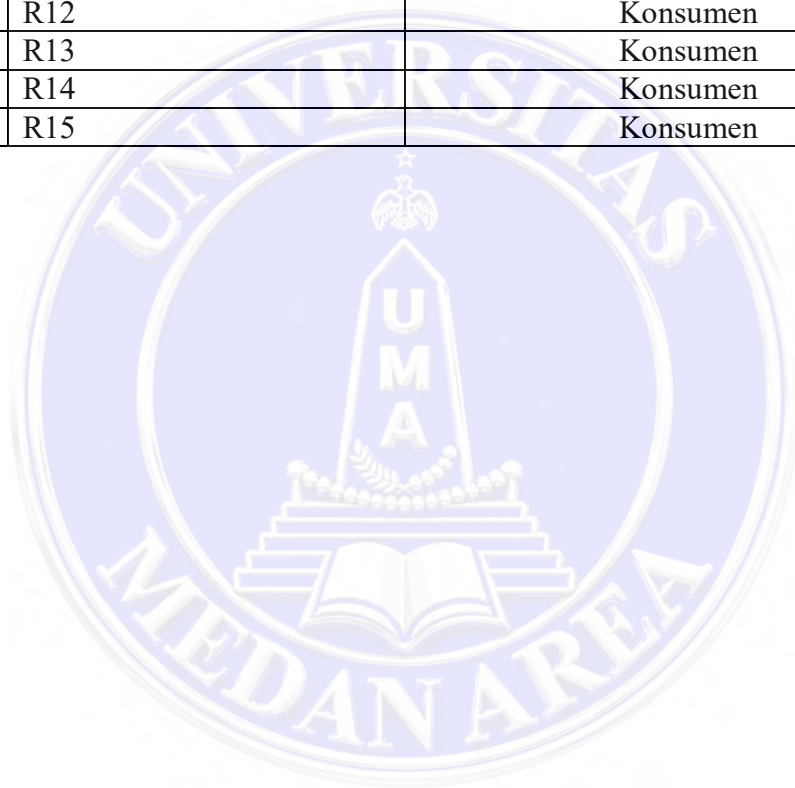
Kode	Rata-rata Skor Likert
O1	4.4
O2	3.9
O3	4.2
O4	3.8
O5	4.1

D. Rekap Jawaban Faktor Threat

Kode	Rata-rata Skor Likert
T1	3.2
T2	3.4
T3	2.8
T4	2.6
T5	2.7

E. Daftar Responden

No	Kode Responden	Status
1	R1	Pemilik UMKM
2	R2	Konsumen
3	R3	Konsumen
4	R4	Konsumen
5	R5	Konsumen
6	R6	Konsumen
7	R7	Konsumen
8	R8	Konsumen
9	R9	Konsumen
10	R10	Konsumen
11	R11	Konsumen
12	R12	Konsumen
13	R13	Konsumen
14	R14	Konsumen
15	R15	Konsumen



Lampiran 3. Tabel Jawaban Kuesioner Per Responden

Berikut disajikan rekap lengkap jawaban kuesioner SWOT dari 15 responden. Data ini merupakan data olahan primer yang menjadi dasar perhitungan nilai rata-rata, rating, dan skor IFAS–EFAS.

A. Rekap Jawaban Faktor Strength (S1–S5)

Resp	S1	S2	S3	S4	S5
R1	5	4	5	4	5
R2	4	4	5	4	4
R3	4	4	5	3	4
R4	5	4	5	4	4
R5	4	4	4	4	4
R6	4	4	5	3	4
R7	5	4	5	4	5
R8	4	4	4	4	4
R9	4	4	5	3	4
R10	5	4	5	4	5
R11	4	4	4	4	4
R12	4	4	5	4	4
R13	5	4	5	4	5
R14	4	4	4	3	4
R15	4	4	5	4	4
Rata-rata	4,4	4,0	4,7	3,8	4,4

B. Rekap Jawaban Faktor Weakness (W1–W5)

Resp	W1	W2	W3	W4	W5
R1	2	2	2	3	2
R2	2	2	2	2	2
R3	2	2	2	3	2
R4	2	2	2	2	2
R5	3	2	2	2	2
R6	2	3	2	2	2
R7	2	2	2	3	2
R8	2	2	2	2	2
R9	3	2	2	2	2
R10	2	2	2	3	2
R11	2	2	2	2	2
R12	2	2	2	2	2
R13	2	2	2	3	2
R14	2	2	2	2	2
R15	2	2	2	2	1
Rata-rata	2,1	2,1	2,0	2,4	1,9

C. Rekap Jawaban Faktor Opportunity (O1–O5)

Resp	O1	O2	O3	O4	O5
R1	5	4	4	4	4
R2	4	4	4	4	4
R3	5	3	4	3	4
R4	4	4	5	4	4
R5	4	4	4	4	4
R6	5	4	4	3	4
R7	5	4	5	4	5
R8	4	4	4	4	4
R9	5	3	4	3	4
R10	5	4	5	4	5
R11	4	4	4	4	4
R12	4	4	5	4	4
R13	5	4	5	4	5
R14	4	3	4	3	4
R15	4	4	4	4	4
Rata-rata	4,5	3,8	4,4	3,8	4,3

D. Rekap Jawaban Faktor Threat (T1–T5)

Resp	T1	T2	T3	T4	T5
R1	3	4	3	3	3
R2	3	3	3	3	3
R3	3	4	2	2	2
R4	3	3	3	3	3
R5	3	3	3	3	3
R6	4	4	3	2	3
R7	4	4	3	3	4
R8	3	3	3	3	3
R9	4	4	3	2	3
R10	4	4	3	3	4
R11	3	3	3	3	3
R12	3	3	3	3	3
R13	4	4	3	3	4
R14	3	3	2	2	2
R15	3	3	2	2	2
Rata-rata	3,4	3,5	2,8	2,7	3,1

Lampiran 4. Surat Permohonan Kerja Praktek



UNIVERSITAS MEDAN AREA

FAKULTAS TEKNIK

Kampus I : Jalan Kolam Nomor 1 Medan Estate/Jalan PBSI Nomor 1 ☎ (061) 7366878, 7360168, 7364348, 7366781, Fax (061) 7366998 Medan 20223
 Kampus II : Jalan Setiabudi Nomor 79 / Jalan Sei Serayu Nomor 70 A, ☎ (061) 8225602, Fax. (061) 8226331 Medan 20122
 Website: www.teknik.uma.ac.id E-mail: univ_medanarea@uma.ac.id

Nomor : 533/FT.5/01.10/XII/2024

Lamp : -

Hal : **Kerja Praktek**

31 Desember 2024

Yth. Pimpinan UMKM Pabrik Tempe
 Jl. Sembada Pasar 5 Gang Sekata No.12 Padang Bulan, Kec. Medan Selayang
 Di
 Sumatera Utara

Dengan hormat,
 Dengan surat ini kami mohon kesediaan Bapak/ Ibu kiranya berkenan untuk memberikan izin dan kesempatan kepada mahasiswa kami tersebut dibawah ini :

NO	N A M A	N P M	PROG. STUDI	JUDUL
1	Rionaldo Sinurat	228150011	Teknik Industri	Analisis Strategi Pemasaran Dengan Metode SWOT Pada UMKM Tempe
2	Noer Akhsan Sinaga	228150025	Teknik Industri	Analisis Biaya Produksi UMKM Tempe Memaksimalkan Keuntungan Dengan Metode Activity Based Costing (ABC)
3	Chanda Syahrini	228150029	Teknik Industri	Pengendalian Kualitas Tempe Dengan Menggunakan Metode Seven Tools Pada UMKM Tempe
4	Dita Aprilia	228150039	Teknik Industri	Penerapan Konsep 5S Pada Proses Pembuatan Tempe Pada UMKM Tempe
5	Nanda Septia	228150043	Teknik Industri	Analisis Pemanfaatan Limbah Padat Kulit Kacang Keledai Untuk Pertumbuhan Tanaman Dengan Value Engineering Di UMKM Tempe

Untuk melaksanakan Kerja Praktek pada Perusahaan/ Instansi yang Bapak/ Ibu Pimpin.

Perlu kami jelaskan bahwa Kerja Praktek tersebut adalah semata-mata untuk tujuan ilmiah. Kami mohon kiranya juga dapat diberikan kemudahan untuk terlaksananya Kerja Praktek ini.

Demikian kami sampaikan, atas kerjasama yang baik diucapkan terima kasih.


 Dekan,
 Dr. Eng. Supriatno, ST, MT

Tembusan :
 1. Ka. BPMPP
 2. Mahasiswa
 3. File

Lampiran 5. Surat Permohonan Dosen Pembimbing LKP



UNIVERSITAS MEDAN AREA

FAKULTAS TEKNIK

Kampus I : Jalan Kolam Nomor 1 Medan Estate/Jalan PBSI Nomor 1 ☎ (061) 7366878, 7360168, 7364348, 7366781, Fax (061) 7366998 Medan 20223
Kampus II : Jalan Setiabudi Nomor 79 / Jalan Sei Serayu Nomor 70 A. ☎ (061) 8226602, Fax (061) 8226331 Medan 20122
Website: www.teknik.uma.ac.id E-mail: univ_medanarea@uma.ac.id

Nomor : 534/FT.5/01.10/XII/2024

31 Desember 2024

Lamp : -

H a l : Pembimbing Kerja Praktek

Yth. Pembimbing Kerja Praktek
Dr. Ir. Hj. Haniza, MT
Di
Tempat

Dengan hormat,
Sehubungan telah dipenuhinya persyaratan untuk memperoleh Kerja Praktek dari mahasiswa :

NO	NAMA MAHASISWA	NPM	PROGRAM STUDI
1	Rionaldo Sinurat	228150011	Teknik Industri

Maka dengan hormat kami mengharapkan kesediaan saudara :

Dr. Ir. Hj. Haniza, MT (Sebagai Pembimbing I)

Dimana Kerja Praktek tersebut dengan judul :

“Analisis Strategi Pemasaran Dengan Metode SWOT Pada UMKM Tempe”

Demikian kami sampaikan, atas kesediaan saudara diucapkan terima kasih.



Dekan
Dr. Eng. Supriatno, ST, MT
FAKULTAS TEKNIK

Lampiran 6. Surat Tanda Selesai Kerja Praktek

UMKM TEMPE
PADANG BULAN, KECAMATAN MEDAN SELAYANG

SURAT KETERANGAN SELESAI KERJA PRAKTEK

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Taruno

Jabatan : Pemilik UMKM Tempe

No	NAMA	NPM	PROGRAM STUDI
1.	Nanda Septia	228150043	Teknik Industri
2.	Dita Aprilia	228150039	Teknik Industri
3.	Chanda Syahrini	228150029	Teknik Industri
4.	Noer Akhsan Sinaga	228150025	Teknik Industri
5.	Rionaldo Sinurat	228150011	Teknik Industri

Telah selesai melaksanakan kegiatan Kerja Praktek di UMKM Tempe, Dari Tanggal 3 Februari 2025 sampai 26 Februari 2025 sesuai dengan permohonan dari Dekan Fakultas Teknik Universitas Medan Area dengan nomor surat 533/FT.5/01.10/XII/2024 tanggal 31 Desember 2024.

Selama melaksanakan kegiatan Kerja Praktek di UMKM Tempe, Peserta sangat antusias dan dapat melaksanakan tugas yang kami berikan dengan baik dan bisa dipertanggung jawaban.

Demikian surat keterangan ini kami sampaikan kepada Bapak, agar dapat dilaksanakan dengan baik.

Padang Bulan, 26 Februari 2025

Pemilik

Taruno



Lampiran 7. Sertifikat Kerja Praktek



Lampiran 8. Dokumentasi

