

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Siomay adalah salah satu jenis dim sum. Pada Bahasa Mandarin, makanan ini disebut shaomai yaitu daging cincang yang dibungkus kulit yang tipis dari tepung terigu yang dimatangkan dengan cara dikukus (Wikipedia, 2022). Olahan makanan yang satu ini banyak digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang dewasa dikarenakan rasa yang gurih dan teksturnya yang lembut. Siomay merupakan olahan makanan berbahan dasar daging dan tepung yang dicampur dengan bahan pelengkap lainnya. Pada umumnya siomay dibuat dengan menggunakan bahan dasar daging ikan tenggiri atau ayam dan udang. Daging sebagai sumber protein pada siomay dapat dikreasikan untuk menambah keanekaragaman isi siomay maka bahan yang dipilih yaitu ikan bandeng.

Ikan bandeng adalah salah satu ikan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Hafiludin, dkk. (2015) menyatakan bahwa ikan bandeng banyak digemari oleh sebagian besar masyarakat Indonesia karena memiliki kandungan gizi tinggi dan protein lengkap yang penting untuk tubuh. Zat gizi utama pada ikan antara lain protein, lemak, vitamin dan mineral. Ikan bandeng memiliki rasa yang gurih dan cita rasa yang kuat. Berdasarkan data BPS (2016) ikan Bandeng menjadi produk unggulan hasil perikanan budidaya di Kabupaten Lamongan dengan total produksi mencapai 18.287,10 ton. Pada musim panen seringkali harga ikan bandeng mengalami penurunan sehingga diperlukan inovasi produk olahan untuk menambah nilai penjualan dan menambah umur simpan ikan bandeng.

Produk inovasi siomay ikan bandeng dilakukan untuk meningkatkan nilai penjualan pada ikan bandeng di Kabupaten Lamongan. Dengan adanya inovasi ini dapat meningkatkan nilai jual dan membuat inovasi terhadap produk yang sudah banyak dikenal masyarakat pada umumnya. Pemberian label dan pengemasan yang unik dapat membantu menarik konsumen untuk membeli produk, selain itu

perlu dilakukan analisis terhadap produk supaya diketahui kelayakan usaha untuk bisnis yang akan dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan Siomay Ikan Bandeng di Desa Made Kecamatan Lamongan Kabupaten Lamongan.
2. Bagaimana analisis usaha Siomay Ikan Bandeng di Desa Made Kecamatan Lamongan Kabupaten Lamongan.
3. Bagaimana pemasaran Siomay Ikan Bandeng.

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari pembuatan Tugas Akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Melakukan proses pembuatan Siomay Ikan Bandeng di Desa Made Kecamatan Lamongan Kabupaten Lamongan.
2. Menganalisis usaha Siomay Ikan Bandeng di Desa Made Kecamatan Lamongan Kabupaten Lamongan.
3. Menjalankan pemasaran Siomay Ikan Bandeng.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan dari tugas akhir, dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Menambah pengetahuan dan pengalaman mahasiswa untuk berwirausaha.
2. Sebagai peningkatan nilai ekonomis dan variasi produk olahan ikan bandeng di Kabupaten Lamongan.
3. Sebagai upaya peningkatan kreatifitas dan inovasi untuk memanfaatkan peluang yang ada.
4. Sebagai sumber informasi dan referensi kepada pembaca.