

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Tapioka (pati ubi kayu) merupakan industri utama dari ubi kayu. Proses ekstraksi yang relatif mudah, sifat patinya yang unik dengan warna dan *flavour* netral menyebabkan tapioka banyak dimanfaatkan sebagai *ingredients* maupun aditif di industri pangan (Syamsir, Hariyadi dkk. 2011). Tepung tapioka tidak mengandung protein *gluten* sehingga aman apabila dikonsumsi oleh sebagian kecil masyarakat yang memiliki alergi. Umumnya di masyarakat tepung tapioka digunakan sebagai bahan pengental, bahan pengisi, dan bahan pengikat dalam industri pangan seperti dalam pembuatan *pudding*, sup, makanan bayi, es krim, *buble drink*, pengolahan sosis daging, industri farmasi, dan lain sebagainya.

Menurut Alamsyah (2007), panganan yang berasal dari Cina ini sangat digemari. Siomai atau siomay adalah produk pangan khas dari Cina, yang merupakan salah satu jenis dimsum. Siomay sudah sejak lama di kenal masyarakat Indonesia, yang sangat populer didaerah Bandung. Dalam bahasa Mandarin makanan ini disebut shaomai, sementara dalam bahasa Kanton makanan ini disebut siumaai. Makanan ini konon berasal dari Mongolia. Di Indonesia terdapat berbagai jenis variasi siomay berdasarkan bahan utama untuk isi mulai dari siomay ikan, tengiri, ayam, udang, kepiting, atau campuran daging ayam dan udang. Hal ini memunculkan sebuah ide diversifikasi produk dari siomay yaitu mengubah isian dari ikan atau daging menjadi tepung tapioka atau aci. Mengingat anak zaman sekarang sangat menyukai makanan yang berbahan tapioka atau aci seperti cilor, cireng, dan cimol. Maka dari itu tujuan membuat siomay yang berisi tapioka atau aci agar bisa dinikmati sebagai cemilan.

Siomay aci mini kering pedas daun jeruk merupakan sebuah produk yang memanfaatkan tepung tapioka sebagai bahan utama dan berbagai sayuran lainnya seperti daun jeruk dan cabai sebagai penambah rasa pedas. Dalam data BPS Kabupaten Bondowoso (2020) cabai kecil di Kecamatan Wonosari mempunyai luas panen 116 ha dan produksi sebanyak 1,63 ton. Maka dari itu penulis memanfaatkan

cabai untuk dijadikan penambah rasa pedas yang akan di campurkan pada siomay aci agar dapat meningkatkan nilai ekonomis cabai kecil. Produk siomay aci mini kering pedas daun jeruk tercipta untuk menambah variasi dari siomay.

Siomay aci mini kering pedas daun jeruk memiliki peluang pasar yang luas, karena umumnya dipasaran produk siomay terbuat dari daging ayam, ikan tengiri, udang, dan lain sebagainya sehingga siomay aci mini kering pedas daun jeruk ini tergolong produk baru. Usaha produk siomay aci mini kering pedas daun jeruk ini menjadi alternatif baru untuk menciptakan peluang usaha yang diharapkan mampu meningkatkan pendapatan serta nilai tambah pada tepung tapioka. Usaha siomay aci mini kering pedas daun jeruk ini memerlukan analisis usaha untuk mengetahui seberapa jauh mana usaha tersebut layak atau tidak untuk dijalankan serta diperlukan rancangan bauran pemasaran produk sehingga produk dapat diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana proses produksi siomay aci mini kering pedas daun jeruk di Desa Wonosari Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha siomay aci mini kering pedas daun jeruk di Desa Wonosari Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana bauran pemasaran siomay aci mini kering pedas daun jeruk?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan tujuan tugas akhir ini antara lain :

1. Dapat melakukan proses produksi siomay aci mini kering pedas daun jeruk di Desa Wonosari Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat melakukan analisis usaha siomay aci mini kering pedas daun jeruk di Desa Wonosari Kecamatan Wonosari Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran siomay aci mini kering pedas daun jeruk.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka dapat diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Dapat menjadi sumber informasi mengenai proses produksi, analisis usaha, dan bauran pemasaran siomay aci mini kering pedas daun jeruk.
2. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas dan inovatif agar dapat menambah nilai jual dari siomay aci mini kering pedas daun jeruk.
3. Dapat dijadikan sumber informasi bagi mahasiswa yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.