

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Gyoza* termasuk ke dalam kuliner yang banyak peminatnya dari usia anak-anak hingga dewasa akibat dari meningkatnya tren makanan luar negeri khususnya makanan dari Asia timur seperti Jepang dan Korea. *Gyoza* adalah hidangan *dumpling* atau pangsit yang populer di Jepang, *gyoza* sendiri berasal dari China dan memiliki nama asli *Jiaozi*. *Jiao* sendiri memiliki arti tanduk karena bentuk dari *gyoza* menyerupai tanduk. *Gyoza* terdiri dari dua bagian, yaitu bagian kulit dan bagian isi. Bagian kulit *gyoza* terbuat dari tepung terigu dan garam yang dicampur dengan air panas lalu dibentuk menjadi lembaran bulat. Pada bagian isi umumnya terbuat dari daging giling, potongan kubis, daun bawang serta bumbu cair. Secara umum terdapat tiga jenis *gyoza* berdasarkan proses pemasakannya, yaitu: *Yaki Gyoza* yaitu *gyoza* yang dimasak dengan cara *pan-seared* dan *steaming*, *Sui Gyoza* yaitu *gyoza* yang dimasak dengan cara direbus dan yang terakhir adalah *Age Gyoza* pengolahannya dengan cara digoreng.

Sayuran merupakan hasil pertanian yang mengandung banyak manfaat bagi tubuh, secara umum kandungan dalam sayuran dapat menjadi sumber vitamin, mineral dan serat pangan, yang sebagian dari sumber tersebut dapat membantu proses metabolisme tubuh. Salah satu sayuran yang mengandung serat tinggi yaitu jantung pisang. Jantung pisang merupakan salah satu bagian dari tanaman pisang yang dalam pengolahan dan pemanfaatannya masih kurang maksimal. Harga yang murah, mudah dijumpai serta mengandung banyak zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh sangat disayangkan jika pemanfaatannya masih kurang maksimal. Jantung pisang mengandung protein, lemak, karbohidrat dan kandungan serat yang cukup tinggi. Selain jantung pisang, sayuran wortel juga tergolong memiliki kandungan serat yang tinggi yang berperan dalam pencegahan tidak berfungsinya alat pencernaan.

*Frozen food gyoza* sayur merupakan inovasi olahan *gyoza* dengan penambahan bayam pada kulit dan isinya memakai bahan pangan lokal berupa

sayuran, yakni wortel dan jantung pisang sebagai pengganti daging pada *gyoza*. Penggunaan sayuran wortel dan jantung pisang sebagai bahan isian *gyoza* sayur didasarkan karena pemanfaatan dari sayuran tersebut kurang optimal, karena hanya dimanfaatkan dalam pengolahan sayur seperti tumis, capcay serta sebagian masyarakat kurang menyukai mengkonsumsi jantung pisang. Sementara pengolahan makanan cemilan dari wortel dan jantung pisang belum banyak dikreasikan. Usaha *gyoza* sayur beku dapat dibilang masih baru di pasaran, sehingga dapat diharapkan menjadi peluang bisnis untuk berwirausaha, menciptakan peluang usaha serta meningkatkan nilai konsumsi pada sayuran.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana cara pembuatan *Frozen Food Gyoza Sayur* yang dapat diterima oleh konsumen?
2. Bagaimana Analisa biaya produksi dan mendapatkan kelayakan usaha produksi dan pemasaran *Frozen Food Gyoza Sayur*?
3. Bagaimana strategi pemasaran *Frozen Food Gyoza Sayur*?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui proses pembuatan *gyoza* sayur yang dapat diterima oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa biaya produksi dan mendapatkan kelayakan usaha produksi *frozen food gyoza* sayur.
3. Mengetahui strategi pemasaran produk *frozen food gyoza* sayur.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) *Frozen Food Gyoza Sayur* adalah sebagai berikut:

1. Dapat meningkatkan pemanfaatan sayuran sebagai olahan pangan yang bermanfaat, menarik dan dapat diterima oleh masyarakat.
2. Dapat meningkatkan variasi produk *frozen food gyoza*.
3. Dapat membuka peluang usaha dalam skala rumah tangga maupun skala besar.