

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Salah satu kebutuhan pokok manusia yang melalui pengolahan agar bermanfaat bagi tubuh adalah makanan. Makanan dibagi menjadi tiga, yaitu makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup. Makanan pembuka atau *appetizer* diambil dari bahasa Inggris yaitu *appetite* yang berarti nafsu makan. Pada umumnya makanan pembuka disajikan dalam porsi kecil yang bertujuan sebagai pembangkit nafsu makan. Salah satu contoh makanan pembuka yaitu siomay.

Siomay merupakan salah satu jenis dimsum yang terbuat dari daging ikan tenggiri yang kemudian dibungkus dengan kulit yang terbuat dari tepung terigu lalu dikukus (Nastiti, 2016). Siomay ikan merupakan produk olahan yang menggunakan lumatan daging ikan/udang dengan tambahan tepung dan bahan bahan lainnya minimum 30% yang dibentuk dan dibungkus kulit pangsit dan dilakukan pengukusan (SNI 7756:2013). Pada saat ini, siomay mulai dibuat dari berbagai jenis variasi daging seperti daging ayam, udang, sapi, kepiting, atau campuran daging ayam dan udang.

Rebung merupakan tunas muda yang tumbuh dari akar pohon bambu. Rebung memiliki tekstur renyah, rasa sedikit manis, dan bau yang khas. Rebung biasanya dimanfaatkan sebagai bahan makanan, seperti sayur lodeh, isian lumpia, keripik, dan berbagai jenis makanan lainnya. Rebung yang dapat dikonsumsi memiliki beberapa jenis, yaitu rebung petung (*Dendrocalamus asper*), rebung legi (*Gigantochloa kurz*), dan rebung tabah (*Gigantochloa nigrocilata kurz*) (Permatasari, 2019). Rebung mengandung serat yang lebih tinggi daripada sayuran tropis lainnya, seperti ketimun, sawi, pecay, dan lainnya. Selain itu, rebung juga mengandung protein, karbohidrat, garam mineral seperti zat besi (Fe), Seng (Zn), Kalsium (Ca), dan Fosfor (P) (Zuidar, 2016).

Siomay merupakan makanan pembuka yang sangat populer di kalangan masyarakat. Oleh karena itu, penulis menciptakan inovasi baru yaitu siomay ayam

rebung yang akan memberikan tekstur renyah atau *crunchy* khas rebung sehingga akan menambah citarasa siomay ayam. Penambahan rebung dapat menciptakan sensasi berbeda saat dimakan (Sugiharto, 2021). Selain itu, pengolahan rebung di kalangan masyarakat juga masih terbatas, padahal rebung memiliki kandungan serat tinggi yang berfungsi untuk melancarkan sistem pencernaan. Sehingga dengan adanya produk siomay ayam rebung ini dapat menambah nilai guna dan nilai jual rebung dipasaran.

Pemilihan produk siomay ayam rebung dikarenakan proses pembuatan yang mudah dan masyarakat banyak yang tertarik dengan produk siomay sehingga diharapkan akan mempermudah dalam proses pemasaran. Oleh sebab itu, diperlukan strategi pemasaran yang tepat untuk memperkenalkan dan mengembangkan produk siomay ayam rebung ke masyarakat karena mengingat produk siomay rebung masih sangat jarang ditemukan di pasaran. Selain itu, tujuan dari usaha siomay ayam rebung ini adalah mendapatkan keuntungan, maka perlu dilakukan analisis usaha dan kelayakan produk.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka peroleh beberapa rumusan masalah yaitu :

1. Bagaimana proses produksi siomay ayam rebung yang dapat diterima konsumen?
2. Bagaimana analisis usaha pada proses produksi siomay ayam rebung?
3. Bagaimana strategi pemasaran siomay ayam rebung?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari pelaksanaan proyek usaha mandiri yaitu :

1. Mengetahui dan melakukan proses produksi siomay ayam rebung yang dapat diterima konsumen.
2. Mengetahui dan melakukan analisis usaha siomay ayam rebung.
3. Mengetahui dan melakukan strategi pemasaran produk siomay ayam rebung.

#### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari pelaksanaan proyek usaha mandiri yaitu:

1. Meningkatkan daya cipta mahasiswa dan nilai guna penganeekaragaman produk olahan dari rebung.
2. Meningkatkan wawasan mahasiswa dalam perencanaan dan pengelolaan usaha produk siomay ayam rebung.
3. Membuka peluang usaha dalam memproduksi siomay ayam rebung.