

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Lumpia merupakan jajanan tradisional khas perpaduan budaya asli Tionghoa dan budaya Jawa yang sekarang kuliner khas dari Semarang. Pada awalnya lumpia hanya disajikan sebagai makanan pelengkap berisi daging babi dan rebung dengan rasa yang asin dan gurih. Karena mayoritas orang Jawa adalah muslim, membuat orang-orang melakukan inovasi dengan mengganti bahan isian lumpia menjadi kentang dan udang serta rasa yang lebih manis. Lumpia seiring berjalannya waktu mengalami beberapa perubahan, yaitu dari isian dan juga dibungkus oleh kulit yang terbuat dari tepung dan menjadi lumpia khas Semarang (Susanti, 2015).

Lumpia Semarang yang sekarang kita kenal memiliki isian yang sehat, biasanya terdiri dari sayuran segar, rebung, telur, daging, maupun makanan laut (Sufi, 2006). Lumpia Semarang juga dibungkus oleh kulit lumpia dan disajikan dengan saus coklat kental yang manis serta bawang daun dan cabai rawit sebagai pelengkap. Lumpia Semarang biasanya disajikan dalam dua versi, yaitu goreng dan basah serta saus kental coklat yang rasanya manis. Lumpia goreng bertekstur renyah karena melalui proses penggorengan, sedangkan lumpia basah bertekstur lembut. Namun, beberapa wilayah di Indonesia mempunyai ciri khas masing-masing (Prasetyowati, 2019). Saat ini lumpia dapat diisi dengan berbagai macam isian yang unik salah satunya lumpia mie *original* “Loemier”.

Lumpia Mie *Original* “Loemier” merupakan sebuah diversifikasi lumpia yang praktis dalam pembuatannya. Lumpia Mie *Original* memiliki peluang pasar yang luas, karena mempunyai isian yang unik dari lumpia pada umumnya. Lumpia Mie *Original* “Loemier” mempunyai isian berupa mie kuning, sosis ayam, wortel dan telur. Produk lumpia mie *original* “Loemier” diharapkan mampu berkembang dan menciptakan peluang usaha baru serta menghasilkan keuntungan yang berkala dengan tetap mempertahankan kualitas dan kuantitas. Kelayakan usaha lumpia mie *original* “Loemier” memerlukan analisis usaha

berdasarkan *Break Even Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi lumpia mie *original* “Loemier” di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha produk lumpia mie *original* “Loemier” di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk lumpia mie *original* “Loemier”?

## 1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penulisan tugas akhir sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi lumpia mie *original* “Loemier” di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Dapat melakukan analisis usaha produk lumpia mie *original* “Loemier” di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
3. Dapat menerapkan bauran pemasaran pada lumpia mie *original* “Loemier”.

## 1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan diatas, maka manfaat yang ingin dicapai dalam pelaksanaan tugas akhir ini adalah:

1. Dapat menumbuhkan jiwa berwirausaha untuk memperoleh keuntungan dari produk lumpia mie *original* “Loemier”.
2. Dapat menjadi sumber informasi dan wawasan tentang proses produksi, analisis usaha dan bauran pemasaran lumpia mie *original* “Loemier”.
3. Dapat mendukung pengembangan produk bagi usaha-usaha dalam bidang pangan.