

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lumpia lebih dikenal sebagai makanan khas kota Semarang merupakan makanan yang bercita rasa etnis Tionghoa dan Jawa menjadi identitas etnis Tionghoa peranakan Semarang. Pada umumnya lumpia dikenal sebagai makanan kue basah yang memiliki rasa yang lezat, isian dari lumpia menggunakan bahan yang sehat dan mudah didapatkan biasanya terdiri dari sayuran segar, rebung, telur, daging, maupun produk hasil laut (Sufi, 2006). Di Indonesia, lumpia kering dikenal sebagai jajanan khas Semarang sedangkan, lumpia basah adalah camilan khas Jawa Barat. Meskipun isiannya tidak berbeda jauh namun untuk cara pembuatan dan bahan-bahan telah disesuaikan dengan tradisi setempat. Lumpia basah terdiri dari lembaran tipis berbahan dasar tepung terigu yang diolesi dengan adonan tepung maizena dan gula merah kemudian diberi isian yang berupa tumisan telur, taoge, dan olahan labu siam. Lumpia basah juga mengandung protein dan karbohidrat yang baik bagi tubuh.

Labu siam merupakan buah yang biasanya berbentuk bulat lonjong yang jika semakin matang, maka warna hijaunya semakin pucat dan memiliki daging buah yang tebal. Labu siam termasuk tanaman yang dapat tumbuh di daerah tropis dan sub tropis. Labu siam mudah untuk ditanam dimana saja, baik di dataran tinggi maupun dataran rendah dan tidak memerlukan perawatan yang terlalu rumit. Labu siam adalah salah satu jenis sayuran yang rendah kalori karena tidak mengandung kolesterol dan lemak jenuh (Ade dan Yani, 1995). Manfaat labu siam lainnya adalah membantu dalam mengontrol tekanan darah karena memiliki sifat diuretik yang ringan. Senyawa pada labu siam dapat membantu memperlebar pembuluh darah yang menyempit sehingga meningkatkan aliran darah dan mengurangi tekanan darah (Fajarina, 2022).

Mengangkat dari tema produk lokal, labu siam yang menjadi bahan dasar yang akan dipilih menjadi isian lumpia. Kandungan gizinya relatif tinggi, memberikan nutrisi unggul bagi konsumen, dan keberadaan labu siam sudah tidak asing lagi di masyarakat. Maka lahirlah ide untuk mendirikan bisnis dari bahan

dasar kulit lumpia sederhana yaitu Lumpia Basah Labu Siam.

Usaha lumpia basah labu siam ini jika dilakukan akan memperoleh keuntungan dan membuka peluang usaha sampingan bagi mahasiswa maupun ibu rumah tangga yang akan mengurangi angka pengangguran dan dapat meningkatkan ide kewirausahaan bagi mahasiswa. Oleh karena itu, diperlukan analisis usaha untuk mengetahui usaha ini layak atau tidak layak untuk dijalankan berdasarkan analisis *Break Event Point* (BEP), *Return On Investment* (ROI), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) serta diperlukan bauran pemasaran seperti produk, harga tempat, dan promosi untuk proses pemasaran, sehingga produk lumpia basah labu siam “KEBAK” dapat diterima oleh masyarakat sekitar

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan, berikut dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi lumpia basah labu siam “KEBAK” ?
2. Bagaimana analisis usaha lumpia basah labu siam “KEBAK” ?
3. Bagaimana pemasaran usaha lumpia basah labu siam “KEBAK” ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini yaitu:

1. Mampu melaksanakan proses produksi lumpia basah labu siam “KEBAK”
2. Mampu menganalisis kelayakan usaha lumpia basah labu siam “KEBAK”
3. Mampu melakukan pemasaran produk lumpia basah labu siam “KEBAK”

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan di atas, maka manfaat yang diharapkan pada tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Dapat memberikan wawasan baru bagi mahasiswa untuk menciptakan usaha serta membuka lapangan pekerjaan baru bagi masyarakat
2. Sebagai peningkatan nilai ekonomis dari olahan labu siam
3. Sebagai referensi Tugas Akhir ditahun berikutnya