

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lumpia di Indonesia dianggap sebagai jajanan khas Semarang karena metode pembuatan dan bahan-bahan yang disesuaikan dengan tradisi lokal. Lumpia adalah salah satu makanan khas Kota Semarang hasil perpaduan budaya kuliner Tionghoa dan Jawa. Lumpia juga disebut *lun pia* adalah sejenis jajanan tradisional Tionghoa. Dalam bahasa *Khek* atau *Hakka*, lumpia disebut *pokppya* (pok-pia), dan dalam dialek Hokkian, kata lumpia berasal dari pelafalan *runbing* (Sufi, 2006).

Kamus besar bahasa Indonesia mengatakan "lumpia" adalah jenis makanan yang terbuat dari dadar yang berisi daging, rebung, dan bahan lainnya, lalu digulung dan digoreng, terkadang juga direbus. Makanan yang digulung dan berbentuk bulat panjang ini, yang secara harafiah disebut *spring roll* dalam bahasa Inggris, kemudian dikenal di seluruh dunia sebagai *spring roll*. Lumpia biasanya diisi dengan rebung, telur, sayuran segar, daging, atau makanan laut. (Sufi, 2006).

Pemanfaatan daging ayam untuk membuat makanan ringan seperti sempol, dimsum, bakso, *nugget*, dan *spring roll*. Lumpia, juga dikenal sebagai *spring roll* adalah makanan basah dan jajanan tradisional berbentuk gulungan dengan rasa gurih. Pada awalnya, lumpia adalah makanan khas Kota Semarang yang berasal dari perpaduan budaya Tionghoa dan Jawa dan dikenal oleh masyarakat dengan isian rebung. Lumpia dikenal sebagai lumpia isi rebung, jarang disukai oleh masyarakat karena rasanya yang kurang lezat. Salah satu cara untuk mengatasi kelemahan *spring roll* ini adalah dengan mengubah isian rebung menjadi ayam dan jamur. *Spring roll* merupakan camilan yang digulung dengan kulit lumpia kemudian diberi isian ayam, jamur kuping dan daun bawang yang sebelumnya sudah dicampur dengan bumbu-bumbu penyedap lalu digoreng. Pemanfaatan ayam dan jamur ini akan membuat *spring roll* semakin lezat saat dinikmati.

Spring roll ini memiliki pangsa pasar yang luas karena teksturnya yang renyah serta *spring roll* isi ayam jamur ini tergolong produk baru dan menjadi salah satu inovasi usaha yang mampu meningkatkan nilai ekonomis dari *spring roll*, sehingga dibutuhkan analisis usaha dengan menggunakan metode *Break Event Point* (BEP),

Revenue Cost Ratio (R/C Ratio), dan *Return On Investment* (ROI) agar dapat diketahui kelayakan usaha yang akan dijalankan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *Spring Roll* Isi Ayam Jamur di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis usaha *Spring Roll* Isi Ayam Jamur di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember?
3. Bagaimana pemasaran *Spring Roll* Isi Ayam Jamur?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mampu melakukan proses produksi *Spring Roll* Isi Ayam Jamur di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
2. Mampu menganalisis usaha *Spring Roll* Isi Ayam Jamur di Kelurahan Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember.
3. Mampu melakukan pemasaran usaha *Spring Roll* Isi Ayam Jamur.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari pelaksanaan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat menjadi literatur penyusunan Tugas Akhir dalam menyelesaikan Pendidikan di Politeknik Negeri Jember.
2. Dapat meningkatkan inovasi pembaca dalam wirausaha, serta mampu menciptakan produk baru.
3. Dapat memotivasi mahasiswa untuk mencoba berwirausaha.