

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Labu siam merupakan sayuran manis dan tinggi nutrisi yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Ciri khas dari labu siam adalah memiliki alur-alur atau garis potongan pada buahnya, dengan warna hijau dan bentuk yang bervariasi mulai dari bulat telur hingga bulat melonjong. Masyarakat umum menikmati labu siam dengan cara mengolahnya menjadi menu masakan sehari-hari seperti: sayur bening, campuran pecel, sayur lodeh, tumis labu siam, dan lain sebagainya. Hal ini memunculkan sebuah ide agar menjadi bahan yang memiliki nilai jual tinggi dan memunculkan inovasi baru.

Dimsum adalah makanan khas negeri Cina yang disajikan dengan cara di kukus dan disajikan sebagai camilan, Dimsum merupakan istilah dari Bahasa Kanton yang dalam Bahasa Indonesia memiliki arti “makanan kecil”, sedangkan dalam Bahasa Mandarin disebut *dian xin* yang secara harafiah berarti “sedikit dari hati” atau “menyentuh hati”. Karena dimsum populer di dunia internasional dari daerah Kanton maka istilah dimsum lebih populer dari pada *dian xin*. (Chendawati, 2017). Dimsum memiliki keunikan karena keindahan bentuk dan rasanya yang enak sehingga dapat bersaing dalam bidang kuliner di Indonesia.

Dimsum labu siam merupakan salah satu inovasi camilan dari dimsum yang diolah dengan menambahkan labu siam sebagai bahan utama dan berbagai komposisi lainnya. Selain itu, pemilihan labu siam dapat menjadikan peluang usaha yang diharapkan mampu meningkatkan nilai tambah dari labu siam, dengan dimsum yang biasanya hanya menggunakan daging ayan atau udang.

Diversifikasi produk olahan dimsum labu siam ini juga dapat menambahkan keragaman produk olahan labu siam dan dimsum yang diharapkan menciptakan peluang usaha baru dengan tujuan memperoleh keuntungan dengan mempertahankan kualitas rasa. Oleh karena itu perlu melakukan suatu analisis kelayakan usaha guna untuk mengetahui keberlangsungan usaha tersebut.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Dimsum Labu Siam di Desa Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember ?
2. Bagaimana analisis usaha Dimsum Labu Siam di Desa Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember ?
3. Bagaimana proses pemasaran Dimsum Labu Siam ?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka didapatkan tujuan sebagai berikut:

1. Dapat melakukan proses produksi Dimsum Labu Siam di Desa Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember
2. Dapat menganalisis usaha Dimsum Labu Siam di Desa Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember
3. Dapat melakukan proses pemasaran Dimsum Labu Siam

## **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari tugas akhir ini yang berjudul Analisis Usaha Dimsum Labu Siam yaitu:

1. Menambah wawasan dan keterampilan bagi mahasiswa dan masyarakat tentang analisis usaha Dimsum Labu Siam di Desa Tegal Besar Kecamatan Kaliwates Kabupaten Jember
2. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk penulisan tugas akhir
3. Sebagai referensi mahasiswa dan masyarakat untuk meningkatkan nilai jual labu siam.