

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sidoarjo merupakan salah satu daerah penghasil udang di Jawa Timur, sehingga banyak masyarakat menyebut Kota Sidoarjo sebagai kota udang. Kota Sidoarjo menduduki urutan ke-4 di BPS Jatim sebagai daerah penghasil udang setelah Banyuwangi, Lamongan dan Gresik. Setiap tahunnya, produksi udang di Sidoarjo rata-rata mencapai 13.220 ton udang. Pembudidayaan udang sebagai ketersediaan bahan baku di Sidoarjo dapat menjadi suatu peluang usaha untuk masyarakat. Contohnya usaha dimsum udang jamur, usaha petis udang, terasi udang.

Dimsum merupakan makanan yang berasal dari Negara China yang dapat diartikan sebagai makanan ringan dengan proses pengolahan dikukus. Dimsum cukup terkenal dan diminati di Indonesia, terutama pada kalangan remaja hingga dewasa. Dimsum mempunyai kandungan gizi tinggi yang berasal dari isian dimsum, mulai dari daging, ayam, udang, ikan dan sayur-sayuran. Dimsum di Indonesia sudah banyak mengadaptasi cita rasanya seperti siomay.

Penggunaan kepala udang dapat meminimalisir bagian udang yang terbuang dan diolah menjadi olahan makanan dari kepala udang sehingga dapat menambah nilai jual suatu produk. Dalam meningkatkan produktivitas udang terdapat inovasi baru yakni olahan dimsum udang jamur dengan harga yang terjangkau. Dimsum udang jamur ini menggunakan bagian kepala udang kering dengan campuran potongan jamur kuping yang memiliki tekstur kenyal seperti jelly. Jamur kuping sendiri memiliki kandungan kalori yang rendah namun tinggi akan protein dan seratnya.

Dimsum Udang Jamur Frozen merupakan bentuk inovasi baru menggunakan bubuk kepala udang, daging ayam dan jamur kuping sebagai tambahan yang diolah menjadi makanan modern yang dapat dinikmati oleh semua kalangan. Selain rasa, harga yang ditawarkan juga cukup terjangkau sehingga dapat menjadikan sasaran para remaja yang ingin menjelajahi dunia kuliner. Saat ini permintaan pasar di Sidoarjo terhadap dimsum kian meningkat dan tersebar diberbagai daerah atau

rumah makan. Produk dimsum udang jamur ini dapat bersaing dengan dimsum-dimsum diluaran dan dapat menekan biaya produksi. Dengan adanya inovasi tersebut dapat dijadikan suatu peluang untuk berwirausaha dan meningkatkan kreatifitas yang dapat menambah nilai jual suatu produk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Dimsum Udang Jamur Frozen “D’UDJA” di Desa Kemuning Kecamatan Tarik Kabupaten Sidoarjo?
2. Bagaimana analisis usaha Dimsum Udang Jamur Frozen “D’UDJA” di Desa Kemuning Kecamatan Tarik Kabupaten Sidoarjo?
3. Bagaimana pemasaran usaha Dimsum Udang Jamur Frozen “D’UDJA”?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah, maka tujuan dari laporan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mampu melakukan proses produksi Dimsum Udang Jamur Frozen “D’UDJA” di Desa Kemuning Kecamatan Tarik Kabupaten Sidoarjo.
2. Mampu melakukan analisis usaha Dimsum Udang Jamur Frozen “D’UDJA” di Desa Kemuning Kecamatan Tarik Kabupaten Sidoarjo.
3. Mampu melakukan bauran pemasaran Dimsum Udang Jamur Frozen “D’UDJA”.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan diatas, diperoleh manfaat yang diharapkan adalah:

1. Dapat meningkatkan kreatifitas pengolahan udang dan jamur dalam berwirausaha.
2. Sebagai ide baru memulai wirausaha untuk masyarakat sekitar.
3. Sebagai sumber informasi mahasiswa/i dalam pengerjaan tugas akhir di tahun-tahun berikutnya.

