

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pada kondisi pandemi seperti saat ini, masyarakat begitu disibukkan dengan kegiatan yang banyak dihabiskan di rumah, seperti bekerja ataupun belajar di rumah. Kegiatan seperti ini tidak lengkap rasanya jika tidak ada makanan ringan atau camilan yang menemani agar tidak cepat merasa bosan.

Makanan ringan merupakan makanan yang mempunyai arti yaitu menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu dan memberi sedikit pasokan tenaga (Oktariani, dkk, 2020). Salah satu makanan ringan tersebut adalah siomay.

Siomay adalah salah satu makanan ringan yang begitu diminati oleh masyarakat Indonesia. Makanan ini banyak dijual di beberapa restoran, rumah makan ataupun pedagang kaki lima. Harga yang terjangkau menjadi salah satu alasan makanan ini diminati oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Siomay memiliki berbagai jenis variasi yang lezat dan bergizi berdasarkan bahan baku yang digunakan. Biasanya terbuat dari olahan daging ayam atau ikan tenggiri dicampur dengan beberapa komposisi adonan dan bumbu lainnya. Variasi siomay yang lezat dan bergizi salah satunya adalah siomay “sawo” (*Sardinella lemuru* dan wortel).

Ikan lemuru yang termasuk dalam jenis *Sardinella lemuru* Bleeker 1853 merupakan komoditas perikanan pelagis yang sangat bernilai ekonomis di kalangan masyarakat Indonesia. Ikan lemuru memiliki kelebihan yaitu keberadaannya yang berlimpah di perairan laut Indonesia, harganya yang sangat murah serta kandungan omega-3 yang sangat baik untuk tubuh (Hendiari, 2020). Ikan lemuru biasanya diolah menjadi ikan kalengan dan diproduksi oleh pabrik pengalengan ikan, masakan rumah biasa seperti dimasak dengan kuah santan ataupun hanya digoreng telanjang dengan bumbu dapur yang telah diracik dan produk olahan seperti stik lemuru dan jeli minyak ikan lemuru. Ikan ini terbilang kurang dimanfaatkan menjadi produk olahan seperti siomay. Padahal dengan olahan produk tersebut dapat menjadi prospek usaha yang menguntungkan.

Wortel atau *carrots* (*Daucus carota*) adalah tumbuhan *biennial* yang tersebar luas di seluruh Indonesia dengan siklus hidup 12-24 bulan yang kaya akan mineral dan Vitamin A dan mampu menyimpan karbohidrat dalam jumlah besar. Untuk tumbuhan berbunga diidentifikasi terdapat lebih dari 600 jenis *beta karoten* yang berbeda, antara lain *karoten*, *lutein*, dan *lycopene* yang bermanfaat bagi kesehatan (Utami, 2015).

Berdasarkan mudahnya ketersediaan ikan lemuru dan wortel di Indonesia yang berlimpah dan tersebar luas, kandungan gizi yang tinggi, serta kurangnya olahan pangan dari kombinasi ikan lemuru dan wortel, memunculkan sebuah ide untuk membuat usaha inovasi produk olahan pangan yaitu siomay “sawo” (*Sardinella lemuru* dan wortel) untuk menghasilkan keuntungan dan pemenuhan kebutuhan protein hewani dan nabati serta dapat memanfaatkan ikan lemuru sebagai sumber hayati yang bergizi tinggi dengan lebih baik. Usaha ini belum banyak yang menganalisis sebelumnya, sehingga diperlukan adanya analisis usaha mengenai produk siomay “sawo”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjabaran di latar belakang, dapat dirumuskan beberapa masalah antara lain :

1. Bagaimana proses produksi siomay “sawo” di Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha siomay “sawo” di Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana bauran pemasaran siomay “sawo” di Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, maka tujuan penyusunan tugas akhir ini yaitu:

1. Mampu membuat siomay “sawo” di Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.

2. Mampu menganalisis usaha siomay “sawo” di Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.
3. Mampu melakukan bauran pemasaran siomay “sawo” di Desa Jajag Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah disebutkan, maka manfaat yang diharapkan sebagai berikut:

1. Bagi penulis, dapat menambah wawasan, pengetahuan serta pengalaman mengenai usaha siomay “sawo”.
2. Bagi mahasiswa, dapat menambah ilmu tentang kewirausahaan, menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan sebagai sumbangsaran dalam penyusunan tugas akhir.
3. Bagi masyarakat, sebagai sumber informasi mengenai usaha siomay “sawo”.