

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seluruh bangsa di dunia, China merupakan Negara yang memiliki banyak Makanan khas negerinya. Salah satu jenis makanan yang paling populer dan sudah mendunia adalah Dimsum atau *Dian Xin* (dalam bahasa Mandarin) yang secara harafiah berarti “menyentuh hati”. Mayoritas masyarakat Indonesia pastinya sudah tidak asing lagi dengan makanan tersebut. Penyajian dimsum berkaitan dengan tradisi minum teh di China pada pagi atau sore hari, yaitu *Yum Cha* (Ananto, 2012).

Penduduk Indonesia banyak yang menyukai variasi dimsum karena memiliki rasa yang enak, harga yang terjangkau, selain itu penyajiannya yang praktis. Pengolahan yang cukup mudah dan tingkat kesukaan masyarakat yang tinggi membuat ada banyak produsen dimsum di berbagai tempat. Dengan hal tersebut membuat produsen dimsum untuk lebih inovatif dalam menciptakan produk sehingga produknya memiliki ciri khas serta menjadi lebih disukai oleh konsumen yang bosan dengan bentuk dimsum yang monoton.

Dimsum adalah makanan ringan serba kukus dan goreng yang berasal dari China. Jenis makanan ini cukup populer di Indonesia dan banyak sekali ditemukan diberbagai restoran. Dimsum biasa disajikan dalam krakat atau kukusan bambu dan memiliki isian berupa ayam, udang, dan lain sebagainya. Dimsum yang dijual biasanya menggunakan kulit tipis yang terbuat dari tepung terigu atau biasa disebut kulit pangsit dan untuk bahan yang digunakan cukup mudah ditemukan. Penggemar makanan kecil tradisional China ini cukup banyak, karena itu potensi pasarnya cukup menggiurkan.

Seiring pesatnya pengembangan makanan yang berbahan dasar ayam, sayuran bahkan telur yang dapat dibuat berbagai macam olahan makanan. Salah satunya adalah makanan khas dari China yang dibuat menjadi inovasi yang berbeda pada umumnya yakni dimsum ayam wortel dengan kulit telur dadar. Pengolahannya dengan cara dikukus dengan mencampur bersamaan bahan baku daging ayam halus atau giling dan wortel serta penyedap rasa lainnya agar menjadi bahan yang memiliki nilai jual yang tinggi karena adanya kreatifitas dan inovasi yang diciptakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat dirumuskan beberapa permasalahannya antara lain :

1. Bagaimana proses produksi dimsum ayam wortel dengan kulit telur dadar di Desa Kembang Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
2. Bagaimana analisis usaha dimsum ayam wortel dengan kulit telur dadar di Desa Kembang Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso?
3. Bagaimana Proses Pemasaran dari produk dimsum ayam wortel dengan kulit telur dadar hingga mampu menarik minat konsumen?

1.3 Tujuan

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

1. Dapat membuat dimsum ayam wortel dengan kulit telur dadar di Desa Kembang Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
2. Dapat melakukan analisis usaha dimsum ayam wortel dengan kulit telur dadar di Desa Kembang Kecamatan Bondowoso Kabupaten Bondowoso.
3. Dapat melakukan kegiatan pemasaran usaha dimsum ayam wortel dengan kulit telur dadar agar mampu menarik minat konsumen.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, maka dapat diperoleh manfaat sebagai berikut:

1. Sebagai upaya meningkatkan kreatifitas dan inovatif agar dapat menambah nilai jual dari dimsum ayam wortel dengan kulit telur dadar.
2. Dapat menjadi sumber informasi mengenai analisis kewirausahaan dan strategi pemasaran.
3. Dapat dijadikan sumber informasi bagi mahasiswa yang ingin melaksanakan tugas akhir dengan tema yang sejenis.