

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring perkembangan zaman, kebutuhan akan makanan yang enak dan lezat semakin meningkat. Apabila dilihat dari aspek kebutuhan anak-anak, remaja, dewasa dan orang tua mereka semua menyukai makanan yang lezat, dan bergizi. Salah satu makanan yang bergizi yang umumnya digemari oleh semua kalangan masyarakat adalah makanan olahan ayam. Salah satu produk olahan ayam adalah siomay.

Siomay selama perkembangannya sangat diminati oleh masyarakat Indonesia dan mudah ditemukan di tempat-tempat jajanan atau pesta-pesta, bahkan banyak juga masyarakat yang kesehariannya menjadikan siomay menjadi makanan rutinnnya sebagai lauk-pauk alternatif. Siomay yang sering didapati di tempat jajanan ataupun tempat lainnya masih belum memiliki banyak variasi rasa atau keanekaragaman bahan yang digunakan.

Siomay adalah salah satu jenis *dimsum* yang banyak dijual baik di restoran Tionghoa maupun pedagang kaki lima di Indonesia. *Dimsum* merupakan makanan yang berasal dari Tiongkok yang terbuat dari daging babi ataupun jenis ikan lainnya yang di bungkus dengan kulit pangsit. Berbagai jenis variasi siomay dibuat berdasarkan bahan baku daging yang digunakan, antara lain siomay ikan tenggiri, ayam, udang, kepiting, atau campuran daging ayam dan udang. Variasi bahan *filler* yang digunakan berupa tepung sagu atau tapioka.

Pengolahan yang cukup mudah dan tingkat kesukaan masyarakat yang tinggi membuat ada banyak produsen siomay di Indonesia. Banyaknya produsen siomay di Indonesia, menunjukkan kebutuhan akan siomay makin

besar, dan mendorong para produsen mengembangkan produk siomay yang lebih inovatif dengan menampilkan kekhas cita rasa tertentu.

Siomay yang diproduksi adalah siomay ayam dengan variasi pencampuran jagung manis. Jagung (*Zea mays L*) merupakan tanaman pangan yang terpenting selain gandum dan padi. Biji jagung banyak mengandung karbohidrat, sebagian besar berada pada endospermium, kandungan karbohidrat mencapai 80% dari seluruh bahan kering biji. Jagung yang digunakan adalah jagung manis karena jagung manis memiliki tingkat kemanisan lebih tinggi daripada pati. Menurut Tracy (1994), kandungan gula jagung manis 4-8 kali lebih tinggi dibandingkan jagung pada umumnya. Pemilihan jagung manis dibandingkan dengan jagung biasa karena masyarakat lebih cenderung menyukai jagung manis daripada jagung biasa, oleh karena itu dalam pembuatan siomay jagung juga digunakan sebagai varian rasa pada siomay ayam.

Ayam merupakan produk hewani yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2013), tingkat konsumsi daging ayam di Indonesia mencapai 2,2 juta miliar ekor per tahun dengan rata-rata 43,2 juta per minggu. Pemilihan daging ayam sebagai bahan baku utama siomay selain karena tingkat konsumsi yang tinggi, juga dikarenakan daging ayam memiliki harga yang ekonomis, serta tingkat penerimaan masyarakat terhadap daging ayam lebih tinggi dari pada produk daging lainnya.

Produksi siomay ayam dibuat setiap hari dengan jumlah 200 buah/ hari yang dikemas 4 buah dalam 1 kemasan. Siomay ayam yang dijual merupakan siomay kukus yang siap saji, dengan metode pemasaran dengan cara melakukan pre-order (PO) melalui sosial-media, serta melakukan penawaran kepada pelajar dan mahasiswa. Proses produksi siomay ayam "Asoy" akan dilakukan di Jalan Dinoyo Tangsi I no. 7 Surabaya. Lokasi

produksi ini memiliki keunggulan, seperti dekat dengan pasar, kampus, dan beberapa sekolah.

1.2 Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi produk pangan berupa siomay ayam dan siomay ayam jagung.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi siomay ayam dan siomay ayam jagung yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha siomay ayam dan siomay ayam jagung.