

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Gaya hidup masyarakat sekarang serba praktis, masyarakat menuntut kepraktisan disegala hal termasuk makanan. Masyarakat ingin makanan yang enak dimakan setiap saat serta memiliki cara penyajian yang praktis. Oleh sebab itu, banyak masyarakat yang senang mengkonsumsi produk makanan cepat saji. Salah satu produk yang memiliki cara penyajian yang praktis adalah siomay.

Siomay adalah salah satu jenis dim sum. Dalam bahasa Mandarin, makanan ini disebut shaomai, sementara dalam bahasa Kanton disebut siu maai. Makanan ini konon berasal dari Mongolia Dalam. Dalam masakan Indonesia terdapat berbagai jenis variasi siomay berdasarkan daging untuk isi, mulai dari siomay ikan tenggiri, ayam, udang, kepiting, atau campuran daging ayam dan udang. Bahan untuk isi dicampur dengan sagu atau tapioka.

Siomay memiliki rasa yang enak, harga yang murah, selain itu cara pengolahan siomay tergolong mudah serta penyajiannya praktis. Oleh karena hal itu, siomay menjadi makanan yang cukup digemari oleh sebagian besar masyarakat, dari berbagai kalangan. Hal ini yang menjadi dasar pemilihan pengolahan siomay, siomay yang akan diproduksi adalah siomay ayam. Terlebih lagi melihat pola konsumsi masyarakat sekarang yang menyukai produk makanan yang penyajiannya praktis.

Pengolahan siomay ayam ini sebanyak 160 buah per hari, hal ini karena di pasaran banyak yang menjual siomay, dan melihat dari permintaan pasar cukup tinggi untuk produk siomay. Siomay yang diproduksi adalah siomay yang *ready to eat*. Pemasaran produk siomay ini

dilakukan dengan cara menitipkan siomay di kios jajanan pasar dan melakukan *pre-order* (PO).

Pengolahan siomay ini menggunakan daging ayam karena dengan menggunakan daging ayam lebih banyak konsumen yang dapat mengkonsumsi produk ini jika dibandingkan dengan penggunaan daging babi. Pada pengolahan siomay ayam ini tidak menggunakan udang karena *seafood* umumnya lebih rawan menimbulkan alergi selain itu penggunaan daging ayam saja akan lebih ekonomis. Oleh sebab itu hanya digunakan satu jenis daging yaitu daging ayam.

### **1.2. Tujuan**

1. Melakukan perencanaan produksi usaha siomay ayam.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha siomay ayam.