

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan salah satu usaha untuk memulai suatu bisnis sendiri secara mandiri. Usaha ini memiliki sistem manajemen yang mandiri di mana modal disediakan sendiri oleh pemilik usaha dan jumlah karyawan yang cenderung terbatas. Apapun jenis usahanya, pasti mereka memiliki visi dan misi untuk dapat menciptakan produk baru atau sistem terbaru agar dapat mempertahankan usaha dari para pesaing lain. Begitu juga dengan wirausaha sebagai pemilik usaha, dituntut pula untuk memiliki kemampuan berpikir kreatif dan inovatif agar dapat lebih mengembangkan dan memajukan usahanya guna memenuhi kebutuhan maupun keinginan konsumen. Dengan kekreativitasan yang dimiliki oleh wirausaha, membuat bisnis mereka lebih berkembang dan inovatif dibanding pesaing lain. Dengan begitu usaha mikro kecil dan menengah ini dapat lebih mudah dikenali oleh masyarakat luas dengan ciri khas yang ada pada produk UMKM tersebut. Selain itu, dengan adanya UMKM, akan ada banyak tenaga kerja yang terserap sehingga angka pengangguran yang ada di Indonesia khususnya dapat berkurang.

Agar usaha mikro kecil dan menengah dapat berhasil bertahan dipasaran, maka UMKM tersebut perlu melakukan inovasi. Menurut Luecke (2003:2), inovasi merupakan suatu proses untuk mewujudkan, mengkombinasikan, atau

mematangkan suatu pengetahuan/ gagasan ide, yang kemudian disesuaikan guna mendapatkan nilai baru dari suatu produk, proses, atau jasa. Menurut Fontana 2011:1 (dalam Yulia Rafelia) inovasi merupakan suatu pencapaian kesuksesan ekonomi bagi perusahaan maupun kesuksesan sosial bagi konsumen serta komunitas atau lingkungan yang lebih luas berkat hasil dari proses transformasi suatu produk atau sistem baru. Dari beberapa pengertian di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa inovasi pada dasarnya merupakan suatu ide kreatif yang muncul dari pemikiran seseorang dalam menciptakan, memperbaharui, mengembangkan produk maupun jasa yang belum pernah ada sebelumnya baik dari segi bentuk maupun dari segi sistem operasional yang dapat membawa kesuksesan ekonomi bagi semua pihak. Inovasi dapat dilakukan dengan cara memperbaiki sesuatu yang sudah ada disebut juga incremental innovation ataupun menciptakan sesuatu yang baru muncul di dunia yang berarti radical innovation. Tak jarang banyak inovasi gagal karena sulit dimengerti dan tidak sesuai dengan kebutuhan maupun keinginan pelanggan. Namun banyak juga inovasi baru yang dapat memecahkan berbagai persoalan dalam masyarakat dan memenuhi keinginan masyarakat.

Salah satu UMKM yang paling sering melakukan inovasi adalah UMKM dalam bidang makanan. Hal ini terbukti karena makanan merupakan salah satu kebutuhan wajib yang harus dipenuhi manusia setiap hari disamping kebutuhan pokok lainnya. Oleh karena itu sebagian besar UMKM dalam industri makanan hadir dengan memperkenalkan produk inovatif baru di pasaran agar masyarakat tidak bosan dengan makanan yang biasa disajikan,

salah satunya adalah siomay. Siomay atau dalam bahasa mandarin shaomai merupakan salah satu jenis hidangan ringan (*dim sum*) orang tiongkok yang penyajiannya didampingi dengan minuman teh cina. Dalam penyajiannya, *dim sum* ini diletakkan dengan rapi di dalam bakul kecil atau pinggan kecil yang sudah dikukus (<https://id.wikipedia.org/wiki/Siomai>). Bahan dasar dari siomay bermacam-macam mulai dari daging babi, daging udang, daging kepiting, daging ayam maupun daging sapi yang sudah dicincang halus, kemudian dibalut dengan kulit pangsit membentuk silinder dan dimatangkan dengan cara dikukus. Untuk menambah rasa pada siomay biasanya orang tiongkok memakan siomay dengan cara *dicocol* sedikit cuka atau kecap asin. Namun di Indonesia, ada dua jenis penyajian siomay, yang pertama siomay yang disajikan dengan tambahan sayuran dan disiram dengan saus kacang, kecap manis, sambal botol, dan jeruk limau atau jeruk nipis dan yang kedua siomay yang dijual per satuan saja dengan tambahan saos sambal.



Mayoritas masyarakat Indonesia pastinya sudah tidak asing lagi dengan siomay karena hampir di semua tempat menjual siomay contohnya seperti siomay Bandung atau batagor yang biasa dijual di dekat sekolah maupun permukiman masyarakat. Ada pula yang tersedia di restoran *Chinese food* yang menyajikan berbagai *dim sum* termasuk siomay di dalamnya, serta beberapa UMKM yang memproduksi siomay dan dititipkan di warung atau rumah makan. Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan oleh peneliti di tabel 1.1, menunjukkan bahwa inovasi terhadap siomay sangatlah terbatas di pasar. Mayoritas siomay yang dijual di pasar memiliki rasa yang hampir




sama semua dengan penyajian yang hampir serupa yaitu dengan menggunakan sambal kacang atau saus kacang dengan kecap manis dan jeruk limau sebagai bumbu pelengkap siomay.


Tabel 1.1

Jenis Siomay dan Variasi Siomay

No	Jenis Siomay dan Variasi Siomay	Keterangan
1	 <p>Siomay ikan, Siomay ayam, Siomay daging, Siomay sayuran dengan isian telur di dalam tiap siomay dan beberapa sayuran sebagai pelengkap.</p>	<p>(Sambal kacang dengan kecap manis, saus sambal, dan jeruk limau)</p> <p><i>Siomay Menteng, Jakarta Pusat</i></p> <p>Sumber: www.siomaymenteng.com</p>

<p>2</p>	 <p>Siomay ikan, Siomay ayam dengan telur dan sayuran sebagai pelengkap.</p>	<p>(Tiga varian penyajian, saus kacang, saus teriyaki, dan saus blueberry)</p> <p><i>Siomay Kang Kabayan, Surabaya</i></p> <p>Sumber: www.peluangusaha.kontan.co.id</p>
<p>3</p>	 <p>Siomay cumi, Siomay udang, tanpa MSG atau bahan pengawet dengan telur dan sayuran sebagai pelengkap.</p>	<p>(Sambal kacang dengan kecap manis, saus sambal, dan jeruk limau)</p> <p><i>Siomay Bandung Asli Kang Otong, Yogyakarta</i></p> <p>Sumber: www.majalahfranchise.com</p>
<p>4</p>	 <p>Siomay ikan tengiri dengan lima jenis varian yaitu bakso, keju, sosis, kornet, dan original/ tanpa isian.</p>	<p>(Sambal kacang, kuah bening, kuah asam manis)</p> <p><i>Saung Siomay, Bandung</i></p> <p>Sumber: www.travel.tempo.co</p>

<p>5</p>	 <p>Siomay ikan tengiri dengan isian keju, dan cabai di dalamnya, siomay goreng, siomay kuah, siomay bakar, siomay dengan kentang sebagai pelengkap.</p>	<p>(Sambal kacang dengan mayonaise)</p> <p><i>Siomay Jones, Malang</i></p> <p>Sumber: www.tribunnews.com</p>
<p>6</p>	 <p>Siomay dari campuran ikan, ayam, dan udang dengan telur serta sayuran sebagai pelengkap.</p>	<p>(Sambal kacang dengan kecap manis, saus sambal, dan jeruk limau)</p> <p><i>Siomay Jhony, Semarang</i></p> <p>Sumber: vintaandherhobby.wordpress.com</p>
<p>7</p>	 <p>Siomay ayam dengan berbagai varian topping/ isian seperti keju, udang, nori, wortel, telur puyuh,</p>	<p>(Disajikan dengan siraman sambal kacang pedas/ mercon atau original/ tidak pedas)</p> <p><i>Siomay Mercon, Surabaya</i></p> <p>Sumber: www.dwipuspita.com</p>

<p>8</p>	 <p>Siomay dengan berbagai warna, yaitu merah (<i>hot chilli</i>), kuning (ayam) dan biru (keju).</p>	<p>(Disajikan dengan saus sambal)</p> <p><i>Fancy Meal Sub, Surabaya</i></p> <p>Sumber: www.travelingyuk.com</p>
<p>9</p>	 <p>siomay isi udang dan ekado, dengan menu utamanya siomay berbahan ikan kakap merah.</p>	<p>(Sambal kacang dengan kecap manis, saus sambal, dan jeruk limau)</p> <p><i>Soumay Echo, Depok</i></p> <p>Sumber: www.bisniswaralaba.id</p>
<p>10</p>	 <p>Siomay ikan tengiri dengan telur dan sayuran sebagai pelengkap.</p>	<p>(Sambal kacang dengan kecap manis, saus sambal, dan jeruk limau)</p> <p><i>Siomay Bon-Bon, Semarang</i></p> <p>Sumber: www.siomaybon-bon.blogspot.com</p>

Sumber: Data Primer yang diolah Tahun 2018

Oleh karena itu di Semarang, telah hadir salah satu UMKM *home industry* makanan yang telah ditekuni oleh Ibu Meita Cyntia dan Bapak Andreas Sugihartono sebagai pemilik usaha serta Bapak Bernardus Sugiyantono sebagai manajer produksi sejak 2009 yang diberi nama “Siomay Shanghai”. Siomay Shanghai yang berlokasi di Jalan Kencono Wungu Tengah I/ 39A Semarang ini setiap harinya memproduksi siomay tanpa bahan pengawet dan tidak mengandung babi (100% HALAL). Serta dari segi bahan dasar, Siomay Shanghai ini terbuat dari tiga jenis daging olahan yang terdiri dari daging udang, daging tengiri, dan daging ayam yang dicampur menjadi satu adonan bersama dengan bumbu-bumbu lain yang kemudian diberi variasi isian seperti sosis, telur, macaroni, dan jamur pada bagian tengah adonan siomay.

Karena persaingan usaha siomay semakin tinggi seperti pada tabel 1.1 di atas, peneliti sebagai bagian dari keluarga pemilik Siomay Shanghai Semarang bekerjasama dengan beliau untuk mengembangkan usaha dengan membuat inovasi variasi rasa terbaru siomay oncom agar usaha Siomay Shanghai lebih inovatif dan dapat diterima oleh masyarakat luas. Dalam hal ini, variasi rasa siomay sudah sering dijumpai baik di Semarang maupun di luar Semarang, namun siomay dengan penambahan bahan oncom merupakan inovasi terbaru dalam dunia siomay. Diharapkan dengan adanya inovasi terbaru siomay oncom, produk ini akan laris dipasaran karena merupakan inovasi terbaru yang unik sekaligus enak dan memiliki kandungan gizi yang tinggi dari perpaduan bahan siomay dengan oncom serta belum ada pesaing

yang membuat siomay dengan variasi rasa oncom. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka disini penulis melakukan penelitian dengan judul **“INOVASI VARIASI RASA SIOMAY ONCOM PADA SIOMAY SHANGHAI SEMARANG”**.

1.2. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, rumusan masalah penelitian ini adalah: “bagaimana inovasi variasi rasa siomay oncom pada Siomay Shanghai Semarang? ”

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis inovasi variasi rasa siomay oncom pada Siomay Shanghai Semarang.

1.4. Manfaat Penelitian

Ada beberapa manfaat yang dapat diperoleh dari hasil penelitian ini antara lain :

a. Bagi Praktisi/ Wirausahawan

Sebagai pedoman atau referensi dalam pengembangan suatu usaha atau inovasi produk baru siomay, sehingga dapat memiliki nilai dan manfaat lebih bagi produsen maupun konsumen.

b. Bagi Akademisi

Sebagai bahan referensi yang dapat bermanfaat bagi penelitian terkait inovasi produk di masa mendatang.