

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia telah sadar akan pentingnya menjaga kesehatan melalui makanan. Bisnis makanan berbasis bahan nabati menjadi berkembang pesat terutama di kota-kota besar. Tren pola makanan sehat yang didasari oleh kesadaran akan kesehatan tubuh dan dampak lingkungan, mendorong *lifestyle* vegan menjadi pilihan utama. Pola makan yang sehat menjadi perhatian utama bagi kalangan gen Z. Banyak yang menerapkan pola makan vegan karena dianggap lebih menyehatkan.

Vegetarian berasal dari kata latin “*vegetus*” yang artinya keseluruhan, sehat, segar dan hidup. Vegetarian memiliki arti tidak memakan makanan yang berasal dari hewani (Mulyanti et al., 2020). Pola makan vegan dikenal lebih ramah lingkungan karena mengurangi jejak karbon dan penggunaan sumber daya alam dalam pengolahannya (Candy et al., 2019). Diet nabati kaya akan serat (pectin, selulosa), vitamin, mineral dan antioksidan (flavonoid, beta karoten, astaxanthin) yang dapat membantu mengurangi risiko penyakit jantung, diabetes dan beberapa jenis kanker (Saras, 2023).

Di Indonesia sendiri, produk makanan vegan masih terbatas. Produk vegan yang umumnya dijumpai adalah pecel, gado-gado, salad, granola & sereal, susu nabati, biskuit gandum. Produk vegan mudah ditemui di pasar modern dan olahannya umumnya dibuat dengan bahan sayuran, buah-buahan, kacang-kacangan, tahu, tempe dan jamur. Perlu adanya bentuk olahan vegan baru yang dapat dikonsumsi sehari-hari sebagai camilan. Salah satu olahan pangan yang dapat diolah menjadi vegan adalah siomay.

Siomay merupakan salah satu jenis dimsum, hidangan kukus khas tiongkok. Menurut Hanafie & Nugroho (2018), Siomay adalah jenis makanan ringan yang dibuat dari adonan daging ayam cincang dan tepung tapioka yang kemudian dicampur bumbu-bumbu dan bahan penyedap. Siomay banyak diminati dan dijadikan menu camilan karena rasanya yang enak & gurih, harga terjangkau dan mudah dibuat/ditemukan. Berbagai varian siomay yang dapat dijumpai di pasaran adalah siomay ikan, siomay udang, siomay babi, siomay ayam-keju serta siomay vegan.

Penggunaan *topping* serta *sauce* ikut berkembang menyesuaikan tren kuliner yang ada di sosial media. Siomay dapat dikembangkan mengikuti tren yang ada pada sosial media. Salah satunya adalah siomay vegan, dengan mengganti ikan atau daging dengan bahan nabati seperti tahu, tempe, kulit tahu, kentang dan jamur.

Produk yang akan diproduksi adalah siomay vegan dengan nama “VEGGO” yang berasal dari singkatan “vegan goreng”. Perbedaan siomay ayam dengan “VEGGO” adalah pada bahan baku. Rasa dan tekstur dari siomay vegan berbeda dari siomay ayam pada umumnya. Pembuatan siomay vegan menggunakan bahan kombinasi jamur kancing dan jamur tiram dengan bantuan bahan pengikat dan bahan pengisi adalah tepung beras. Kombinasi jamur kancing dan jamur tiram memberikan rasa yang umami. Tepung beras dipilih sebagai bahan pengikat dan bahan pengisi karena memberikan tekstur produk akhir yang padat, lembut dan terkadang kenyal, berbeda dengan tepung terigu yang memberikan tekstur kenyal seperti aci.

Selain itu, pemilihan jamur kancing dan jamur tiram sebagai bahan utama dalam pengolahan dikarenakan bahan mudah didapat, harga relative murah, dan menambah nilai gizi serat. Jamur memiliki tekstur yang kenyal dan lembut sehingga memiliki potensi sebagai sumber serat pangan. Jamur tiram mengandung 7.5-12.4% serat, sementara jamur kancing mengandung serat sebesar 1%. Serat pangan memiliki fungsi penting dalam tubuh, yaitu berperan melancarkan pencernaan, menjaga kesehatan usus, mengontrol kadar gula darah dan membantu menurunkan berat badan. Siomay jamur yang dibuat dalam tugas ini memiliki komposisi jamur kancing dan jamur tiram sebanyak 28,60% serta tepung beras sebanyak 17,16%.

Produk gorengan umumnya menggunakan bahan tambahan seperti saus atau bumbu pelengkap untuk memperkaya cita rasa. Tradisi dalam masyarakat Indonesia juga berperan dalam penambahan saus atau bumbu pelengkap karena kebiasaan makan gorengan dengan cocolan saus sambal, saus kacang dan petis. *Mushroom sauce* adalah salah satu contoh bahan tambahan yang digunakan dalam produk siomay. *Mushroom sauce* dibuat dengan bahan jamur, bawang putih, bawang bombay, lada, garam, margarin dan sari kedelai. Kombinasi antara jamur, sari dan bumbu dapat memberikan lapisan rasa yang mendalam, yaitu rasa gurih dan *creamy* yang menyatu serta mampu meningkatkan tekstur hidangan. Bahan jamur yang digunakan adalah

jamur kancing yang diperoleh dari aplikasi belanja online. Jamur kancing memiliki citarasa yang menyerupai daging karena sebagai sumber glutamat asli mampu memberikan rasa umami yang meningkatkan kualitas makanan secara keseluruhan. Tepung maizena dipilih sebagai pengental saus karena dapat memberikan daya kental yang tinggi dengan konsentrasi yang cukup rendah sehingga membuat tekstur saus menjadi kental dan tidak terlalu terasa “tepung” dimulut (Nuraini et al., 2025).

Usaha siomay vegan adalah bentuk usaha UMKM yang dikelola oleh tiga orang. UMKM adalah Usaha Mikro, Kecil dan Menengah yang berdiri sendiri atau oleh orang perorangan yang bukan merupakan anak perusahaan yang dimiliki sumber daya yang terbatas. Sasaran pasar dalam penjualan siomay goreng vegan “VEGGO” adalah kalangan remaja hingga dewasa, termasuk dalam kelompok masyarakat menengah ke bawah. Pemasaran produk dilakukan melalui media social, seperti *Instagram & whatsapp*, dengan sistem *open pre-order* (PO) serta penjualan *offline*. Sistem *open pre-order* dibuka dengan periode waktu tertentu sesuai dengan permintaan konsumen, sementara penjualan *offline* akan memanfaatkan lahan rumah produksi. Siomay goreng dijual dengan kemasan *thinwall* dengan kapasitas produksi sebanyak 65 kemasan per hari. Perencanaan industri rumah tangga dengan kapasitas produksi siomay goreng vegan ditujukan untuk mengetahui kelayakan rancangan pendirian bisnis dan realisasi bisnis. Rancangan pendirian bisnis ini diharapkan dapat menambah variasi dari camilan sehat/menyehatkan.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi Siomay Goreng Vegan “VEGGO” dengan kapasitas 5 kg per hari atau 65 kemasan (@100 gram)
2. Menganalisis kelayakan usaha Siomay Goreng Vegan “VEGGO” secara teknis dan ekonomis.