

BAB I PENDAHULUAN

1.1. LatarBelakang

Daging didefinisikan sebagai jaringan hewan dan semua produk hasil produk jaringan-jaringan tersebut yang layak untuk dikonsumsi sehingga tidak menimbulkan gangguan kesehatan bagi yang mengonsumsinya (Soeparno, 2005). Bahan pangan hewani yang cukup diminati oleh sebagian masyarakat Indonesia adalah daging babi dan udang. Tingkat konsumsi daging babi cukup tinggi, yaitu 311.050 ton pada tahun 2014 (Departemen Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2014) dan Konsumsi udang juga cukup tinggi, yaitu 699.000 ton pada tahun 2014 (Departemen Perikanan dan Kelautan, 2014). Daging babi mengandung 19,74% protein dengan komposisi asam amino yang seimbang (USDA,2004). Rata-rata produksi daging babi di Indonesia pada tahun 2010 hingga tahun 2014 adalah 239.265 ton/tahun (Direktorat Jendral Peternakan, 2014). Rata-rata produksi udang di Indonesia pada tahun 2008 sampai 2010 adalah 158,927 ton/tahun (Direktorat Jendral Perikanan, 2010).Berbagai cara pengolahan daging dilakukan untuk menghasilkan produk yang layak konsumsi, seperti penggorengan, pengasapan, pengukusan, dan sebagainya. Salah satu produk olahan daging adalah siomay.

Siomay merupakan salah satu jenis *dim sum* yang cukup digemari masyarakat. Siomay terbuat dari campuran daging babi dan udang giling dengan tambahan rempah-rempah, kemudian dibungkus kulit yang tipis dari tepung terigu. Siomay termasuk dalam salah satu produk *restructured meat*. *Restructured meat* adalah teknik pengolahan daging yang memanfaatkan potongan daging yang relatif kecil dan tidak beraturan kemudian dilekatkan

kembali menjadi suatu produk yang berukuran lebih besar (Raharjo et al., 1995).

Daging babi mengandung lemak relatif tinggi, yaitu 12,58% (USDA, 2004). Penanganan pada tahapan proses yang kurang tepat dapat menurunkan kualitas dan umur simpan siomay karena lemak dapat terhidrolisis selama penyimpanan dan berubah menjadi asam lemak bebas (Srikeo dan Panya, 2013). Oksidasi lemak disebabkan oleh adanya oksigen dan dipicu juga oleh cahaya serta suhu tinggi. Selain itu, adanya asam lemak bebas juga dapat disebabkan akibat hidrolisa yang menyebabkan asam lemak terpisah dari gliserol karena terputusnya ikatan ester akibat reaksi antar trigliserida dengan air. Tingginya kandungan asam lemak bebas merupakan salah satu timbulnya bau tengik (Prabowo, 2006).

Kerusakan produk yang disimpan dapat dikendalikan dengan menggunakan kemasan yang beraneka ragam jenisnya dan proteksi yang diberikan yang ditentukan oleh sifat bahan dan jenis konstruksinya. Kemasan yang dapat dilakukan untuk melindungi produk siomay campuran daging babi udang adalah kemasan plastik mika, yang merupakan *barrier* yang efektif untuk mempertahankan mutu produk selama produk dalam proses pemasaran, namun dapat juga digunakan kardus karton untuk melindungi dari paparan matahari selama pemasaran.

Unit Pengolahan Pangan ini dirancang dengan sistem pengolahan produk mulai dari penerimaan bahan baku mentah hingga pemasaran produk akhir. Produk siomay campuran daging babi udang dipilih karena siomay merupakan salah satu jajanan yang digemari masyarakat (ada peluang yang cukup besar dari segi pemasaran). Kapasitas pemasaran siomay babi udang dirancang sebanyak 150 buah siomay/hari. Produksi dilakukan dengan menyewa alat dan ruangan di sebuah rumah yang terletak di Jalan Donokerto III no. 28 Surabaya.

1.2. Tujuan

1. Melakukan perencanaan produksi dan analisa kelayakan usaha siomay babi-udang dengan pemasaran 150 buah siomay/hari.
2. Melakukan realisasi perencanaan produksi siomay babi-udang dengan pemasaran 150 buah siomay/hari yang telah dibuat.
3. Melakukan evaluasi terhadap realisasi usaha siomay babi-udang dengan pemasaran 150 buah siomay/hari.