

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ikan lele, sebagai salah satu komoditas perikanan yang melimpah di Indonesia, sehingga dapat menjadi bahan baku yang potensial dan ekonomis untuk produk olahan seperti siomay, mengingat kandungan proteinnya yang tinggi dan harganya yang terjangkau (Vierzhen et al., 2023). Selain itu, lele merupakan ikan yang sangat familiar, mudah didapatkan, tergolong murah, dan mudah dibudidayakan, karena tidak memerlukan lahan luas dan khusus sebagai tempat budidaya, serta memiliki risiko yang minim dan biaya pemeliharaan yang rendah (Sofiana et al., 2022). Kombinasi faktor-faktor ini menjadikan ikan lele pilihan yang sangat sesuai untuk diolah menjadi produk bernilai tambah seperti siomay, yang dapat dinikmati oleh berbagai kalangan konsumen. Hasil survei Aini et al. (2023) menjelaskan rata-rata tingkat konsumsi ikan pada anak-anak meningkat sebesar 71,24%. Peningkatan ini dipengaruhi oleh berbagai kegiatan yang mendorong anak-anak untuk mengonsumsi ikan dan produk olahan ikan yang menarik minat mereka. Perubahan pola konsumsi masyarakat modern yang cenderung lebih memilih makanan yang praktis dan bergizi telah menyebabkan meningkatnya permintaan terhadap produk olahan pangan seperti siomay (Fadhli et al., 2021).

Siomay adalah salah satu jenis camilan yang dibuat dari campuran daging cincang, tepung, dan bumbu-bumbu serta bahan penyedap, kemudian dibungkus dengan kulit pangsit yang bagian atasnya dibiarkan terbuka (Ajiningrum et al., 2022). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik, pada tahun 2014 produksi siomay mencapai 4.547.500 kg. Kulit pangsit yang digunakan umumnya terbuat dari adonan telur dan tepung terigu, berbentuk kotak atau bundar, dan berfungsi sebagai pembungkus isinya. Siomay dapat disajikan dengan saus sambal atau dinikmati sebagai pendamping bakso. Penyajian siomay bisa bervariasi, mulai dari dikukus, diberi kuah, hingga digoreng, sesuai dengan preferensi konsumen (Hanafie et al., 2018). Pada umumnya siomay yang dijual di pasaran menggunakan ikan tenggiri, udang, dan daging ayam. Selain itu, siomay juga dapat

dibuat dengan campuran daging ayam dan ikan lele. Dengan menambahkan ikan lele kedalam produk siomay ayam, tidak hanya meningkatkan nilai jualnya tetapi juga memperluas pasar konsumsi, terutama bagi konsumen yang mencari makanan praktis dan bergizi. Siomay ayam-lele diproses dengan cara yang sama dengan siomay daging pada umumnya, potongan daging ikan diikat oleh protein larut garam dan dibentuk menjadi produk restrukturisasi yang menyerupai daging utuh (Hersiani et al., 2018). Produk siomay ayam-lele ini dapat solusi praktis bagi konsumen yang menginginkan makanan bergizi dan mudah disajikan. Selain itu, produk ini juga berperan dalam meningkatkan daya konsumsi ikan lele di Indonesia serta memiliki potensi dijadikan peluang bisnis menjanjikan, hal ini didukung dengan tingginya tingkat produksi siomay yang mencerminkan besarnya permintaan pasar seiring waktu

Produk siomay ayam-lele diberi nama "Siayle" yang berasal dari singkatan "Siomay ayam-lele". Perbedaan "Siayle" dengan siomay yang ada di pasaran adalah pada formulasinya. Siomay yang beredar di pasaran umumnya adalah "Siayle" siomay diformulasi dengan menggunakan kombinasi daging ayam dan fillet ikan lele yang bermanfaat bagi kesehatan jantung karena mengandung asam lemak omega-3 dan omega-6 serta memberikan cita rasa yang baru bagi para pecinta siomay, serta diberi penambahan sayur seperti wortel dengan tujuan untuk meningkatkan atau melengkapi kandungan gizi pada produk siomay ikan lele, memperbaiki tekstur dan rasa, dan menambah nilai jual produk. Dalam pembuatan siomay "Siayle" ini sama sekali tidak menggunakan bahan pengawet dan pewarna sintesis, sehingga siomay "Siayle" aman untuk dikonsumsi oleh semua orang. Berdasarkan hasil uji coba produk "Siayle", responden memberikan respon positif dari segi rasa dan tekstur yang menunjukkan bahwa siomay tersebut dapat diterima secara organoleptik.

Produk "Siayle" merupakan siomay yang diproduksi oleh industri rumah tangga dengan lokasi di Jl. Taman Pinang Indah G3/28, Sidoarjo, Jawa Timur, melibatkan dua karyawan dan satu pimpinan. Kriteria utama home industry "Siayle" adalah menghasilkan siomay berkualitas dengan harga terjangkau, mengutamakan citarasa lokal, dan memperhatikan kebersihan produk. Keuntungan utamanya

mencakup fleksibilitas produksi, biaya operasional rendah, pelayanan personal, dan potensi pengembangan bisnis berkelanjutan. Kelebihan Siayle meliputi kontrol kualitas ketat, adaptasi cepat terhadap selera pasar, modal awal terjangkau, dan peluang pengembangan keterampilan wirausaha. Pemasaran dilakukan melalui *media sosial* (WhatsApp, Instagram) dan promosi mulut ke mulut. Perencanaan usaha membutuhkan pengadaan bahan baku, bahan pembantu, bahan pengemas, proses pengolahan, perhitungan neraca massa dan energi, perancangan mesin dan peralatan, perhitungan utilitas, tinjauan perusahaan, analisa ekonomi, pembahasan, dan kesimpulan.

1.2. Tujuan Penulisan

Merencanakan unit usaha siomay ayam-lele mentah beku "Siayle" dengan kapasitas produksi 100 *pack* per hari @240 g, serta menganalisis kelayakan teknis dan ekonominya.