

BAB II

GAMBARAN UMUM UKM LUNPIA KINGS SEMARANG

Pada bab ini dijelaskan mengenai gambaran umum Kota Semarang dan UKM Lunpia Kings Semarang. Hal ini digunakan untuk mengetahui berbagai kondisi yang berhubungan dengan UKM Lunpia Kings Semarang.

2.1 Gambaran Umum Kota Semarang

Kota Semarang yang merupakan ibukota Propinsi Jawa Tengah adalah satu satunya kota di Propinsi Jawa Tengah yang dapat digolongkan sebagai kota metropolitan, sekaligus sebagai kota metropolitan terbesar ke lima di Indonesia setelah Jakarta, Surabaya, Bandung, dan Medan. Sebagai Ibukota propinsi, Kota Semarang menjadi parameter kemajuan kota kota lain di Propinsi Jawa Tengah sebagai salah satu kota paling berkembang di Pulau Jawa, Kota Semarang mempunyai jumlah penduduk yang hampir 2 juta jiwa.

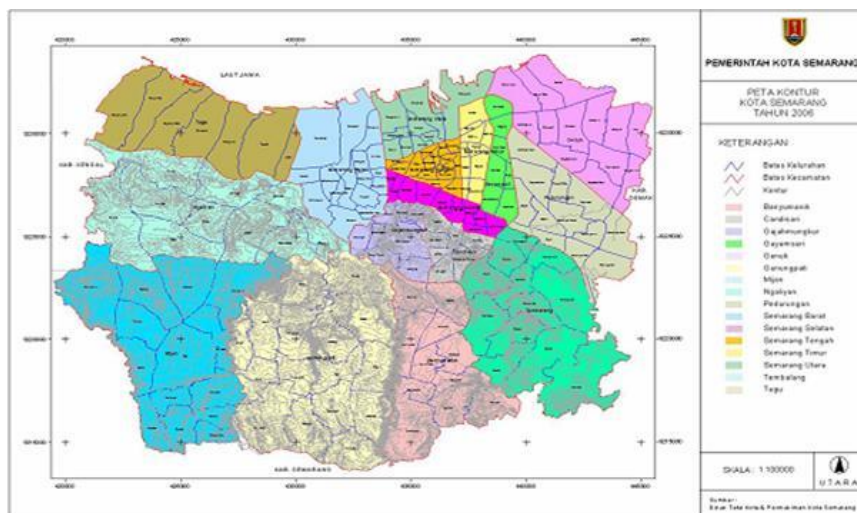
Kota Semarang dipimpin oleh wali kota yaitu Hendrar Prihadi, S.E, M.M Kota ini terletak sekitar 466 km sebelah timur jakarta atau 312 km sebelah barat surabaya atau 624 km sebelah barat daya banjarmasin (via udara). Semarang berbatasan dengan laut jawa di utara, kabupaten demak di timur, kabupaten semarang di selatan dan kabupaten kendal di barat.

Luas kota 373.67 km². Orientasi wilayah secara geografis, wilayah kota Semarang berada antara 6050⁰-7010⁰ LS dan 109035⁰ - 110050⁰ BT dengan luas wilayah 373,70 km² dengan batas batas sebagai berikut :

- Batas Utara : Laut Jawa
- Batas Selatan : Kabupaten Semarang
- Batas Timur : Kabupaten Demak
- Batas Barat : Kabupaten Kendal

Berikut adalah peta Kota Semarang :

Gambar 2.1.
Peta Kota Semarang



2.2 Sejarah Lunpia di Semarang

Lunpia semarang (atau loenpia semarang) adalah makanan semacam *rollade* yang berisi rebung, telur, dan daging ayam atau udang. Cita rasa lunpia semarang adalah perpaduan rasa

antara Tionghoa dan Indonesia karena pertama kali dibuat oleh seorang keturunan Tionghoa yang menikah dengan orang Indonesia dan menetap di Semarang, Jawa Tengah. Makanan ini mulai dijajakan dan dikenal di Semarang ketika pesta olahraga GANEFO diselenggarakan pada masa pemerintahan Presiden Soekarno.

Dewasa ini, terdapat enam jenis lumpia Semarang dengan cita rasa yang berbeda. Pertama aliran Gang Lombok (Siem Swie Kiem), kedua aliran Jalan Pemuda (almarhum Siem Swie Hie), dan ketiga aliran Jalan Mataram (almarhumah Siem Hwa Nio). Ketiga aliran ini berasal dari satu keluarga Siem Gwan Sing–Tjoa Po Nio yang merupakan menantu dan putri tunggal pencipta lumpia Semarang, Tjoa Thay Yoe–Wasih dan yang terakhir adalah lumpia Jalan Tangga Mus (Ny. Mechtildis Tyastresna Halim) lumpianya bulat-bulat dan gurih

Aliran keempat adalah sejumlah bekas pegawai lumpia Jalan Pemuda, dan aliran kelima adalah orang-orang dengan latar belakang hobi kuliner yang membuat lumpia dengan resep hasil pembelajaran dari lumpia yang sudah beredar.

Generasi tertua saat ini, yaitu generasi ketiga Siem Swie Kiem (68), tetap setia melayani konsumennya di kios warisan ayahnya (Siem Gwan Sing) di Gang Lombok 11. Keistimewaan lumpia Gang Lombok ini menurut

sejumlah penggemarnya yang sempat ditemui di kios tersebut adalah racikan rebungnya tidak berbau, juga campuran telur dan udangnya tidak amis.

Lunpia buatan generasi keempat dapat kita peroleh di kios lunpia Mbak Lien alias Siem Siok Lien (43) di Jalan Pemuda dan Jalan Pandanaran. Mbak Lien meneruskan kios almarhum ayahnya, Siem Swie Hie, yang merupakan abang dari Siem Swie Kiem, di Jalan Pemuda (mulut Gang Grajen) sambil membuka dua cabang di Jalan Pandanaran.

Kekhasan lunpia Mbak Lien ini adalah isinya yang ditambahi racikan daging ayam kampung. Ketika awal mula meneruskan usaha almarhum ayahnya, Mbak Lien membuat tiga macam lunpia, yaitu lunpia isi udang, lunpia isi ayam (untuk yang alergi udang), dan lunpia spesial berisi campuran udang serta ayam. Tetapi, karena merasa kerepotan dan apalagi kebanyakan pembeli suka yang spesial, sekarang Mbak Lien hanya membuat satu macam saja, yaitu lunpia istimewa dengan isi rebung dicampur udang dan ayam.

Adapun generasi keempat lainnya, yaitu anak-anak dari almarhum Siem Hwa Nio (kakak perempuan dari Siem Swie Kiem) meneruskan kios ibunya di Jalan Mataram (Jalan MT Haryono) di samping membuka kios baru di beberapa tempat di Kota Semarang. Di antara anak-anak almarhum Siem Hwa Nio ini ada juga yang membuka cabang di Jakarta. Bahkan ada cucu almarhum Siem Hwa Nio sebagai generasi kelima membuka kios lunpia sendiri di Semarang.

Selain keluarga-keluarga leluhur pencipta lunpia semarang tersebut, sekarang banyak juga orang-orang "luar" yang membuat lunpia semarang. Mereka umumnya mantan karyawan mereka. Mereka yang mempunyai hobi kuliner juga turut meramaikan bisnis lunpia semarang dengan membuat lunpia sendiri, seperti Lunpia Ekspres, Phoa Kiem Hwa dari Semarang International Family and Garden Restaurant di Jalan Gajah Mada, Semarang.

2.2.1 Logo UKM Lunpia Kings Semarang

Menurut Kusrianto (2009) menjelaskan bahwa logo merupakan identitas yang dipergunakan untuk menggambarkan citra dan karakter suatu lembaga atau perusahaan maupun organisasi. Logo atau tanda kata merupakan nama lembaga, perusahaan, atau produk yang tampil dalam bentuk tulisan yang khusus untuk menggambarkan ciri khas secara komersial.

Logo berfungsi sebagai identitas sebuah perusahaan di mata konsumen dan yang menjadi pembeda dengan perusahaan pesaing, maka logo harus divisualisasikan secara unik

Gambar 2.2
Logo UKM Lunpia Kings Semarang



2.2.2 Visi UKM Lunpia Kings Semarang

Nawawi (2000:122), Visi adalah pernyataan tentang tujuan organisasi yang diekspresikan dalam produk dan pelayanan yang ditawarkan, kebutuhan yang dapat ditanggulangi, kelompok masyarakat yang dilayani, nilai-nilai yang diperoleh serta aspirasi dan cita-cita masa depan.

Visi UKM Lunpia Kings Semarang adalah menjadikan lunpia kings sebagai usaha terbaik dengan berprinsip teguh melestarikan kuliner tradisional Indonesia yang dikemas secara modern berbasis pemberdayaan potensi lokal.

Penjelasan dari visi tersebut adalah UKM Lunpia Kings Semarang ingin produknya mampu bersaing dan menguasai pasar dengan tetap menggunakan bahan-bahan dari hasil sumber daya yang didapat dari

pengusaha-pengusaha lokal agar produk lunpia kings tetap memiliki rasa yang tradisional.

2.2.3 Misi UKM Lunpia Kings Semarang

Menurut Wheelen (2006, 46-47), misi merupakan rangkaian kalimat yang menyatakan tujuan atau alasan eksistensi organisasi yang memuat apa yang disediakan oleh perusahaan kepada masyarakat, baik berupa produk ataupun jasa.

Misi UKM Lunpia Kings Semarang adalah berusaha sebagai usaha yang mengutamakan rasa dan kualitas dengan harga terjangkau dan mengutamakan pelayanan untuk para pelanggan. Serta selalu berinovasi terhadap pengembangan produk Lunpia Kings, baik dari variasi menu yang disajikan, design produk, sampai model pelayanan kepada pelanggan.

Penjelasan mengenai misi tersebut adalah bahwa UKM Lunpia Kings selalu berusaha memberikan rasa dan kualitas diiringi dengan pelayan yang baik tanpa melihat latar belakang pelanggan. Pemiliki menekankan untuk memberikan pelayan sebaik mungkin pada pelanggan agar pelanggan tetap loyal terhadap produk UKM Lunpia Kings Semarang, selain itu pemilik akan selalu berusaha melakukan inovasi produk agar pelanggan tidak merasa bosan.

2.3 Profil UKM Lunpia Kings Semarang

Nama Usaha : Lunpia Kings

Produk : Lunpia dengan berbagai varian (goreng, basah, vacuum, premium)

Pemilik : Eddy AR

Alamat : Jl. Moch. Suyudi, Semarang

Sejarah : Berawal pada tahun 2009, pak Eddy mendapatkan saran dari temannya untuk mencoba memproduksi lunpia dan menjual produknya ke masyarakat. Awalnya pak Eddy selalu mengalami kegagalan dalam menjual produk lunpiannya. Namun seiring berjalannya waktu dan semangat dari keluarga serta para rekannya, pak Eddy akhirnya menemukan “rumus” yang tepat dalam pembuatan lunpia sehingga diminati banyak orang. Semua berawal dari rasa penasaran yang besar untuk menciptakan rasa lunpia yang bisa diterima oleh masyarakat diluar sana. Diawali dengan berjualan setiap minggu di kegiatan Car Free Day, memutuskan untuk mengikuti berbagai event yang diadakan oleh swasta dan pemerintah, seperti Semarang Great Sale.

Seringnya pak Eddy turut serta dalam kegiatan-kegiatan tersebut akhirnya membuahkan hasil yang berdampak baik untuk usaha lunpia pak Eddy. Pak Eddy kini memiliki banyak kenalan rekanan bisnis yang dapat

membantu keberlangsungan usaha lunpia ini. Salah satu pencapaian pak Eddy sekarang adalah menjadi ketua klaster lunpia di kota Semarang.

2.4 Produk UKM Lunpia Kings Semarang

UKM Lunpia Kings Semarang memiliki bidang usaha dalam hal penjualan produk yang dapat dikonsumsi dalam kegiatan sehari-hari. Berikut ini merupakan produk yang di jual UKM Lunpia Kings Semarang

Tabel 2.1
Produk UKM Lunpia Kings Semarang

Produk	Harga
Lunpia Goreng	Rp 9.000,-
Lunpia Basah	Rp 9.000,-
Lunpia Vacuum	Rp 50.000,- /pack
Lunpia Kekinian	Rp 12.000,-
Lunpia Premium	Rp 15.000,-
Snack Kings	Rp 13.000,-

a. Lunpia Goreng

Lunpia goreng adalah salah satu makanan dan jajanan yang sangat populer di Semarang. Lunpia goreng berisi rebung ini disajikan menggunakan cabe rawit, acar & saos dengan rasa dan aromanya yang khas dari **Lunpia Kings**. Mempunyai kulit yang renyah dan gurih. Lunpia yang diproduksi tidak menggunakan bahan pengawet dan mempunyai sertifikat halal MUI, serta telah menjadi juara di beberapa kontes Lunpia, sehingga untuk kualitas rasa dan penampilan tidak perlu diragukan lagi.

Gambar 2.3
Lunpia Goreng



b. Lunpia Basah

Lunpia basah (tidak digoreng) sama halnya dengan lunpia goreng, lunpia ini berisi rebung dan penyajiannya menggunakan cabe rawit, acar & saos dengan rasa dan aromanya yang khas dari Lunpia Kings. Lunpia basah ini baik untuk kesehatan karena menjaga kadar kolesterol dengan mengurangi makanan yang digoreng.

Gambar 2.4
Lunpia Basah



c. Lunpia Vacuum

Lunpia vacuum ini sama seperti lunpia-lunpia sebelumnya namun dijual dalam keadaan mentah dan sudah dibekukan, sehingga ketahanannya mampu melebihi lunpia kering dan lunpia basah. Ketahanan dari lunpia vacuum ini bisa mencapai 7 hari bila ditaruh di udara bebas, bahkan bisa mencapai 1 bulan bila ditaruh di lemari pendingin.

Gambar 2.5

Lunpia Vacuum



Sumber : Dokumentasi pribadi, 2017

d. Lunpia Premium

Variasi lunpia premium ini berbeda dengan lunpia goreng. Lunpia premium adalah salah satu varian menu yang disajikan di Lunpia Kings Semarang dengan isi yang lebih banyak. Lunpia ini berisi rebung, udang, telur, ayam, jamur yang disajikan menggunakan cabe rawit, acar & saos dengan rasa dan aromanya yang khas dari **Lunpia Kings**. Lunpia premium tersedia dalam dua varian yaitu goreng dan basah. Mempunyai kulit yang renyah dan gurih untuk lunpia premium goreng. Lunpia yang diproduksi tidak menggunakan bahan pengawet dan mempunyai sertifikat halal MUI.

Gambar 2.6
Lunpia Premium



Sumber : [Instagram.com/lunpiakings](https://www.instagram.com/lunpiakings)

e. Lunpia Kekinian

Lunpia kekinian ini berisi rebung, ikan tuna dengan pilihan saus dan topping. Ikan tunanya sendiri memiliki dua pilihan, original dan pedas. Lunpia kekinian ini disajikan dengan cara digoreng dan dengan tambahan topping sesuai keinginan konsumen. Topping pun beragam, seperti black pepper, barbeque, mayonnaise, keju, dan rumput laut.

f. Snack Kings

Snack kings ini merupakan lunpia dalam bentuk yang lebih kecil namun disajikan menggunakan topping yang beragam, seperti barbeque, mayonnaise, keju, dan rumput laut. Isi dari snack lunpia ini juga berbeda, tidak

hanya berisikan rebung tapi juga ikan, dengan jenis ikan cakalang atau ikan kakap.

Gambar 2.7

Snack Kings



2.5 Proses Pembuatan Lunpia

Resep Lunpia :

- siapkan beberapa lembar kulit lunpia, siap pakai
- 2 sendok makan tepung terigu dan 1 sendok makan air, dilarutkan untuk perekat
- Minyak goreng ½ liter

Resep isi lunpia :

- 3 siung bawang putih, dicincang halus

- 1 sendok teh ebi sangrai, dihaluskan
- 2 butir telur
- 200 gram rebung, diiris seukuran korek api
- 1 sendok makan kecap manis
- 1/2 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Resep saus luntia :

- 1 siung bawang putih, dihaluskan
- 300 ml air
- 50 gram gula merah, disisir halus
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 25 gram gula pasir
- 3 sendok makan tepung sagu dan 1 sendok makan air, dilarutkan untuk pengental

Cara membuat luntia :

Isi :

- Panaskan minyak kemudian tumis bawang putih dan ebi sampai harum.
- Masukkan telur, aduk sampai membuat butiran kecil – kecil.

- Masukkan irisan rebung dan aduk sampai layu.
- Terakhir tambahkan kecap manis, garam, merica bubuk, dan gula pasir.
- Masak sampai semua bumbu meresap.
- Ambil selembar kulit lunpia. Beri isi dan lipat berbentuk gulungan.
- Rekatkan kulit dengan larutan tepung terigu.
- Dan goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan hingga kuning kecoklatan

Saus :

- Rebus bawang putih dan air sampai mendidih. Masukkan gula merah, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk sampai larut menjadi satu.

2.6 Toko UKM Lunpia Kings Semarang

Pada usaha UKM Lunpia Kings ini memiliki dua cabang di wilayah Kota Semarang. Menurut pemilik usaha yaitu Pak Eddy menuturkan pentingnya membuka cabang yaitu agar usaha tersebut bertambah besar, lebih mendekati ke konsumen agar konsumen dapat leluasa membeli produk yang ditawarkan oleh usaha UKM Lunpia Kings Semarang ini. Untuk saat ini UKM Lunpia Kings Semarang memiliki 2 cabang dan rencananya akan terus bertambah. Adapun letak cabang UKM Lunpia Kings ini sebagai berikut

A. Cabang Pertama

Cabang pertama ini terletak di Jalan Setiabudi no. 192 Semarang. Pada cabang ini merupakan cabang yang memiliki karyawan sebanyak 2 orang

karyawati yang memiliki tugas menjaga toko dan melayani konsumen yang datang. Cabang Lunpia Kings yang terletak di daerah Banyumanik ini buka setiap hari dari pukul 06.00 sampai 20.00 WIB. Gedung UMKM Centre ini letaknya sangat strategis karena terletak pada jalan utama Banyumanik Semarang yang berarti akan terus dilewati banyak kendaraan setiap harinya yang menyebabkan cabang ini ramai pembeli dan menyumbangkan penghasilan terbesar pada usaha ini. Kelebihan cabang ini yaitu luasnya lahan parkir yang memadai sehingga mampu menampung banyak kendaraan konsumen yang datang. Untuk lebih jelasnya berikut ada foto cabang UKM Lunpia Kings Semarang

Gambar 2.8
Cabang Pertama Lunpia Kings



B. Cabang Kedua

Cabang kedua usaha lunpia ini terletak di Jalan Moh. Suyudi no. 13 Semarang. Pada cabang kedua ini, pak Eddy selaku pemilik memberi nama cabangnya dengan nama Rumah Lunpia Kings agar konsumen yang mencari letak cabang kedua ini lebih mudah. Rumah Lunpia Kings ini buka setiap hari pukul 06.00 sampai 20.00 WIB. Pada cabang ini merupakan cabang yang memiliki 2 orang karyawan sama seperti dengan jumlah karyawan yang ada di cabang pertama. Cabang kedua ini letaknya cukup strategis, terletak pada daerah yang cukup ramai karena banyaknya tempat jajanan makanan dan beberapa café sehingga ramai dikunjungi oleh para konsumen. Namun kelemahan cabang ini yaitu kurangnya lahan parkir yang memadai karena letaknya yang dipinggir jalan sehingga cukup sulit untuk mendapatkan tempat parkir, tetapi juga pada cabang ini karena letaknya di daerah jajanan dan café maka terdapat juru parkir yang siap membantu untuk memarkirkan kendaraan para konsumen yang datang ke cabang ini. Untuk lebih jelasnya berikut ada foto cabang kedua UKM Lunpia Kings Semarang

Gambar 2.9

Cabang Kedua Lunpia Kings



Sumber: Dokumentasi pribadi, 2017