

# **PERBANDINGAN SURVEY SIOMAY DI TIGA TEMPAT**



**oleh :**

**ALFINA WIJAYANTI**

**09040581822013**

**TEKNIK KOMPUTER JARINGAN  
FAKULTAS ILMU KOMPUTER  
2019/2020**

## A. MENGENAL SIOMAY



Siomai atau siomay adalah salah satu jenis dim sum. Dalam bahasa Mandarin, makanan ini disebut shaomai, sementara dalam bahasa Kanton disebut siu mai. Dalam dialek Beijing, makanan ini juga ditulis sebagai 燒麥, dan juga dibaca shaomai. Kulit siomai adalah serupa dengan kulit pangsit. Makanan ini konon berasal dari Mongolia Dalam.

Siomay awalnya hanyalah salah satu menu yang terdapat dalam makanan Dim Sum. Siomay pun dibuat dengan cincangan daging yang dibaluti oleh kulit pangsit. Namun ternyata siomay di Indonesia, berubah bentuk, karena isinya bukan lagi daging, melainkan ikan tenggiri, udang, ataupun ayam, jadi dijamin siomay Indonesia pasti halal. Bentuknya pun menjadi sedikit berubah yang tadinya silinder, kini seperti bakso yang bulat.

Siomay di Indonesia tidak hanya disajikan dengan siomay saja, namun ditambah juga dengan berbagai sayuran yang sehat dan penuh manfaat. Menu tambahannya itu mulai dari kentang, kol, pare, tahu, hingga telur ayam. Kadang di dalam menu siomay juga dimasukan otak-otak dan pangsit basah yang membuat kaya rasanya. Improvisasi inilah yang dilakukan di Bandung, gunanya agar siomay lebih mengena dengan yang lebih suka makan sayuran.

Dalam resep masakan Cina, siomai adalah daging babi cincang yang dibungkus kulit yang tipis dari tepung terigu. Walaupun demikian, siomai juga dibuat dari udang, daging kepiting, atau daging sapi. Siomai dibuat berbentuk silinder, dan di atasnya diberi hiasan seperti telur kepiting, parutan wortel, atau kacang polong. Setelah dimatangkan dengan cara dikukus, siomai dimakan dengan cuka atau kecap asin.

Dalam masakan Indonesia terdapat berbagai jenis variasi siomai berdasarkan daging untuk isi, mulai dari siomai ikan tenggiri, ayam, udang, kepiting, atau campuran daging ayam dan udang.

Bahan untuk isi dicampur dengan sagu atau tapioka. Di beberapa daerah, siomai tidak selalu dibungkus dengan kulit dari tepung terigu (kulitPangsit).

Siomai biasanya disajikan dengan beberapa jenis bahan pelengkap. Pelengkap siomai yang biasa disajikan antara lain telur ayam rebus dan sayuran seperti kentang, peria dan kubis. Sebelum dihidangkan, biasanya siomai dan bahan pelengkapnya dikukus agar dapat disajikan dalam kondisi hangat. Tahu bakso (tahu putih dan tahu kulit yang diisi adonan tapioka) juga dapat dimasukkan ke dalam jenis siomai. Karena itulah di Jawa Barat, siomai juga populer dengan sebutan Bakso Tahu.

Siomai umumnya dihidangkan dengan siraman saus kacang yang dibuat dari kacang tanah yang dihaluskan dan diencerkan dengan air. Bumbu untuk saus kacang ini antara lain cabai merah, bawang putih, gula pasir, asam jawa, bawang putih, garam dapur, dancuka. Sewaktu disajikan, siomai bisa ditambahkan kecap manis, sambal botol dan perasan jeruk limau.

Di Jawa Barat teknik penyajian Bakso Tahu terbagi menjadi dua, yaitu bakso tahu kering dan bakso tahu basah. Umumnya pedagang yang menyajikan siomai dengan kedua pilihan penyajian ini juga menyediakan batagor dengan penyajian kering dan basah. Bakso tahu/batagor kering, disajikan dengan bumbu kacang seperti siomai/batagor pada umumnya. Adapun bakso tahu/batagor basah (disebut juga bakso tahu/batagor kuah) adalah siomai/batagor (berserta berbagai bahan pelengkapnya) yang disajikan di dalam kuah kaldu, dengan taburan seledri, bawang goreng dan kecap manis.

Kini Siomay bukan dalam jenis dim sum saja tetapi juga bisa kita jumpai di tiap jalan dengan perbedaan isi dan jenis siomay tersebut.

Manfaat dan kandungan gizi yang diperoleh dari siomay yakni :

Siomay adalah makanan dengan siraman bumbu kacang yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Siomay mengandung energi sebesar 162 kilokalori, protein 7,5 gram, karbohidrat 24,4 gram, lemak 3,8 gram, kalsium 3,56 miligram, fosfor 0 miligram, dan zat besi 2,41 miligram. Selain itu di dalam Siomay juga terkandung vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 170 gram Siomay, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %.

Informasi Rinci Komposisi Kandungan Nutrisi/Gizi Pada Siomay :

Nama Bahan Makanan : Siomay

Nama Lain / Alternatif : Somay

Banyaknya Siomay yang diteliti (Food Weight) = 170 gr

Bagian Siomay yang dapat dikonsumsi (Bdd / Food Edible) = 100 %

Jumlah Kandungan Energi Siomay = 162 kkal

Jumlah Kandungan Protein Siomay = 7,5 gr

Jumlah Kandungan Lemak Siomay = 3,8 gr

Jumlah Kandungan Karbohidrat Siomay = 24,4 gr

Jumlah Kandungan Kalsium Siomay = 3,56 mg

Jumlah Kandungan Fosfor Siomay = 0 mg

Jumlah Kandungan Zat Besi Siomay = 2,41 mg

Jumlah Kandungan Vitamin A Siomay = 0 IU

Jumlah Kandungan Vitamin B1 Siomay = 0 mg

Jumlah Kandungan Vitamin C Siomay = 0 mg

Khasiat / Manfaat Siomay : - (Belum Tersedia)

Huruf Awal Nama Bahan Makanan : S

Selain itu didalam bahan bahan siomay seperti kentang,pare,tahu,kubis/kol dan telur juga mempunyai manfaat dan kandungan yang diperlukan tubuh seperti :

### **1. Kentang**

Manfaat Kentang

1. Sebagai penawar racun alami asam yang berlebihan atau asidosis. Kentang penting membantu pertumbuhan bakteri dalam saluran pencernaan tubuh kita. Kandungan garam alkali menjadikan kentang sebagai salah satu makanan basa yang paling kuat, karena itu kentang sangat berguna untuk menjaga cadangan alkali tubuh.
2. Kentang mempunyai banyak khasiat. Di antaranya potassium, vitamin C (sumber kedua selepas oren), membekalkan karbohidrat kompleks dan fiber atau gantikan kepada gula darah (blood sugar) dan pengawalan tekanan darah. Ia juga mengandungi vitamin B1, B2 dan B3 serta sedikit kandungan protein dan zat besi.
3. Kandungan potasium kentang, dua kali lipat dari kandungan potassium dalam pisang dan fiber. Jumlah lemaknya di bawah paras 25%, sehingga dapat menghalang endapan kolesterol di dalam lapisan saluran darah. Kentang cocok bagi yang mengalami kekurangan gula dalam darah.
4. Kentang merupakan sumber terbaik dalam pembentukan zat besi dalam darah. Menjamin system ketahanan badan, karena kandungan vitamin serta kalsium yang tinggi.
5. Kentang juga bisa memutihkan dan melembutkan tangan. Ini menunjukkan kentang bukan saja bermanfaat untuk tujuan pengobatan. Kandungan potassium, dan Vitamin C pada kentang sangat cocok untuk untuk perawatan kulit, seperti wajah berminyak dan berjerawat. Bagi kulit berminyak, dua buah kentang dikupas dan diparut. Lalu dioleskan pada wajah hingga rata, biarkan selama 1/2 jam. Bersihkan dengan air dingin bersih. Sementara untuk jerawat, sebuah kentang diiris tipis-tipis, tempelkan ke seluruh wajah. Biarkan sampai kentang menjadi kering dan berwarna keabuan. Bersihkan dengan air bersih dingin.

6. Kentang sangat cocok bagi Anda yang memiliki penyakit maag atau sering mengalami sakit karena kelebihan asam lambung. Sebab dalam kentang terkandung atropine yang dapat membantu mengurangi asam lambung dan mengurangi sakit pada lambung.

7. Biasanya zat lysine tidak terdapat pada nabati, tetapi di dalam kentang terdapat lysine yang sangat penting dalam pertumbuhan badan dan otak. Dengan kentang kita dapat mengonsumsi Vitamin C secara mudah. Karena vitamin C di dalam kentang tidak hilang setelah masak karena dikelilingi oleh sari pati. Walaupun kalorinya cukup rendah, kentang dapat menyebabkan kegemukan karena adanya Glycemic Index.

8. Kentang mempunyai khasiat membuat mata yang lelah kembali bersinar serta dapat menghilangkan bengkak pada mata. Parutlah kentang lalu masukkan ke dalam kain tipis yang bersih (kain kasa atau kain mori) dan kompreskan ke kelopak mata.

## **2. Pare**

Dari rasanya yang pahit itu ternyata buah Pare mengandung banyak sekali manfaat untuk tubuh kita. Buah Pare mampu untuk mencegah dan mengobati berbagai macam penyakit kronis. Pahit tetapi menyehatkan.

Berikut adalah kandungan beberapa zat yang bermanfaat di dalam buah Pare yang bermanfaat untuk tubuh kita:

1. Buahnya yang mengandung Albinoid, karbohidrat dan zat warna Daunnya mengandung zat pahit, minyak lemak, asam dammar, protein, besi, kalsium, fosfor, vitamin A, B1 dan C yang terkandung dalam buah pare, bermanfaat untuk menjaga kecantikan kulit. Yaitu menjaga kerusakan kulit yang diakibatkan oleh sengatan ultra violet. Ini berarti buah pare dapat mencegah munculnya noda hitam dan kerutan pada wajah. Sementara akarnya mengandung asam momordial dan asam aleonolat. Sedangkan bijinya mengandung saponin, alkaloid, triterpenoid, dan asam momordial.

2. Salah satu manfaat buah pare untuk kesehatan adalah dapat menjadi penangkal sel kanker. Hal ini telah dibuktikan dalam suatu penelitian di Jepang. Dalam penelitian tersebut, digunakan beberapa tikus yang diinjeksi sel kanker kemudian diinjeksi dengan ekstrak buah pare. Setelah mereka mengamati perkembangan sel kanker dalam tubuh tikus tersebut, hasilnya menampakkan bahwa sel kanker yang di injeksi berhenti berkembang.

Hasil penelitian tersebut menunjukkan manfaat buah pare sebagai penangkal sel kanker. Manfaat ini dapat diperoleh karena pare mengandung zat lesichin yang dapat meningkatkan kekebalan untuk menangkal perkembangan sel kanker. Tidak hanya itu, buah pare juga memiliki kandungan beberapa zat yang dapat mencegah sel kanker. Sehingga bagi Anda yang bukan penderita kanker dapat mengonsumsi buah pare untuk mencegah serangan kanker.

3. Selain sebagai makanan, pare juga dimanfaatkan untuk pengobatan. Kadar kalsium didalam buah pare tergolong tinggi, sehingga mampu menaikkan produksi sel-sel beta dalam pancreas untuk menghasilkan insulin. Bila insulin dalam tubuh mencukupi, mungkin kadar glukosa membanjir dapat dicegah, sehingga kadar glukosa dalam darah akan menjadi normal atau menjadi terkontrol. Senyawa fitokimia lutein dan likopen didalam buah pare berkasiat sebagai anti kanker, antibiotika, antivirus, perangsang produksi insulin, penyeimbang tekanan darah

dan kadar gula darah, perangsang nafsu makan dan pembasmi cacing usus. Prof Lee-Huang dari Universitas New York juga menemukan zat yang luar biasa pada buah pare, yakni senyawa anti HIV-AIDS yaitu alpha-momorchorin, beta-momorchorin dan MAP 30 (Momordica antiviral protein 30). Zat berkhasiat ini banyak terdapat pada biji pare tua. Di amerika sendiri, kapsul berisi bubuk biji pare sudah lazim dipasarkan. Obat tersebut diakui dapat menahan laju perkembangan virus HIV-AIDS. Berkat terapi buah pare, para pengidap HIV-AIDS di Thailand dan Amerika Serikat secara klinis tampak lebih sehat dan berat badannya meningkat. Tak berlebihan kiranya, jika para ahli di dunia medis optimis dalam 10 tahun kedepan, bakal ditemukan obat untuk memerangi HIV-AIDS.

4. Buah pare juga kaya serat, vitamin C, karoten, dan kalium. Seratnya baik untuk menjaga kesehatan pencernaan, dan karotennya dapat meningkatkan aktivitas dan kesehatan mata, seperti karoten pada wortel. Kalium punya kemampuan mengatasi konsumsi natrium yang berlebihan sehingga membuat pembuluh darah lebih lentur, sehingga baik untuk kesehatan jantung. Sedangkan vitamin C pada buah pare punya khasiat memelihara kecantikan dan mengatasi ancaman dari sinar ultra violet. Nah ternyata ternyata buah pare bermanfaat untuk kecantikan juga kan.., ini dikarenakan setiap 100 gram pare mengandung 120 ml vitamin C. ternyata buah pare banyak sekali khasiatnya bukan, dan bagaimana soal rasa pahitnya, Anda bisa merendambnya denga air berkali-kali, atau mencucinya dengan air garam, niscaya rasa pahit tersebut akan hilang.

5. Bagian pare yang memiliki kashiat antara lain: Pare yang masih muda digunakan sebagai obat diabetes, gangguan pencernaan, obat malaria, penyakit kuning dan bronkhitis. Daun pare juga tidak kalah penting dengan buahnya. Beberapa manfaat daun pare, diantaranya dapat menyembuhkan batuk, menurunkan panas, mematikan cacing kremi, mengobati bisul, dan bermanfaat juga untuk membersihkan darah bagi wanita yang baru melahirkan. Selain buah dan daunnya, bagian pare yang juga bermanfaat untuk mengobati penyakit, adalah akarnya. Akar pare berkasiat untuk mengobati disentri amuba dan wasir. Biji pare sendiri, merupakan antioksidan yang cukup kuat yang dapat menghambat pembentukan sel kanker dan mencegah penuaan dini.

Cara pengobatan menggunakan buah pare antara lain:

#### 1. Diabetes atau kencing manis

Siapkan 200 gram buah pare yang telah dicuci dan diiris tipis-tipis. Rebus dengan 3 gelas air hingga tersisa 1 gelas. Minum air rebusan tersebut tiap hari. Cacingan Seduh 7 gram daun pare dengan air panas, dinginkan lalu saring air rebusannya. Tambahkan satu sendok the madu, minum sebelum sarapan.

#### 2. Demam

Ambil 3 lembar daun pare segar, cuci bersih, dan lumatkan. Tambahkan segelas air dan sedikit garam lalu seduh. Peras dan saring lalu minum 2 kali sehari sebanyak setengah gelas.

#### 3. Bisul

Ambil segenggam daun pare, cuci lalu rebus bersama 3 gelas air hingga tersisa satu gelas. Dinginkan, minum hingga sembuh.

#### 4. Disentri Amuba

Rebus 300 gram akar pare yang telah dicuci bersih dan dipotong-potong .Rebus dengan tiga gelas air sampai tersisa satu gelas.lalu minum.Tambahkan sedikit gula bila perlu.

#### 5. Wasir

Lumatkan akar pare yang telah dicuci bersih sampai halus.oleskan ramuan ini pada wasir.

#### 6. Bronkhitis

Sediakan dua buah pare, lalu ambil sarinya.Tambahkan satu sendok makan madu.minum sekali sehari.lakukan selama tiga bulan.Ramuan ini juga baik untuk menyembuhkan anemia,radang perut,sakit pada hati,nyeri haid,reumatik dan melangsingkan tubuh.Meskipun pare begizi tinggi dan dapat mengobati berbagai macam penyakit, namun bagi wanita hamil,tidak dianjurkan mengkonsumsi pare.Pasalnya pare,mengandung senyawa yang dapat menggugurkan kandungan. Selain itu, batasi juga konsumsi pare pada anak-anak,karena pare dapat menurunkan kadar gula dalam darah. Dikawatirkan kadar gula anak akan anjlok atau menurun,padahal gula berperan dalam penting dalam pertumbuhan anak.

### **3. Kubis / kol**

1. menurunkan kadar kolesterol jahat (LDL) dalam tubuh
2. baik untuk mengobati penyakit kulit (ditumbuk lalu dioles ke luka atau secara oral / dimakan)
3. anti kanker
4. menurunkan resiko terjangkitnya gangguan penyakit stroke dan jantung
5. mampu membersihkan pengaruh alkohol di dalam darah
6. membantu mengurangi resiko terkena penyakit katarak
7. membantu kesehatan pencernaan
8. mencegah penyakit kanker dubur, kanker lambung dan kanker usus besar (kolon)
9. mempercepat penyembuhan sakit bisul

Kandungan yang bermanfaat dari kubis / kol :

1. Vitamin A
2. Vitamin B komplek
3. Vitamin C
4. Klorofil
5. Flavanoid
6. Idole
7. Dithiolthione

8. Coffeic
9. Isothiocyanate
10. Asam Ferulat
11. Asetaminophen
12. Zat Besi
13. Sodium
14. Potassium
15. Kalsium

#### **4. Tahu**

##### Manfaat Tahu Bagi Kesehatan

Mungkin beberapa dari anda belum mengetahui manfaat tahu yang sebenarnya, dan berikut adalah beberapa manfaat dari tahu untuk kesehatan :

1. Mampu mencegah akan terserang penyakit jantung.
2. Membantu meningkatkan energi di dalam tubuh.
3. Mencegah osteoprosis karena kaya akan kalsium dan fosfor.
4. Bagi anda yang sedang diet, bisa mengkonsumsi tahu ini sebagai menu utama karena mampu membantu menurunkan berat badan.
5. Mampu menyembuhkan penderita diabetes yang memiliki masalah dengan ginjal.
6. Dapat menurunkan kadar kolesterol karena tahu merupakan salah satu makanan bebas kolesterol.

#### **5. Telur**

Adapun kandungan zat gizi pada telur ayam sebagai berikut :

Telur ayam mengandung kalori, protein, zat besi , retinol (vitamin A), Karbohidrat , Thiamin, vitamin E, lemak omega-3, vitamin C, vitamin D, beta karoten, protein, lecithin. Untuk meningkatkan khasiatnya dalam mengkonsumsi telur ayam kampung dapat dicampur dengan madu asli untuk menambah energi, atau dapat dipakai sebagai campuran minuman jamu.

Khasiat dan Manfaat Telur Ayam bagi kesehatan :

1. Dapat menyembuhkan penyakit jantung koroner, kencing manis, maag atau usus besar.
2. Selain mengandung sumber energi juga mengandung sumber protein yang cukup. Energi yang dipakai untuk mengganti energi yang digunakan aktifitas dan berfikir sedangkan proteinnya diperlukan untuk mengganti bagian organ yang rusak.

3. Mempunyai kandungan kolesterol (pada kuning telur) cukup tinggi. Bagi yang mempunyai hipertensi atau hiperkolesterolemia (kandungan kolesterol dalam darah yang tinggi) harus hati – hati mengatur konsumsinya.
4. Membantu mengatasi kelelahan dan kecapaian tubuh, namun tidak dapat mengatasi seluruhnya karena badan masih membutuhkan waktu untuk mengistirahatkan organ tubuh
5. Penghilang kantung mata yang menonjol,
6. Mengecilkan pori-pori kulit, mengencangkan kulit, melembabkan kulit, mengurangi radang kulit,
7. Mengatasi rambut kering, menanggulangi kerusakan rambut dan lain sebagainya

## **B. CARA MEMBUAT SIOMAY**

Bahan-bahan membuat siomay :

- 150 gram udang cincang
- 150 gram daging ayam
- 200 gram ikan tenggiri halus
- 250 gram tepung kanji
- 2 butir telur, kocok lepas
- Kulit pangsit basah
- 2 buah pare, bersihkan bagian tengah kemudian bagi menjadi 4
- 3 buah tahu putih, potong menjadi 4 bagian, kosongkan bagian tengah.
- 3 butir telur, rebus lalu potong menjadi 2 bagian
- 4 buah kentang, rebus, bersihkan kulitnya, lalu potong menjadi 4 bagian
- 5 siung bawang putih, haluskan
- 4 siung bawang merah, haluskan
- 2 sdm kecap ikan
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica
- 2 sdt gula pasir

Cara membuat siomay :

1. Campurkan udang cincang, ayam cincang, dan ikan tenggiri yang sudah dihaluskan. Campurkan hingga merata.
2. Tambahkan telur, bawang putih, bawang merah, kecap ikan, garam, merica, dan gula pasir. Uleni hingga merata.
3. Kemudian tambahkan tepung kanji sedikit demi sedikit sembari tetap diuleni.

4. Setelah adonan telah tercampur sempurna, ambil 1 lembar kulit siomay, kemudian isi bagian tengah kulit siomay dengan isian siomay yang telah kamu buat, kemudian lipat sisi-sisinya menghadap ke atas.
5. Isi juga tahu yang sudah dikosongkan bagian tengahnya menggunakan adonan siomay.
6. Kukus siomay, tahu isi, telur, dan kentang selama 15 menit atau hingga matang.
7. Hidangkan dengan saus kacang. Bisa juga ditambahkan dengan perasan jeruk limau.

Cara membuat bumbu kacang siomay, bahan-bahannya :

- 500 gram kacang tanah, sangrai
- 10 buah cabai merah besar
- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm garam
- 1 sdm kecap manis
- 150 ml air

Cara membuat bumbu kacang :

1. Tumbuk halus kacang tanah yang sudah disangrai bersama dengan cabai merah, bawang merah, dan bawang putih.
2. Kemudian tambahkan gula pasir, garam, dan kecap manis, serta air.
3. Masak bumbu kacang dengan api kecil. Aduk terus hingga mendidih.

Setelah semua bahan selesai, siomay dan saus sambal kacangnya siap sekarang tinggal menyajikannya. Ambil beberapa potong siomay, tahu siomay, kentang, pare dan telur rebus. Siram dengan saus kacang siomay di atas sampai rata. Kalau suka pedas bisa ditambahkan beberapa saus sambal yang pedas sesuai selera. Kalau ternyata setelah beberapa saat saus sambal kacangnya mengental, kamu bisa sedikit memberi air kemudian aduk kembali. Minyak wijen dan selai kacang kalau tidak punya bisa dihilangkan. Tetapi tetap disarankan untuk memakainya supaya siomay Bandung ini lebih lezat dan enak.

### **C. MELAKUKAN SURVEY**

Awalnya saya sama sekali tidak tahu mau melakukan survey apa, jika survey kuliner pun saya tidak tahu mau kuliner apa. Akhirnya saya berfikir apa saya survey siomay saja karena siomay merupakan makanan kesukaan saya. Biasanya saat pulang kuliah saya membeli siomay yang ada di depan indomaret. Saat libur pun siomay keliling yang sering lewat depan rumah

saya pun saya sering beli untuk penunda lapar. Di laporan ini saya ingin membandingkan siomay yang memiliki toko, siomay gerobak yang menetap dan siomay keliling

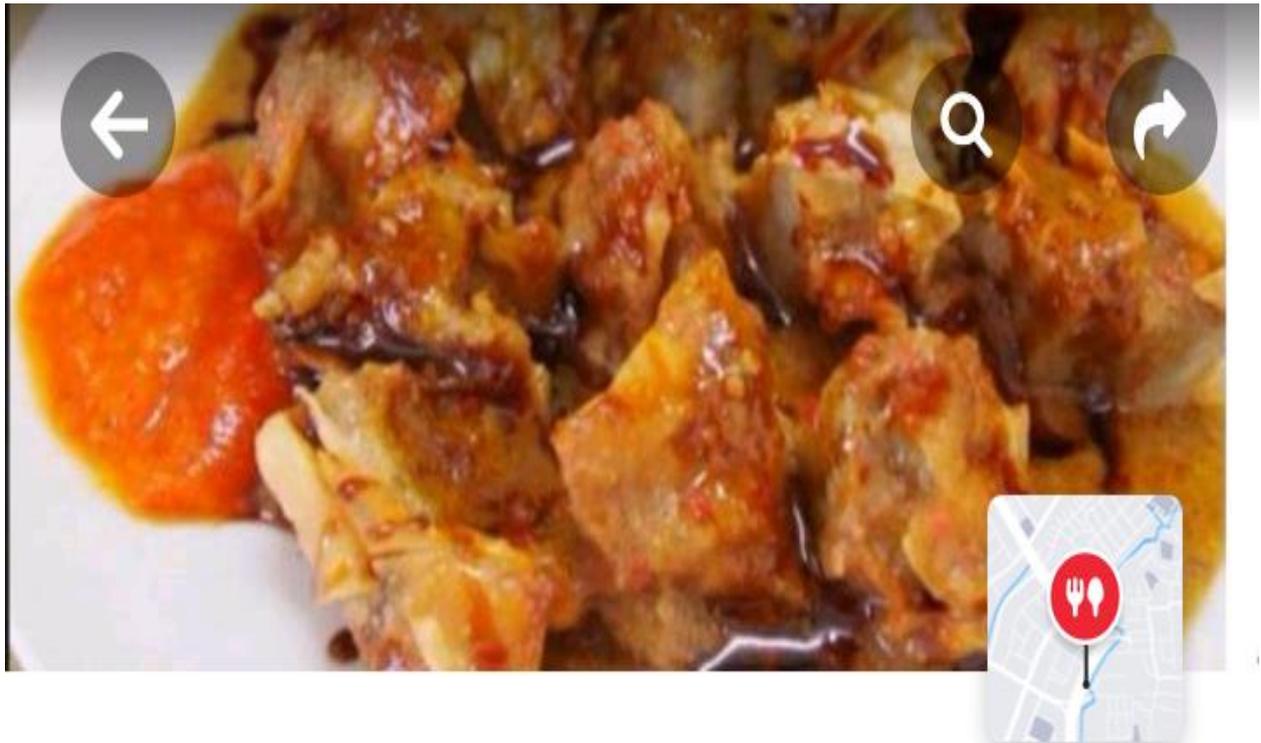
### 1. Siomay yang Memiliki Toko



*Foto bagian dalam toko*

Siomay Intan Sari berlokasi di Jalan Brigjen Hasan Kasim Celentang, kata ibunya sangat strategis disana. Toko ini buka sejak pukul 8 pagi dan tutup pada pukul 10 malam. Berani melabel sebagai siomay asli Bandung, nyatanya memang ibu Intan Sari sendiri datang langsung dari Bandung ke Palembang untuk berjualan siomay. Ibu Intan Sari sudah berjualan siomay di Celentang selama 12 tahun lamanya. Biasanya ibu Intan bisa menghasilkan Rp 2.000.000,- dalam sehari. Tidak heran karena ibu Intan sudah sangat lama dalam menjalankan bisnis tersebut sehingga sudah banyak pelanggan pastinya yang setia mencicipi siomay ibu Intan Sari. Di siomay ibu Intan Sari, harga seporsi siomay adalah Rp 15.000,- yang isinya 5 siomay dalam satu porsi. Memang sedikit lebih mahal dari siomay pada umumnya yang sering saya beli yang harganya Rp 1.000,- satu siomay tapi memiliki ukuran siomay yang lebih besar

dari pada siomay yang lain. Walaupun harga sedikit mahal tapi siomay yang disajikan memang memiliki cita rasa yang mantap. Dalam artian tekstur siomaynya sangat lembut, adonan ikan akan terasa sekali begitu menggigit potongan siomay yang disajikan. Belum lagi saus kacangnya yang tidak terlalu kasar namun menambah cita rasa dari siomay. Saus kacangnya ada sedikit rasa pedas. Untuk yang tidak menyukai rasa pedas, bisa menambahkan kecap. Selain bisa berkunjung langsung, saat ini siomay ibu Intan Sari juga telah dapat dipesan melalui Go-Food. Pelanggan yang sering beli di siomay ibu Intan Sari mulai dari anak-anak, anak muda dan orangtua juga. Jadi dapat disimpulkan bahwa semua kalangan yang sering beli di siomay ibu Intan Sari yang berada di Celentang tersebut.



## Batagor & Siomay Intan Sari, Celentang

Jajanan

 gofood PARTNER

 **4.6** (1000+ rating) **2.49 km**

*Foto aplikasi Go-Food siomay ibu Intan Sari*



*Foto toko bagian depan*



*Foto saya dengan ibu Intan Sari*



*Foto siomay ibu Intan Sari*

## 2. Siomay Gerobak yang Menetap



*Foto gerobak mas Asep*

Siomay ini berlokasi di Bukit Besar, tepatnya di depan gerbang Universitas Sriwijaya di ujung jalan Lunjuk Jaya. Nama penjual siomay ini adalah mas Asep Sendi Bakti. Mas Asep sudah berjualan siomay di depan gerbang Unsri baru menetap disana 1 bulan lebih dan mas Asep juga pernah berjualan siomay di Pusri sudah cukup lama yaitu selama 2 tahun. Motivasi mas Asep berjualan siomay adalah turun temurun dari orangtua katanya yang juga berjualan siomay. Mas Asep biasa mengambil siomay tersebut di agen yang berlokasi di Way Hitam dan agennya ada juga di Plaju. Biasanya yang sering membeli siomay mas Asep itu adalah mahasiswa karena mungkin mas Asep ingin menargetkan anak kuliah yang memiliki uang jajan yang bisa dikatakan masih sedikit yang pastinya ada juga anak kuliah yang ngekost yang memiliki uang pas-pasan. Harga siomay mas Asep seperti siomay pada umumnya yang harganya Rp 1.000,- untuk satu siomay, tentunya itu sangat terjangkau untuk anak kuliah seperti saya. Yang membeli siomay mas Asep ada juga ibu-ibu yang mungkin sering lewat menggunakan motor atau jalan kaki. Dan juga anak-anak sekolah yang sering melewati di depan gerbang Unsri. Menurut saya untuk rasa siomay mas Asep memiliki cita rasa yang

mantap untuk saus kacangnya dan rasa siomaynya sangat terasa ikannya. Tentunya untuk tekstur siomaynya masih memiliki sedikit kekurangan yaitu masih kurang lembut, tapi masih bisa dinikmati. Penghasilan mas Asep selama sehari berjualan dari pagi sampai sore biasanya mendapatkan hasil kurang lebih Rp 300.000,-.



*Foto saya dengan mas Asep*



*Foto siomay mas Asep*

### 3. Siomay Keliling



*Foto gerobak mas Suyoto*

Kelebihan dari usaha siomay Keliling ini karena jangkauan pemasaran akan menjadi lebih luas, penjual langsung mendatangi pembeli, modal lebih murah karena tidak harus menyewa ruko dan cocok untuk dikerjakan dimana saja. Nama penjual siomay keliling ini adalah mas Suyoto. Biasanya mas Suyoto memiliki penghasilan dalam sehari Rp 350.000,- dan pada hari minggu omsetnya naik menjadi Rp 380.000,-. Mas Suyoto biasa mengambil siomay ini di agen yang berlokasi di Lorong Budi Utomo II di dekat Polsek Sekta. Mas Suyoto jualan siomay dari jam 11 sampai magrib itu merupakan target dari atasan. Tapi jika siomaynya masih ada pun sampai malam hingga habis siomaynya. Namanya juga kita di upah kata mas Suyoto harus mencapai target. Upah yang didapatkan oleh mas Suyoto dalam sehari adalah Rp 120.000,- tapi kata mas Suyoto saya biasanya suka membawa telur dari rumah sehingga upah yang didapatnya menjadi Rp 150.000,-. Mas Suyoto dia tidak berani menetap karena takut omsetnya tidak sampai target. Dalam grup mas Suyoto memiliki anggota 7 orang itu disebar di berbagai tempat dan mas Suyoto kebagian tempat dari Borang sampai Lebak Murni. Soal rasa

siomay mas Suyoto menurut saya masih memiliki kekurangan yaitu untuk tekstur siomay kurang lembut, tidak terasa ikannya saat menggigit siomay tersebut. Dan untuk saus kacangnya juga kurang terasa. Sama saja seperti yang lain pelanggan mas Suyoto dari semua kalangan karena memang siomay ini disukai oleh banyak orang. Harga satu siomay yang dijual mas Suyoto tidak mahal hanya Rp 1.000,- per siomay.



*Foto saya dengan mas Suyoto*



*Foto siomay mas Suyoto*

## **D. KESIMPULAN**

Dapat saya simpulkan dari survey siomay yang dilakukan sejak minggu-minggu yang lalu bahwa untuk cita rasa saya pastinya akan memilih siomay ibu Intan sari. Sebab rasa siomay yang ibu Intan Sari sajikan sangat enak bahkan siomaynya sangat terasa ikannya, saus kacangnya enak dan tekstur siomaynya lembut. Walaupun memiliki harga yang relatif mahal untuk ukuran anak kuliah seperti saya, tapi jika cita rasanya enak tidak masalah buat saya. Untuk harga jika saya memiliki uang pas-pasan saya akan memilih siomay mas Asep. Karena harga siomaynya sama saja seperti siomay mas Suyoto. Tapi untuk rasa siomay dan saus kacangnya, siomay mas Asep lebih enak dibandingkan siomay mas Suyoto. Walaupun tekstur siomaynya sama-sama kurang lembut, tapi untuk rasa ikannya lebih terasa siomay mas Asep. Untuk saus kacangnya juga lebih enak saus kacang mas Asep.