

# PROSPEK UKM MAKANAN SEMANGGI DI DESA KENDUNG KECAMATAN BENOWO

**Siti Aminah**

**Dosen Manajemen FEB UPNV Jatim**

## ABSTRAKSI

Pecel **Semanggi** merupakan **makanan** khas Surabaya, yang dibuat dari daun **semanggi** yang dikukus dan kemudian dinikmati dengan sambal atau bumbu **semanggi**. Bumbu yang digunakan terbuat dari gula jawa, terasi, dan cabai.

Penjual semanggi Surabaya mudah sekali ditemui, dengan ciri khas jarit dan selendang untuk memanggul keranjang semangginya. Sajian semanggi dengan pincuk daun pisang semakin menambah cita rasa nusantara. Akan tetapi sekarang lebih moderen penjualnya membawa sepeda motor sehingga bisa dibawa kililing kampung di sekitarnya bahkan keluar kecamatan malah ada di kecamatan yang jauh dari Surabaya barat yaitu daerah rungkut Surabaya timur

Asal mula makanan ini berasal dari Desa Kendung, Kecamatan Benowo, yang berada di wilayah Surabaya barat. Penduduk kampung semanggi ini memanfaatkan tanaman di sekitar rumah untuk dimasak menjadi Semanggi Suroboyo. memang bahan semanggi yang berupa daun yang kecil kecil yang dinamakan daun semanggi

Kata kunci : UKM makanan semanggi

## Pendahuluan

Usaha kecil menengah atau disingkat dengan UKM ini menjadikan motor ekonomi di Surabaya dan Jawa Timur karena usaha ini tidak banyak memakan modal besar. UKM yang marak sekarang di Surabaya sekitarnya adalah, kafe, warung penjual makanan,

Penjual makanan ini banyak jenisnya, yaitu Antara lain Rujak, soto, dan masakan khas Surabaya atau Jawa Timur, di Surabaya ada banyak makanan khas seperti lontong balap, lontong Kupang, pecel, dan lain lain, Dan sejenis pecil ini yang merupakan ciri khas Surabaya yaitu Semanggi, atau yang dikenal dengan Semanggi suroboyo yang ada lagunya, memang makan semanggi ini sudah ada sejak jaman penjajajah Belanda, dan semanggi berupa tanaman sejenis sayuran,

Tanaman Semanggi ini banyak tumbuh di Surabaya bagian barat tepatnya di kecamatan Benowo di Desa Kendung dan oleh Walikota Risma Harini para penjual makanan semanggi dihimpun dan dibuatkan desa Semanggi yang berada di desa Kendung, sehingga kalau masyarakat Surabaya jalan jalan ke daerah sekitar kecamatan Benowo maka akan menemui penjual semanggi yang rata rata penjualnya ibu ibu, Dengan demikian adanya pengembangan sentra kuliner ini akan meningkatkan pendapatan masyarakat di daerah Benowo

Penjual semanggi Surabaya mudah sekali ditemui, dengan ciri khas jarit dan selendang untuk memanggul keranjang semangginya. Sajian semanggi dengan pincuk daun pisang semakin menambah cita rasa nusantara. atau kita ini cita tanah air sehingga tepat bila dihungkan dengan Bela negara

Asal mula makanan ini berasal dari Desa Kendung, Benowo, wilayah Surabaya barat. Penduduk kampung semanggi ini memanfaatkan tanaman di sekitar rumah untuk dimasak menjadi Semanggi Suroboyo.

Contoh Makan semanggi



## Landasan Teori

### Pengertian UKM

**Usaha Kecil dan Menengah** disingkat **UKM** adalah sebuah istilah yang mengacu kepada jenis usaha kecil yang memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp 200.000.000 tidak termasuk [tanah](#) dan bangunan tempat usaha. Dan usaha yang berdiri sendiri. Menurut Keputusan Presiden RI Nomor 99 tahun 1998 pengertian Usaha Kecil adalah: “Kegiatan ekonomi rakyat yang berskala kecil dengan bidang usaha yang secara mayoritas merupakan kegiatan usaha kecil dan perlu dilindungi untuk mencegah dari persaingan usaha yang tidak sehat.”

Usaha kecil adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria usaha kecil sebagaimana dimaksud dalam undang-undang ini. Usaha yang dikategorikan sebagai usaha kecil apabila kekayaan bersih lebih dari Rp 50 juta sampai dengan Rp 500 juta, tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. Sebuah usaha disebut usaha kecil apabila memiliki hasil penjualan lebih dari Rp 300 juta sampai paling banyak Rp 2,5 miliar.

Sementara usaha menengah adalah usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh orang perorangan atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau usaha besar dengan jumlah kekayaan bersih atau hasil penjualan tahunan sebagaimana diatur dalam undang-undang ini. Usaha yang dikategorikan sebagai usaha menengah apabila kekayaan bersih lebih dari Rp 500 juta sampai paling banyak Rp 10 miliar, tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha. Sebuah usaha disebut usaha menengah apabila memiliki hasil penjualan lebih dari Rp 2,5 miliar sampai paling banyak Rp 50 miliar. <sup>[1]</sup>

### Kriteria usaha kecil

---

Kriteria usaha kecil menurut [UU No. 9 tahun 1995](#) adalah sebagai berikut:

1. Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 200.000.000,- (Dua Ratus Juta Rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha
2. Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 1.000.000.000,- (Satu Miliar Rupiah)
3. Milik Warga Negara Indonesia
4. Berdiri sendiri, bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang tidak dimiliki, dikuasai, atau berafiliasi baik langsung maupun tidak langsung dengan Usaha Menengah atau Usaha Besar
5. Berbentuk usaha orang perorangan, badan usaha yang tidak berbadan hukum, atau badan usaha yang berbadan hukum, termasuk koperasi.

### Hubungan UKM dan ekonomi Indonesia

---

Di Indonesia, UKM adalah tulang punggung ekonomi Indonesia. Jumlah UKM hingga 2011 mencapai sekitar 52 juta.<sup>[2]</sup> UKM di Indonesia sangat penting bagi ekonomi karena menyumbang 60% dari [PDB](#) dan menampung 97% [tenaga kerja](#). Tetapi akses ke lembaga keuangan sangat terbatas baru 25% atau 13 juta pelaku UKM yang mendapat akses ke lembaga keuangan.<sup>[3]</sup> Pemerintah Indonesia, membina UKM melalui Dinas Koperasi dan UKM, di masing-masing Provinsi atau Kabupaten/Kota.

### Pajak bagi UKM

---

Menteri Koperasi dan UKM, [Syarifuddin Hasan](#), mengatakan Pemerintah akan menarik pajak bagi sektor UKM beromzet Rp300 juta hingga Rp4 miliar per tahun. Hal tersebut akan dilaksanakan karena pemerintah mengakui membutuhkan uang untuk proyek infrastruktur.<sup>[4]</sup> Pemerintah membuat PP Nomor 46 Tahun 2013 tentang Pajak Penghasilan Atas Penghasilan Dari Usaha Yang Diterima Atau Diperoleh Wajib Pajak Yang Memiliki Peredaran Bruto Tertentu (PP Nomor 46 tahun 2013) atau lebih dikenal PPh atas UMKM. Sehingga wajib pajak diwajibkan membayar pajak penghasilan sebesar 1%.

### Tanaan Semanggi

Asal mula makanan ini berasal dari Desa Kendung, Kecamatan Benowo, yang berada di wilayah Surabaya barat. Penduduk kampung semanggi ini memanfaatkan tanaman di sekitar rumah untuk dimasak menjadi Semanggi Suroboyo. memang bahan semanggi yang berupa daun yang kecil kecil yang dinamakan daun semanggi

### Metodologi penelitian

Dalam penelitian ini peneliti membahas dengan metode kualitatif dari sumber data yang berasal dari internet dan wawancara langsung ke pedagang semanggi,

Dari hasil data ini maka peneliti menguraikannya dengan analisa dan kesimpulan dari penelitian ini sehingga didapat kesimpulan.

---

## Hasil Penelitian

---

**Semanggi** atau **Pecel Semanggi** adalah sejenis [makanan](#) khas [Surabaya](#), [Jawa Timur](#), dibuat dari [daun semanggi](#) yang dikukus dan kemudian dinikmati dengan [sambal](#) pedas yang nikmat. Semanggi juga dapat dihidangkan dengan [kecambah](#), [kangkung](#), [kerupuk puli](#) yang terbuat dari beras, serta bumbu yang terbuat dari [ketela rambat](#). Saus atau bumbu yang

digunakan dalam makanan semanggi memiliki bahan baku serta rasa yang berbeda. Semanggi Surabaya

### Penjual semanggi Surabaya

Penjual semanggi di [Surabaya](#) menggunakan sambal yang dibuat dari gula jawa (lebih banyak), [terasi](#), dan [cabai](#).

Penjual semanggi Surabaya mudah dikenali karena menggunakan jarit dan selendang untuk memanggul semanggi. Sayuran yang digunakan ada dua macam, yaitu daun semanggi dan kecambah yang direbus. Bumbunya yang khas terbuat dari perpaduan [ketela rambat](#), [kacang tanah](#), dan [gula merah](#) serta dilengkapi [kerupuk puli](#).<sup>[1]</sup> Karena bahan utamanya ketela rambat, rasa sambal pecel ini pun didominasi manis ketela.<sup>[2]</sup>

Untuk memasak semanggi, setelah dibersihkan dari kotoran, semanggi direndam air panas beberapa saat supaya tidak hancur. Saat menyajikan, pertama-tama sayuran ditempatkan dalam *pincuk* daun pisang, kemudian disiram bumbu yang sudah dicairkan dengan air.<sup>[3]</sup>

### Benowo

Sebagian besar penjual makanan ini berasal dari Desa Kendung, Benowo, wilayah pinggiran [Kota Surabaya](#) yang berbatasan dengan [Gresik](#).<sup>[2]</sup> Desa Kendung, Kecamatan Benowo, Surabaya, dikenal sebagai kampung semanggi. Warganya membudidayakan tanaman [semanggi](#) di lahan-lahan serta sebagian besar berprofesi sebagai penjual semanggi dengan cara digendong. Mereka keliling dan keluar masuk kampung di Surabaya menjajakan semanggi secara berkelompok dan menyebar ke berbagai pelosok di Surabaya.<sup>[4]</sup>

### Lagu Semanggi Suroboyo

Makanan ini khas [Kota Surabaya](#) dan tidak ditemui di tempat lain. Semanggi Surabaya bahkan biasa disebut dalam kisah-kisah (*lakon*) ludruk *Suroboyoan*.<sup>[2]</sup> Bahkan ada sebuah lagu daerah Surabaya yang berjudul [Semanggi Suroboyo](#).

## Kesimpulan

- Semanggi adalah semacam makanan pecel cirikas Surabaya
- Semanggi berupa tanaman sayuran
- Semanggi tumbuh di daerah Desa Kendung Kecamatan Benowo Surabaya
- Semanggi dapat menjadikan tambahan pendapatan keluarga sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat

