

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie merupakan makanan yang pertama kali dibuat di wilayah Mediterania, tetapi ada juga yang menyebutkan teknologi mie pertama kali dikembangkan di Timur Tengah. Mie pada jaman sekarang ini banyak diminati, karena masyarakat banyak menyukai produk-produk instan sepertihalnya mie. Mie sendiri biasanya hanya menggunakan bahan baku tepung terigu protein tinggi tanpa bahan tambahan lainnya, sehingga dengan ini digunakan bahan tambahan berupa buah bit untuk meningkatkan kualitas mie.

Buah bit merupakan tanaman semusim yang berbentuk rumput dengan batang yang pendek, tanaman buah bit merupakan tanaman jenis umbi-umbian dengan warna buah kemerahan. Kandungan vitamin dan mineral yang terdapat pada buah bit merah seperti vitamin B, kalsium, fosfor, nutrisi, dan zat besi merupakan nilai lebih dari penggunaan buah bit merah (Dewi, dkk. 2019).

Tumbuhan buah bit merah dimanfaatkan sebagai pewarna makanan alami karena memiliki warna merah yang pekat, untuk itu inovasi dari buah bit sangat dibutuhkan dan juga masyarakat kurang mengetahui cara pemanfaatan atau pengolahan buah bit, karena sebagian masyarakat pedesaan yang tinggal di dataran rendah kurang mengetahui buah bit itu sendiri, oleh karena itu dibutuhkan inovasi dari pengolahan buah bit seperti halnya mie kering dari buah bit.

Mie kering buah bit adalah inovasi produk yang memanfaatkan buah bit untuk meningkatkan kualitas dari mie yang biasanya hanya dianggap kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Mie kering buah bit memiliki bahan dasar buah bit sebagai pewarna alami dan tepung terigu sebagai bahan utama pembuatan mie. Mie kering buah bit beda dengan mie kering pada umumnya, karena memiliki warna merah alami yang berasal dari buah bit, buah bit sendiri jika digunakan sebagai pewarna alami dari mie kering ini tidak mempengaruhi rasa sedikitpun, tetapi mie tersebut memiliki manfaat

dari buah bit, sehingga masyarakat tidak lagi khawatir untuk mengonsumsi mie dengan jangka waktu panjang.

Berdasarkan uraian diatas, adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini bertujuan untuk menciptakan inovasi baru dengan membuat mie kering buah bit yang memiliki tambahan gizi dan bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Inovasi ini juga dapat meningkatkan produksi dan pemasaran mie sehat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi Mie Kering Buah Bit?
2. Bagaimana strategi pemasaran produk Mie Kering Buah Bit?
3. Bagaimana menghitung kelayakan usaha pemasaran Mie Kering Buah Bit?

1.3 Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi Mie Kering Buah Bit.
2. Mengetahui strategi pemasaran Mie Kering Buah Bit.
3. Mengetahui kelayakan usaha pemasaran produk Mie Kering Buah Bit.

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah:

1. Meningkatkan nilai gizi dari mie kering biasa.
2. Menghasilkan mie kering dengan inovasi baru.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha baru dalam memproduksi mie kering dengan penambahan ekstrak buah bit sebagai pewarna alami mie kering.