

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Mie merupakan salah satu produk olahan pangan yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia karena harganya yang terjangkau dan dapat menjadi makanan alternatif pengganti nasi sebagai sumber karbohidrat. Dalam 100 gram mie kering mengandung lebih tinggi karbohidrat yaitu 76,3 gram dibandingkan kandungan karbohidrat pada nasi yaitu 39,8 gram (Budiarti, 2011). Umumnya, masyarakat mengkonsumsi mie dalam bentuk makanan instan ataupun mie kering. Hal ini menjadikan Indonesia menduduki peringkat kedua setelah Cina dalam mengkonsumsi mie instan sebanyak 12.640 porsi pada tahun 2020 (*World Instant Noodle Association*, 2021).

Mie berdasarkan tahap pengolahannya, dapat digolongkan menjadi mie mentah, mie basah, mie kering, dan mie goreng (Ayu, 2020). Menurut Standar Nasional Indonesia (1996), mie kering dilakukan pengeringan hingga kadar airnya mencapai 8-10% sehingga dapat menambah umur simpan. Proses pengeringan ini dapat dilakukan dengan alat pengering (*artificial dryer*) atau dengan penjemuran (*sun drying*) yaitu menggunakan energi panas matahari secara langsung (Cahyani, 2011).

Kehadiran mie saat ini mulai berkembang dengan adanya produk mie sehat yang ditambahkan bahan tambahan pangan alami, seperti dari sayuran maupun buah-buahan. Produk yang dapat ditemui dipasaran yaitu mie dengan penambahan ekstrak buah naga, bit, bayam, sawi, ataupun wortel. Selain memberikan warna pada mie, penambahan buah dan sayur tersebut juga dapat memberikan tambahan nilai gizi pada mie. Munculnya produk mie sehat ini karena adanya kebiasaan masyarakat dalam mengkonsumsi mie tanpa makanan pelengkap seperti sayuran maupun protein sehingga kebutuhan gizi tidak tercukupi (Budiarti, 2011).

Banyaknya produsen yang mulai mengembangkan mie sehat menimbulkan tantangan untuk mengadakan pengembangan dalam mengolah produk pangan yang lebih inovatif sehingga dapat menarik minat konsumen. Salah satu upaya dalam pengembangan produk mie sehat ini adalah mie kering dengan penambahan

daun katuk. Umumnya daun katuk digunakan sebagai olahan sayur maupun obat herbal. Daun katuk memiliki beberapa kandungan senyawa kimia seperti alkaloid papaverin, protein, lemak, vitamin, mineral, saponin, flavonoid (lutein dan zeaxanthin) dan tanin (Laswati, 2017).

Prospek katuk dapat dikembangkan sebagai bahan dasar suplemen pelancar air susu ibu (ASI), anti kuman, anti lemak, efektif dalam mengontrol tekanan darah dan masalah ginekologi, hiperlipidemia, urolithiasis, batu empedu, dan konstipasi, serta dapat digunakan sebagai bahan pewarna kue dan lain-lain (Santoso, 2014). Ekstrak dari daun katuk memiliki warna hijau tua yang pekat. Santoso (2014) juga menyebutkan bahwa katuk banyak mengandung provitamin A yang berperan dalam kesehatan mata, kesehatan reproduksi, vitamin C sebagai antioksidan alami, zat besi sebagai pencegah anemia, protein, dan zat gizi lainnya. Selain itu, katuk dapat digunakan sebagai bahan pengawet yang lebih aman.

Mie kering penambahan daun katuk merupakan inovasi produk pangan dengan bahan dasar berupa tepung terigu, tepung tapioka, telur, garam, minyak, dipenambahan dengan pasta daun katuk, dan dihomogenkan menjadi adonan. Warna yang pekat pada adonan mie dengan rasa dan aroma yang khas daun katuk, serta tekstur yang renyah diharapkan dapat diterima oleh konsumen, yaitu mulai dari anak-anak hingga orang dewasa khususnya bagi ibu menyusui. Sehingga Proyek Usaha Mandiri (PUM) mie kering penambahan daun katuk ini dapat dilakukan produksi dan pemasaran.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan penjabaran latar belakang tersebut, maka rumusan masalah pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan mie kering penambahan daun katuk adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana tata cara produksi mie kering penambahan daun katuk yang dapat diterima baik oleh konsumen?
2. Bagaimana cara menghitung analisa biaya dan kelayakan usaha pada proses produksi mie kering penambahan daun katuk?
3. Bagaimana strategi pemasaran mie kering penambahan daun katuk yang baik?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan pada Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan mie kering penambahan daun katuk adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui tata cara produksi mie kering penambahan daun katuk yang dapat diterima baik oleh konsumen.
2. Mengetahui analisa biaya dan kelayakan usaha pada proses produksi mie kering penambahan daun katuk.
3. Mengetahui strategi pemasaran yang baik pada produk mie kering penambahan daun katuk.

### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang dapat diambil dengan adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan mie kering penambahan daun katuk adalah sebagai berikut:

1. Memberikan preferensi dalam pengolahan pangan dengan daun katuk.
2. Menambah nilai ekonomis daun katuk.
3. Membuka peluang usaha kerja baru bagi wirausahawan dalam memproduksi mie kering penambahan daun katuk.