

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie adalah makanan alternatif pengganti beras yang banyak dikonsumsi masyarakat. Mie menjadi kesukaan masyarakat karena harganya murah dan cara pengolahan sekaligus penyajiannya sederhana. Mie banyak mengandung karbohidrat, yang banyak menyumbang energi pada tubuh sehingga mie dapat dijadikan sebagai makanan pengganti nasi. Melihat kebiasaan masyarakat setempat yaitu banyak menyukai mie berdasarkan data *World Instant Noodles Association* (WINA) konsumsi mie instan di seluruh dunia pada 2017 sampai 2018 mencapai 100 miliar bungkus (porci) naik 2,7% dari tahun sebelumnya. Adapun konsumsi mie instan Indonesia pada tahun lalu mencapai 12,63 miliar bungkus atau sekitar 12,6% dari total konsumsi dunia serta berada di urutan terbesar kedua di dunia.

Hal ini memotivasi saya untuk membuat pengembangan produk mie yang sesuai dengan kegemaran masyarakat Indonesia. Melalui inovasi baru yaitu mie kering bunga telang. di masa pandemik seperti ini sudah banyak masyarakat yang memulai kebiasaan baru dengan cara hidup sehat. Gaya hidup sehat adalah cara kita menjalani hidup guna menurunkan risiko terkena penyakit atau meninggal dunia di usia muda.

Bunga telang (*Clitoria Terenatea*) adalah bunga yang mengandung tinggi antioksidan yang biasanya tumbuh di pekarangan rumah, hutan atau bahkan pinggiran kebun. Bunga telang yang tinggi antioksidan lebih dikenal oleh masyarakat sebagai tanaman obat, umumnya bunga telang dimanfaatkan sebagai obat mata, obat untuk menghilangkan dahak pada bronkitis kronis, menurunkan demam, serta iritasi kandungan kemih dan saluran kencing (Suarna, 2005). Bunga telang di Indonesia biasanya digunakan sebagai pewarna makanan atau juga merebus bunga secara langsung untuk dijadikan obat herbal,

Sehingga belum populer di kalangan masyarakat untuk dijadikan produk lebih lanjut.

Mie kering bunga telang adalah salah satu inovasi baru dari produk mie kering. Adanya penambahan ekstrak bunga telang memberikan warna biru, selain itu ekstrak bunga telang juga memberi manfaat sangat banyak untuk tubuh, dikarenakan adanya kandungan antioksidan. Kandungan flavonoid pada bunga telang dapat berperan sebagai sumber antioksidan. Kandungan flavonoid tersebut dapat dikembangkan pada berbagai industri pangan. Sehingga selain meningkatkan atribut mutu terhadap warna juga dapat memberikan efek terhadap kesehatan (Makasana, et al., 2017). Mie kering bunga telang memiliki kelebihan yaitu daya simpan yang lebih lama serta kandungan antioksidan, diharapkan meningkatkan minat masyarakat untuk membeli dan mencoba produk dengan inovasi terbaru ini. Oleh karena itu tugas akhir ini bertujuan untuk memproduksi memasarkan kelayakan produk mie kering bunga telang di kabupaten jember, sehingga diketahui kelayakan usaha dari mie kering bunga telang.

Pada kegiatan proyek usaha mandiri ini adapun metode pelaksanaan yang digunakan meliputi survey pasar, hal ini bertujuan untuk mengetahui minat konsumen dan keinginan konsumen terhadap produk mie kering bunga telang.

1.2 Rumusan Masalah

Beberapa masalah yang timbul dan menjadi kendala dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan mie kering bunga telang adalah :

1. Bagaimana cara memproduksi Mie Kering Bunga Telang
2. Bagaimana strategi pemasaran Produk Mie Kering Bunga Telang?
3. Bagaimana cara memasarkan dan kelayakan mie kering bunga telang?

1.3 Tujuan Program

Tujuan dari Proyek Usaha Mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui cara memproduksi Mie Kering Bunga Telang.
2. Mengetahui strategi pemasaran Mie Kering Bunga Telang.
3. Mengetahui kelayakan usaha pemasaran produk Mie Kering Bunga Telang.

1.4 Kegunaan Program

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

1. Memberikan variasi yang ada pada olahan mie kering yang ada.
2. Meningkatkan nilai guna bunga telang.
3. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek mie kering bunga telang baik skala besar maupun industri rumah tangga.

