

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dengan sebagian besar masyarakatnya bekerja di bidang Pertanian. Kebutuhan hidup masyarakat Indonesia tidak terlepas dari hasil pertanian, baik dari kebutuhan pokok maupun kebutuhan sampingan. Masyarakat Indonesia sendiri tidak hanya pertanian dalam bidang tanaman padi dan jagung, namun masyarakat Indonesia juga dalam bidang pertanian sayur-sayuran salah satunya yaitu sayur katu, wortel, dan bayam merah. Untuk sayur wortel menurut data Badan Pusat Statistika (BPS) tahun 2020 hasil panen wortel di Provinsi Jawa Timur mencapai 80,398 ton, sayur bayam merah menurut data Badan Pusat Statistika (BPS) tahun 2015 hasil panen di Provinsi Jawa Timur mencapai 5,327,00 ton.

Kabupaten Jember adalah wilayah yang memiliki potensi luar biasa dalam bidang pertanian dengan luas daratan 2.431 km² untuk mengolah suatu pertanian dalam berbagai tanaman apapun seperti padi, jagung, sayur-sayuran, cabe dan masih banyak lainnya. yang dikelola oleh masyarakat Jember agar kebutuhan hidup tercukupi dan sejahtera. Daerah yang memiliki tanah subur serta luas yang menjadikan wilayah ini menjadi sebagian besar ladang mata pencaharian masyarakat Jember sebagai petani hal ini juga dimanfaatkan oleh sebagian petani untuk budidaya sayur sayuran.

Mie instan merupakan makanan siap saji dengan cara dimasak menggunakan air mendidih terlebih dahulu yang dicampur minyak dan penyedap rasa kemudian mie instan siap dimakan. Memasak mie instan hanya perlu membutuhkan waktu beberapa menit saja untuk menikmati mie instan. Mie instan diciptakan oleh Momofuku Ando pada tahun 1958 yang kemudian mendirikan perusahaan Nissin dan memproduksi mie instan pertama di dunia chicken ramen. Mie instan pertama hadir di Indonesia dengan merk supermi pada tahun 1968 yang sampai saat ini sudah banyak di Indonesia berbagai macam varian merk dan rasa mie instan dengan berbagai macam peminatnya dari berbagai kalangan.

Produk mie sayur pedasan merupakan mie instan yang terbuat dari tepung terigu, telur dan garam yang dicampur sampai adonan kalis dengan pemberian pewarna makanan dari sayur katuk, bayam merah, dan wortel yang sudah diambil sarinya dengan cara di blender. Pewarna menggunakan sayur dapat menambah gizi pada adonan mie serta warna tanpa pengawet. Dengan inovasi ini mie sayur pedasan tentunya dapat menciptakan suatu usaha baru dan juga peluang kerja bagi masyarakat sekitar yang mulai bosan dengan mie instan buatan pabrik.

Sayuran merupakan sebutan umum bagi bahan pangan asal tumbuhan yang biasanya mengandung kadar air tinggi dan dikonsumsi dalam keadaan segar atau setelah diolah secara minimal. Sebutan untuk beraneka jenis sayuran disebut sebagai sayur-sayuran atau sayur-mayur. Kebutuhan sayur datang dari masyarakat, baik untuk konsumsi pribadi maupun untuk pemenuhan bahan baku bisnis yang mereka jalankan. Mulai ibu-ibu rumah tangga yang mencari sayur untuk kebutuhan gizi keluarganya, pelaku usaha makanan yang membutuhkan sayur sebagai bahan baku usaha mereka, sampai para pedagang sayur segar di pasar atau supermarket (Satria *et al*, 2022)

Sayur katuk (*Sauropus Androgynus*) merupakan tanaman yang terbukti mudah tumbuh di Indonesia memiliki berbagai macam aktifitas farmakologi. Efek farmakologi daun katuk telah diteliti meliputi antibakteri, antianemia, antiinflamasi dan meningkatkan produksi asi (Majid *et al*, 2016). Katuk telah banyak dikenal sebagai sayuran di sebagian besar Indonesia. Bahkan terutama di Jawa katuk telah dibudidayakan secara komersial, sedang di daerah lain ditanam sebagai tanaman pagar atau tanaman sela. Daun katuk termasuk salah satu sayuran yang kaya akan zat gizi dan zat metabolik sekunder, sehingga katuk bias dimanfaatkan sebagai sayur dan sebagai obat herbal (Santoso, 2014).

Bayam merah merupakan salah satu sayuran yang memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Di beberapa negara berkembang, bayam dipromosikan sebagai sumber protein nabati karena berfungsi ganda sebagai pemenuhan kebutuhan gizi maupun pelayanan kesehatan masyarakat (Jumiati, 2009).

Wortel (*Daucus carota L*) adalah tumbuhan jenis sayuran umbi yang biasanya berwarna jingga atau putih dengan tekstur serupa kayu. Bagian yang dapat dimakan dari wortel adalah bagian umbi atau akarnya. Wortel adalah tumbuhan biennial (siklus hidup 12 - 24 bulan) yang menyimpan karbohidrat dalam jumlah besar untuk tumbuhan tersebut berbunga pada tahun kedua. Batang bunga tumbuh setinggi sekitar 1 m dengan bunga berwarna putih. Rasanya renyah, agak manis dan enak dimakan langsung mentah-mentah, warna umbinya yang kuning kemerah-merahan itu mempunyai kadar Carotene A (provitamin A) yang sangat tinggi selain sumber vitamin A, umbi wortel juga mengandung vitamin B, vitamin C dan Mineral (Munawarah, 2017).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat diketahui rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan mie sayur pedasan di Desa kemuning Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember?
2. Bagaimana Analisis kelayakan usaha mie sayur pedasan di Desa Kemuning Kecamatan Jenggawa Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran produk mie sayur pedasan di Desa Kemuning Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember?

1.3 Tujuan

Berdasarkan perumusan masalah diatas maka tugas akhir ini memiliki tujuan sebagai berikut :

1. Dapat melaksanakan proses produksi mie sayur pedasan Desa Kemuning Keamatan Jenggawah Kabupaten Jember.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha pada produk mie sayur pedasan di Desa Kemuning Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember.
3. Dapat melaksanakn proses pemasaran pada produk mie sayur pedasan di Desa Kemuning Kecamatan Jenggawah Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari tugas akhir ini adalah :

1. Dapat memberikan wawasan pengetahuan berwirausaha bagi masyarakat serta membuka lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar.
2. Dapat meningkatkan ekonomi nilai sayur- sayuran yang diolah menjadi produk dengan inovasi terbaru.
3. Dapat dijadikan sebagai refrensi baru bagi pembaca yang akan melaksanakan tugas akhir.