

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tingkat konsumsi produk pangan masyarakat Indonesia sangat besar. Salah satu produk pangan yang populer dikalangan masyarakat yaitu mi. tidak sedikit masyarakat yang menjadikan mi sebagai menu sarapan. Selain mengenyangkan, olahan mi relatif murah, praktis dan memiliki rasa yang tidak membosankan. Kenyataan tersebut jelas memperlihatkan bahwa usaha mi di Indonesia tidak akan pernah menurun. Bahkan sekarang ini bahan pembuat mi sangat beragam, penanganan olahan mi sendiri juga bermacam-macam.

Mi kering yang populer di masyarakat, biasanya digunakan untuk membuat mi ayam, mi goreng maupun mi rebus. Mi kering adalah salah satu cara penanganan pada olahan mi agar lebih tahan lama. Mi kering merupakan produk industri makanan yang potensinya terus berkembang dan dapat bersaing di kalangan pengecer. Oleh karena itu penting bagi produsen mi untuk terus berinovasi agar dapat bersaing dengan pesaing produsen mi lain.

Inovasi mi yang mengandung banyak manfaat yaitu mi kering labu kuning produk mi kering labu kuning ini dibuat dengan cara menambahkan pasta labu kuning kedalam adonan mi. Labu kuning memiliki banyak kandungan betakaroten dan provitamin A. Warna kuning pada daging buah labu kuning berarti bahwa kandungan karetonoidnya tinggi. Labu kuning di Indonesia memiliki potensi yang tinggi namun pemanfaatannya masih rendah. Salah satu pemanfaatan labu kuning yaitu dengan dijadikan bahan pewarna alami mi kuning. (Hendrasty,2003)

Mi kering labu kuning juga dapat digunakan sebagai alternatif diet rendah lemak dan pemenuhan gizi khususnya provitamin A. Tidak hanya memiliki manfaat dan kandungan yang bagus penambahan pure labu kuning pada mi kering ini dapat memberikan warna kuning alami pada mi sehingga mi lebih terlihat menarik dan memiliki rasa yang khas. Kesempatan usaha mi kering labu sangatlah bagus dan menguntungkan, serta target pasarnya pun sangat luas.

Apalagi sekarang ini masih jarang produsen mi kering labu kuning, sehingga usaha ini dapat dijadikan peluang menguntungkan. Bisnis mi kering labu

kuning ini merupakan usaha yang tidak akan pernah mati karena penggemar kuliner ini sangatlah banyak dan tersebar dimana-mana. Sekalipun telah banyak orang yang berjualan mi kering labu kuning, namun penikmat mi kering tidak akan pernah berkurang malah semakin berkembang terus. Setiap usaha memerlukan analisis usaha dengan tujuan mengetahui kelayakan usaha tersebut. Beberapa metode analisis digunakan untuk mengetahui suatu kelayakan usaha seperti analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan analisis *Return On Investment* (ROI)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, didapat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi mi kering labu kuning di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha pada mi kering labu kuning di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember?
3. Bagaimana proses pemasaran untuk produk mi kering labu kuning ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, didapat tujuan sebagai berikut:

1. Mampu melaksanakan proses produksi mi kering labu kuning di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Mampu melaksanakan analisis kelayakan usaha mi kering labu kuning di Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Mampu memasarkan produk mi kering labu kuning dengan efektif.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan yang telah diuraikan, didapat manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan pengetahuan kepada mahasiswa maupun masyarakat tentang permasalahan terkait dengan kelayakan usaha mi kering labu kuning.

2. Dapat dijadikan acuan atau referensi oleh mahasiswa dan masyarakat untuk melakukan proses produksi mi kering labu kuning.
3. Dapat memberikan informasi inovasi pemanfaatan labu kuning dijadikan sebagai mi kering labu kuning.