

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Mie merupakan makanan yang disukai oleh banyak orang baik dari kalangan bawah menengah dan kalangan atas yang merupakan makanan paling populer di Asia, khususnya di Indonesia. Selain itu 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.

Konsumsi mie instan di Indonesia meningkat sebesar 13,27 miliar bungkus pada tahun 2021. Jumlah itu menjadi yang terbesar kedua setelah China/Hong Kong dengan konsumsi sebesar 43,99 miliar bungkus (*World Instant Noodles Association* (WINA), 2021). Pada sisi lain, hasil survey pengeluaran untuk konsumsi penduduk Indonesia oleh Badan Pusat Statistik (BPS) pada Maret 2021 menunjukkan, penduduk Indonesia mengkonsumsi 48 bungkus mie instan dalam setahun atau total seluruh Indonesia mencapai 13,2 miliar bungkus, dengan berat rata-rata per bungkus adalah 80 gram. Adapun jenis-jenis mie yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu dibagi menjadi 5 golongan, yaitu: 1) mie mentah atau segar, yang dibuat langsung dari proses pemotongan lembaran adonan dengan kadar air 35 %, 2) mie basah adalah mie mentah, yang sebelum dipasarkan mengalami perebusan dalam air mendidih lebih dahulu dengan kadar air 52 %, 3) mie kering adalah mie mentah yang langsung dikeringkan dengan kadar air 10%.

Kalangan yang banyak mengkonsumsi mie instan adalah kelompok usia remaja 10-14 tahun proporsi kebiasaan makan mie instan tercatat 11,6% per hari, 68, 3% (1-6 kali per minggu) dan 20,2% per bulan, sedangkan kelompok usia remaja 15-19 tahun proporsi kebiasaan makan mie instan tercatat 11,2% per hari, 67,6% (1-6 kali per minggu) dan 21,2% per bulan. (Sahal, 2022). Tingginya konsumsi mie instan berdampak pada kesehatan antara lain: 1) dapat mengganggu pencernaan karena kandungan serat dan nutrisi yang rendah dapat menimbulkan sembelit atau sulit buang air besar, 2) berisiko batu ginjal karena kandungan garam yang cukup tinggi pada mie instan sehingga mampu meningkatkan risiko

pembentukan batu ginjal, 3) memicu penyakit diabetes karena mampu mengganggu kadar gula dan pelepasan insulin pada penderita diabetes. 4) *Monosodium Glutamat* (MSG) yang terkandung dalam mie instan dapat menurunkan kinerja otak. (Ayu, 2021). Berikut diagram konsumsi mie instan di Indonesia pada tahun 2018 sampai 2021.



Gambar 1.1 Grafik konsumsi Mie Instan di Indonesia Tahun 2018-2021

Konsumsi mie instan di Indonesia secara berturut-turut pada tahun 2018 sampai dengan 2021 adalah sebanyak 12,5; 12,5; 12,6; dan 13,3 miliar sehingga konsumsi mie instan di Indonesia dapat disimpulkan bahwa meningkat setiap tahunnya (Rizaty, 2022). Upaya meminimalisir penyakit yang diakibatkan oleh konsumsi mie instan secara berlebihan dengan menciptakan produk mie sehat yang dipadukan atau ditambahkan bahan pangan alami seperti sayuran. Produk mie sehat yang sudah beredar di Indonesia adalah mie lemonilo, mie tropicana slim, mie ladang lima, mie lingkaran organik, mie nyaman, dan masih banyak yang lain. (Zephyrine, 2022). Adapun produk mie sehat *homemade* yang dapat diolah sendiri di rumah antara lain: mie sawi, mie wortel, mie buah naga, mie bayam, dan mie daun kelor. (Wardhani, 2020).

Produk mie kering daun kelor (Mie Ringlor) merupakan mie kering sehat terbuat dari penambahan daun kelor yang diambil sarinya dengan cara diblender.

Selain itu mie kering dengan penambahan daun kelor (mie ringlor) merupakan inovasi produk pangan berbahan dasar tepung terigu protein tinggi, tepung tapioka, telur, garam, dan penambahan daun kelor yang dihomogenkan menjadi satu adonan. Mie ringlor ini dibuat untuk meningkatkan nilai tambah dan nilai jual dari daun kelor yang pemanfaatannya masih kurang maksimal. Munculnya inovasi mie sehat ini karena adanya kebiasaan masyarakat dalam mengkonsumsi mie instan tanpa makanan pelengkap dan daun kelor hanya dimanfaatkan sebagai sayuran maupun obat herbal sehingga kebutuhan gizi dalam tubuh manusia tidak tercukupi secara maksimal.

Kelor (*Moringa oleifera*) adalah salah satu pohon paling bermanfaat di dunia, karena hampir setiap bagian pohonnya dapat digunakan untuk makanan, pengobatan dan keperluan industri. Pohon ini berpotensi untuk meningkatkan gizi, meningkatkan ketahanan pangan dan mendorong pembangunan pedesaan. Studi terbaru menunjukkan manfaat kesehatan potensial dari daun *Moringa oleifera* karena kandungan senyawa bioaktifnya yaitu senyawa fenolik. Selain itu, daun kelor dilaporkan memiliki beberapa nutrisi yang tinggi: 10 kali lipat vitamin A yang ditemukan dalam wortel, 17 kali kalsium susu, 15 kali kalium pisang, 25 kali lipat zat besi bayam, 9 kali lipat protein yoghurt (Fatmawati et al., 2022). Kelor berpotensi sebagai obat tradisional dan ditemukan sebagai obat darah tinggi, kolesterol, asam urat, kanker, segala penyakit lambung, obat radang, diabetes, obat jerawat, dan untuk masker. Tanaman kelor paling banyak digunakan masyarakat adalah sebagai bahan pangan, sebagai olahan makanan seperti sayur, lalapan, teh kelor, keripik daun kelor, tepung kelor, minyak kelor, mie dan coklat (Susanti & Nurman, 2022). Prospek penambahan sari daun kelor pada mie sehat yang memiliki warna hijau pekat dengan rasa dan aroma khas daun kelor diharapkan dapat diterima oleh konsumen dalam memenuhi kebutuhan gizinya dengan mengkonsumsi Mie Kering dengan Penambahan Daun Kelor (Mie Ringlor).

Mie kering dengan penambahan daun kelor (mie ringlor) merupakan inovasi produk pangan berbahan dasar tepung terigu protein tinggi, tepung tapioka, telur, garam, dan penambahan daun kelor yang dihomogenkan menjadi satu adonan. Mie

ringlor ini dibuat untuk meningkatkan nilai tambah dan nilai jual dari daun kelor yang pemanfaatannya masih kurang maksimal.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, maka daun kelor diharapkan mampu meningkatkan nilai jual dengan pemanfaatan potensi lokal sebagai bahan makanan yang akan menjadi proseppek dalam berwirausaha, menciptakan lapangan kerja, dan dapat membantu mensejahterakan masyarakat. Analisis usaha yang digunakan untuk mengetahui layak atau tidak usaha dijalankan dalam pembuatan produk mie ringlor ini adalah menggunakan *Break Even Point* (BEP), dan *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio). Adapun bauran pemasaran yang digunakan dalam produksi mie kering daun kelor ini menggunakan 4P (*Product, Place, Price, dan Promotion*).

1.2 Rumusan Masalah

Bersadarkan latar belakang yang telah dijabarkan, diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana proses produksi Mie Ringlor?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha produksi Mie Ringlor?
3. Bagaimana bauran pemasaran usaha Mie Ringlor?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan tugas akhir ini adalah :

1. Dapat melakukan proses pembuatan Mie Ringlor.
2. Dapat menganalisis kelayakan usaha Mie Ringlor.
3. Dapat menentukan dan melaksanakan pemasaran efektif dari usaha Mie Ringlor.

1.4 Manfaat

1. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi:
 - a. Sebagai bahan bacaan dan rujukan pustaka tentang daya saing bagi tugas akhir sejenis dan lanjutan.

- b. Sebagai data dasar (bahan masukan data) untuk penelitian lebih lanjut dalam bidang daya saing bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dengan permasalahan sekitar melimpahnya daun kelor di Kabupaten Nganjuk.
2. Bagi mahasiswa dapat digunakan untuk meningkatkan kreativitas mahasiswa untuk berwirausaha dan menciptakan lapangan kerja baru.
3. Para pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) sebagai bahan pertimbangan dalam melakukan perencanaan dan pengambilan keputusan mengenai proses produksi serta pemasaran mie ringlor.
4. Pihak pemerintah sebagai bahan masukan serta evaluasi bagi kemajuan industri pangan dengan produksi mie ringlor sebagai produk unggulan di Kabupaten Nganjuk.