

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Berdasarkan data statistik, Kabupaten Banyuwangi berpotensi dengan lahan pertaniannya dan berada pada urutan ketiga setelah Kabupaten Malang dan Kabupaten Jember. Kebutuhan dalam mengkonsumsi sayur pakcoy semakin meningkat tiap tahunnya, hal tersebut ditunjukkan bahwa hingga tahun 2017, produksi sayur pakcoy di Jawa Timur sebanyak 61.264 ton. Akan tetapi, pada tahun 2018 mengalami peningkatan sebesar 72.562 ton dan pada tahun 2019 meningkat sebesar 74.395 ton. (Badan Pusat Statistik, 2019).

Mie ialah olahan pangan yang diolah dari bahan mentah tepung terigu dengan atau tanpa tambahan bahan baku lainnya. Mie merupakan makanan yang cukup digemari oleh sebagian orang di Indonesia, baik dari kalangan bawah, menengah, dan keatas yang khususnya di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi. Selain itu, mie termasuk salah satu olahan pangan yang dikonsumsi sebagai makanan alternatif pengganti nasi sebagai sumber energi karena mie mempunyai kandungan karbohidrat yang cukup tinggi.

Makanan ini memiliki cita rasa yang cenderung manis, asin, gurih dan menjadi pilihan disaat ingin mengkonsumsi makanan instan anti ribet. Akan tetapi, mengkonsumsi mie secara terus menerus dan berlebihan tentu dapat menimbulkan efek buruk bagi kesehatan. Upaya untuk meminimalisir penyakit yang diakibatkan oleh konsumsi mie instan secara berlebihan, maka dapat menggantinya dengan produk mie yang dipadukan atau dicampurkan dengan bahan pangan alami seperti sayuran.

Salah satu produk olahan mie sehat yang sudah beredar dan dikonsumsi di Indonesia adalah Mie Lemonilo yang dibuat dengan campuran dari sayur bayam. Selain itu, adapun produk olahan mie *homemade* yang dapat di produksi sendiri antara lain: Mie Sawi, Mie Wortel, Mie Pakcoy, Mie Daun Kelor, dan sebagainya. Usaha ini merupakan bentuk pengolahan dari produk mie *homemade* yang terbuat dari tambahan sayur pakcoy yang dihaluskan, kemudian diolah dengan campuran bahan baku tepung terigu dan telur.

Munculnya inovasi tersebut karena mie pakcoy ini dibuat untuk meningkatkan nilai jual dari tanaman pakoy sendiri yang pemanfaatannya masih kurang maksimal karena pada umumnya pakcoy hanya dikonsumsi sebagai sayuran saja. Selain itu, produk tersebut juga merupakan produk hasil dari kegiatan *Project Based Learning* (PBL) yang sebelumnya sudah menjadi salah satu usaha yang dikembangkan atas nama kelompok dalam *project* tersebut. Dengan demikian, usaha ini dapat dilanjutkan dan dikembangkan melalui usaha yang dikembangkan melalui tugas akhir ini.

Kegiatan ini dilakukan di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi. Ketersediaan bahan baku yang cukup memadai dan mudah dicari di beberapa pasar, antara lain Pasar Kalibaru Wetan dan Pasar Kalibaru Kulon menjadi alasan bahwa usaha tersebut dapat dijalankan di sekitar daerah tersebut. Lingkungan sekitar usaha tersebut, masih belum ada usaha yang memproduksi mie *homemade* seperti mie pakcoy yang dijalankan pada kegiatan tugas akhir ini, hal tersebut cukup mempermudah dalam kegiatan distribusi dan pemasaran produk tersebut karena dapat termasuk produk inovasi baru di lingkungan tersebut.

Pada dasarnya, melihat usaha yang telah dijalankan ini sangatlah berpotensi menguntungkan karena banyaknya anak muda yang gemar akan olahan mie kekinian dapat menjadi target pasar yang sangat tepat. Tidak hanya menonjolkan olahan produk mie dengan campuran sayur pakcoy, namun juga keunikan produk yang dikarenakan masih belum banyak orang yang memproduksinya. Sehingga dengan adanya usaha tersebut dapat menjadi peluang bisnis yang menjanjikan.

Usaha ini dijalankan untuk memperoleh keuntungan, membuka peluang usaha bagi anak muda, serta memenuhi kebutuhan masyarakat sebagai konsumen. Analisis Usaha diperlukan untuk menentukan kelayakan usaha Mie Pakcoy “Coy’s Mie” atau pun dapat sebaliknya. Sehingga diperlukan perhitungan Analisis Usaha berdasarkan metode Analisis *Break Even Point* (BEP), Analisis *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio), Analisis *Return On Investment* (ROI), dan Analisis *Profitability Index* (PI).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan dari latar belakang yang telah dijelaskan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi usaha Mie Pakcoy di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi?
2. Bagaimana analisis usaha Mie Pakcoy di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi?
3. Bagaimana strategi pemasaran usaha Mie Pakcoy?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan dari rumusan masalah yang telah diuraikan di atas, maka tujuan tugas akhir ini adalah sebagai berikut:

1. Mampu melaksanakan proses produksi usaha Mie Pakcoy di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.
2. Mampu menganalisis kelayakan usaha Mie Pakcoy di Desa Kalibaru Wetan Kecamatan Kalibaru Kabupaten Banyuwangi.
3. Mampu melaksanakan strategi pemasaran usaha Mie Pakcoy.

## **1.4 Manfaat**

Berdasarkan dari tujuan yang sudah dijelaskan di atas, manfaat yang diinginkan dari kegiatan tugas akhir ini antara lain:

1. Menambah wawasan dan pengetahuan mahasiswa dalam melaksanakan kegiatan berwirausaha yang kreatif dan inovatif.
2. Menginspirasi pemula dan anak muda dalam memulai usaha baru, khususnya di bidang olahan pangan.
3. Bisa digunakan untuk bahan referensi mahasiswa dalam penyusunan laporan akhir pada periode selanjutnya.