

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sektor pertanian memiliki peran strategis dalam perekonomian nasional, terutama dalam pemenuhan kebutuhan pangan dan sebagai sumber mata pencaharian bagi sebagian besar masyarakat di pedesaan. Seiring dengan perkembangan zaman, tantangan dalam dunia pertanian semakin kompleks, termasuk fluktuasi harga hasil panen, keterbatasan masa simpan produk segar, serta persaingan pasar yang semakin ketat. Untuk menghadapi tantangan tersebut, diperlukan inovasi dalam pengolahan hasil pertanian guna meningkatkan nilai tambah dan daya saing produk. Salah satu strategi yang dapat diterapkan adalah pengembangan produk turunan berbasis bahan baku lokal yang memiliki keunggulan komparatif.

Sayuran hijau merupakan salah satu komoditas pertanian yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan karena kaya akan nutrisi serta memiliki permintaan pasar yang stabil. Namun, banyak jenis sayuran yang memiliki keterbatasan dalam hal masa simpan, sehingga berisiko mengalami kerugian akibat penurunan kualitas sebelum sampai ke tangan konsumen. Salah satu sayuran yang sering menghadapi permasalahan ini adalah kangkung (*Ipomoea aquatica*), yang dikenal sebagai sumber serat, vitamin, dan mineral yang baik bagi kesehatan. Meskipun memiliki kandungan gizi yang tinggi, kangkung segar memiliki umur simpan yang pendek dan sering mengalami penurunan harga di pasar akibat over produksi.

Di Dusun Gumuk Bago, Desa Nogosari, Kecamatan Rambipuji, kangkung merupakan salah satu komoditas utama yang banyak dibudidayakan oleh petani. Namun, keterbatasan dalam penyimpanan dan distribusi menyebabkan harga jual kangkung cenderung rendah dan tidak stabil. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk meningkatkan nilai tambah komoditas ini melalui inovasi pengolahan, sehingga dapat memperpanjang umur simpan sekaligus memberikan peluang pasar

yang lebih luas bagi petani dan pelaku usaha lokal. Salah satu bentuk inovasi yang potensial adalah pengolahan kangkung menjadi mie kangkung, yang tidak hanya meningkatkan nilai ekonominya tetapi juga memberikan alternatif pangan sehat bagi masyarakat.

Pengembangan kangkung menjadi mie kangkung dapat dilakukan dengan konsep New Product Development (NPD), yaitu proses penciptaan produk baru yang melibatkan tahapan identifikasi peluang, formulasi, pengujian kualitas, hingga strategi pemasaran. Dalam konteks ini, penggunaan tepung kangkung sebagai bahan baku mie dapat meningkatkan kandungan serat dan zat besi dibandingkan mie konvensional berbasis tepung terigu, sehingga lebih bernutrisi dan berpotensi mendukung kesehatan masyarakat. Namun, dalam proses pengembangan ini terdapat berbagai faktor yang perlu dianalisis, termasuk efisiensi metode produksi, stabilitas produk, penerimaan konsumen, serta tantangan dalam pemasaran dan distribusi.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat ditemukan strategi yang tepat dalam mengolah kangkung menjadi produk yang bernilai tambah, memiliki daya saing di pasar, serta memberikan manfaat ekonomi bagi petani dan pelaku usaha lokal. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis memilih judul laporan akhir penghargaan "**Analisis New Product Development Pada Komoditas Kangkung Di Dusun Gumuk Bago, Desa Nogosari, Rambipuji**".

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang yang telah disampaikan, maka rumusan masalah yang dapat diangkat pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana tahapan pengembangan tumbuhan kangkung menjadi mie kangkung?
2. Bagaimana cara pengembangan produk mie kangkung dengan menggunakan analisis SWOT?
3. Apa saja kandungan gizi yang ada didalam mie kangkung?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan uraian dari latar belakang yang telah disampaikan, maka tujuan pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Menganalisis tahapan pengembangan tumbuhan kangkung menjadi mie kangkung.
2. Menganalisis cara pengembangan produk mie kangkung dengan menggunakan analisis SWOT.
3. Menganalisis kandungan gizi yang terdapat di dalam mie kangkung.