

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki penduduk terbesar di dunia dengan jumlah mencapai 237.641.326 jiwa. Besarnya jumlah penduduk selaras dengan besarnya angka kebutuhan pangan nasional sebagai salah satu kebutuhan manusia yang paling utama. Pengeluaran penduduk Indonesia dalam satu bulan pada September tahun 2018 rata-rata sebesar Rp 1.152.261,- per kapita dan rata-rata setiap jiwa membelanjakan Rp 583.565,- untuk membeli beragam jenis makanan. Artinya, pengeluaran pangan penduduk Indonesia cukup tinggi yaitu sebesar 50,65% dari pengeluaran total (Badan Pusat Statistik, 2018).

Salah satu sumber pangan masyarakat Indonesia adalah makanan yang berbahan baku tepung terigu. Tepung terigu diolah menjadi berbagai jenis antara lain keperluan rumah tangga sebesar 5%, gorengan sebesar 5%, makanan ringan 15%, 20% untuk mie instan, 25% diolah menjadi roti dan yang paling tinggi yaitu sebesar 30% sebagai bahan baku pembuatan mie mentah (Yanuarti dan Mudya, 2016).

Besarnya angka penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku pembuatan mie mentah sebanding dengan semakin pesatnya perkembangan usaha kuliner khususnya olahan mie tidak terkecuali di Kabupaten Jember. Hal tersebut dapat dilihat dari banyaknya baik pedagang kaki lima, *cafe*, restoran, hingga *food court* di berbagai pusat perbelanjaan yang menjual beraneka jenis produk olahan mie seperti mie ayam, mie goreng, bakmi, dan sebagainya. Kondisi ini menyebabkan permintaan akan mie mentah yang merupakan bahan utama beberapa produk olahan mie menjadi semakin tinggi. Mie merupakan salah satu produk pangan yang populer di berbagai negara termasuk di Indonesia, meskipun nama, bahan, bentuk, dan cara pengolahan mie yang berbeda satu dengan yang lainnya. Pada saat ini, mie telah menjadi salah satu produk pangan alternatif pengganti nasi yang banyak digemari oleh hampir semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Hal ini dikarenakan mie memiliki kandungan gizi yang hampir setara dengan kandungan gizi pada nasi, khususnya pada kandungan karbohidrat

yang digunakan untuk menunjang kebutuhan energi sehari-hari, sehingga konsumsi mie dirasa cukup mengenyangkan seperti saat mengkonsumsi nasi (Dewi dkk, 2015).

Salah satu jenis mie yang populer di Indonesia adalah mie basah. Mie Basah banyak digemari karena olahannya yang sudah mengalami banyak perkembangan, dimana setiap usaha kecil masyarakat memiliki cita rasa khas yang berbeda-beda terhadap mie basah yang dijual. Mie basah merupakan jenis mie yang dapat langsung masuk dalam tahap perebusan pada air mendidih setelah dilakukan tahap pemotongan mie. Mie basah juga sering kali dikenal dengan mie telur karena dalam proses pembuatannya menggunakan penambahan telur yang memberikan warna kuning dan rasa yang khas. Mie basah banyak diproduksi oleh skala industri rumah tangga dengan kapasitas pengolahan berkisar 500–1500 kg/hari (Syarif dan Sabudi, 2017).

Mie ayam selalu digemari oleh konsumen karena selain rasanya yang enak. Mie ayam biasanya hanya memiliki satu warna yaitu warna putih original. Hal ini memunculkan sebuah ide yaitu mie ayam sawi dengan memiliki warna hijau yang berasal dari sayuran sawi. Sehingga mie ayam ini tetap aman dan sehat walau ada penambahan warna. Dalam berwirausaha juga dibutuhkan analisis usaha agar bisnis yang dijalankan mendapatkan keuntungan maksimal dan diharapkan dapat menjadi usaha jangka panjang. Dalam melakukan analisis usaha mie ayam sawi perlu dilakukan beberapa metode. Metode yang digunakan antara lain, BEP (*Break Event Point*), R/C Ratio (*Revenue Cost Ratio*), ROI (*Revenue On Investment*).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana proses produksi Mie Ayam Sawi di Desa Sadengan Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember.
2. Bagaimana analisis usaha yang dilakukan pada usaha Mie Ayam Sawi di Desa Sadengan Kecamatan Sumpalsari Kabupaten Jember.

3. Bagaimana proses pemasaran produk Mie Ayam Sawi di Desa Sadengan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, dalam laporan tugas akhir ni memiliki tujuan seperti dibawah ini:

1. Dapat melaksanakan proses produksi Mie Ayam Sawi di Desa Sadengan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
2. Dapat mengetahui analisis usaha Mie Ayam Sawi di Desa Sadengan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember.
3. Mampu melaksanakan pemasaran Mie Ayam Sawi di Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Penulisan tugas akhir ini memiliki harapan dapat memberikan manfaat antara lain:

1. Memberi pengetahuan serta menambah kreatifitas bagi mahasiswa atau pembaca.
2. Menjadi sumber rujukan maupun referensi untuk mahasiswa Politeknik Negeri Jember.
3. Dapat dijadikan acuan untuk meningkatkan jiwa kewirausahaan, mengembangkan ide-ide serta meningkatkan kreatifitas dalam memulai sebuah usaha.