

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mie merupakan produk makanan yang dibuat dari tepung terigu yang dikenal oleh masyarakat di semua tingkatan sosial bahkan di seluruh dunia karena penyajiannya yang mudah dan cepat. Mie juga dapat digunakan sebagai alternatif makanan sumber karbohidrat (Putri, 2020). (Dewi, Mulyani, & Ikawati, 2015) berasumsi bahwa mie telah menjadi salah satu produk makanan yang banyak digemari oleh hampir semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, dengan beragam varian rasa yang khas dari berbagai daerah. Mie memiliki kandungan nutrisi yang hampir sama dengan nasi, terutama di bidang karbohidrat yang mendukung kebutuhan energi sehari-hari, makan mie dianggap sama mengenyangkannya dengan makan nasi.

Mie salah satu jenis makanan yang tidak mengandung serat, sedangkan serat pangan sangat di perlukan untuk menjaga kesehatan pada pencernaan, diharapkan produk olahan mi dengan penambahan edamame pada adonan yang mengandung serat pangan, terutama bagi orang yang sangat menyukai mi dan tidak suka memakan sayuran atau kacang sebagai sumber serat pangan untuk tubuh manusia. Salah satu sumber serat yang dapat dimanfaatkan yaitu edamame.

Kebanyakan produk kuliner mie dijual berupa olahan matang yang siap saji di konsumsi oleh konsumen di pasar pada umumnya, namun berbeda dengan produk *cwie mie* edamame kemasan *frozen food* merupakan peluang usaha baru yang dapat menjangkau pasar secara luas dikarenakan produk ini dapat di beli di minimarket dan toko terdekat yang dapat di konsumsi serta dimasak sendiri di rumah, *cwie mie* edamame ini merupakan mie basah yang terbuat dari tepung terigu, telur dan garam tanpa bahan pengawet tambahan yang di olah hingga menjadi adonan dengan menambahkan edamame pada adonan yang dapat menambah kandungan serat pada *cwie mie*. Edamame menciptakan suatu peluang usaha baru dalam pengembangan suatu produk di bidang kuliner yang dapat menambah keyakinan terhadap konsumen pada saat mengonsumsi mie serta menambah daya saing produk dalam pasar yang semakin kompetitif. Dengan mengimplementasikan sebuah

analisis usaha serta bauran pemasaran yang tepat, maka usaha ini dapat berkontribusi dalam membangun perekonomian lokal, dengan secara berkelanjutan menjaga identitas budaya lokal.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan *cwie mie* edamame menggunakan kemasan *frozen food* di Desa Karang Sari Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang?
2. Bagaimana analisis usaha produksi *cwie mie* edamame menggunakan kemasan *frozen food* di Desa Karang Sari Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang?
3. Bagaimana bauran pemasaran produk *cwie mie* edamame?

1.3. Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah maka tujuan tugas akhir ini sebagai berikut:

1. Melaksanakan proses pembuatan *cwie mie* edamame menggunakan kemasan *frozen food* di Desa Karang Sari Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang.
2. Melakukan analisis usaha produk *cwie mie* kemasan *frozen food* di Desa Karang Sari Kecamatan Sukodono Kabupaten Lumajang.
3. Menerapkan bauran pemasaran pada produk *cwie mie* edamame kemasan *frozen food*.

1.4. Manfaat

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan yang telah diuraikan, diharapkan hasil dari tugas akhir ini adalah:

1. Memberikan tambahan pengetahuan berwirausaha bagi masyarakat serta memberikan lapangan kerja baru bagi masyarakat sekitar.
2. Dijadikan sebagai bahan referensi baru bagi pembaca dan mahasiswa yang akan melaksanakan tugas akhir.
3. Meningkatkan kreativitas dan inovasi penulis dalam menciptakan produk baru untuk membuka peluang usaha dalam berwirausaha