

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mie merupakan makanan yang digandrungi oleh semua kalangan masyarakat dan merupakan jenis makanan yang populer di Asia Tenggara dan khususnya Indonesia. Ada begitu banyak jenis dan bentuk mie sehingga sering datang dalam berbagai rasa. Menurut sejarah, mie pertama kali diproduksi di daratan Cina (2000) pada masa pemerintahan dinasti Han. Selanjutnya mie dikembangkan dan dipopulerkan di Jepang, Taiwan dan negara-negara lain di Asia Tenggara, termasuk benua Eropa. Pada awalnya pasta diproduksi secara manual, kemudian pada tahun 1700-an sejarah mencatat terciptanya mesin pasta kecil dengan alat mekanik. Evolusi pembuatan mie terus berkembang secara besar-besaran setelah T. Misaki berhasil membuat mesin pembuat mie mekanis yang mampu memproduksi mie secara massal. Sejak itu, mie berkembang sangat cepat.

Pada prinsipnya mi disiapkan dengan cara yang sama, namun ada berbagai jenis dan bentuk mi, antara lain mi mentah Cina, mi rebus, mi kukus dan goreng, serta mi instan (Astawan, 1999). Mie kering sendiri merupakan jenis mi yang telah dikeringkan hingga kadar airnya mencapai 8-10%. Pengeringan mie umumnya dilakukan dengan cara dijemur di bawah sinar matahari atau di dalam oven. Karena kering, mie ini memiliki umur simpan yang relatif lama dan mudah diolah (Astawan,1999).

Jamur tiram merupakan produk pangan favorit di semua kalangan masyarakat, karena memiliki rasa yang khas dan mudah dibudidayakan. Menurut Alex (2011) jamur telah dikenal sebagai bahan makanan selama 3000 tahun dan hingga saat ini menjadi makanan khas masyarakat, karena jamur memiliki nilai gizi yang tinggi. Secara umum jamur merang mengandung 15-20% protein, 1,08-9,4 % lemak dan 85-89% air.

Budidaya jamur tiram masih merupakan peluang usaha yang sangat terbuka di bidang pertanian, karena selama ini produksi jamur Indonesia belum memenuhi permintaan pasar. Oleh karena itu, cara pandang budidaya jamur kini mulai dikembangkan lebih luas oleh para pengusaha jamur untuk memenuhi permintaan konsumen yang terus meningkat. Salah satu tanaman jamur adalah tepung jamur tiram. Jamur tiram dapat dibuat menjadi tepung yang dimaksudkan untuk memperpanjang umur simpan jamur tiram. Hasil pengeringan yang dilakukan peneliti pada suhu 00 oC selama 2 jam menunjukkan warna tepung yang relatif halus dan putih. Rata-rata berat kering tepung JTP sekitar 11 berat basah dan cukup mudah dikemas (Widyastuti,dkk,2012).

Mie jamur tiram kering memiliki beberapa manfaat kesehatan. Selain rasanya yang enak, mie jamur tiram kering ini juga memiliki kandungan gizi dan protein yang cukup tinggi serta rendah lemak. Mie kering dengan jamur tiram juga sangat baik dikonsumsi, terutama bagi mereka yang ingin menurunkan berat badan karena kaya akan serat pangan sehingga baik untuk kesehatan pencernaan (Suwito, 2006).

1.2.Rumusan Masalah

Berdasarkan urutan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan mie kering jamur tiram yang optimal dan dapat diterima oleh konsumen ?
2. Bagaimana menghitung analisa biaya proses produksi dan kelayakan usaha produksi mie kering jamur tiram ?
3. Bagaimana cara menerapkan strategi pemasaran pada proses produksi mie kering jamur tiram ?

1.3.Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan proyek usaha mandiri (PUM) ini adalah :

1. Mengetahui pembuatan mie kering jamur tiram yang optimal dan dapat diterima konsumen.
2. Menghitung analisa biaya produksi dan kelayakan usaha produksi mie kering jamur tiram.
3. Memasarkan produk mie kering jamur tiram agar dapat diterima konsumen

1.4.Manfaat

Manfaat yang dapat diambil dari adanya proyek usaha mandiri (PUM) ini adalah :

1. Menghasilkan produk inovasi baru yang dapat diterima dikalangan masyarakat.
2. Membuka peluang usaha bagi wirausahawan baru dalam memproduksi mie kering jamur tiram.
3. Meningkatkan nilai ekonomis jamur tiram.
4. Memberikan nilai gizi lebih pada produk mie kering jamur tiram.