

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk olahan mie sangat digemari oleh masyarakat Indonesia terutama untuk kalangan anak-anak dan remaja karena produk olahan mie memiliki cita rasa dan penampilan yang sangat variatif. Namun, dengan berjalannya perkembangan zaman olahan mie saat ini memberikan dampak negatif bagi kesehatan konsumen, karena dalam penggunaan bahan tambahan pangan yang melebihi takaran SNI (Standart Nasional Indonesia) yang telah diizinkan penggunaannya dalam pengolahan makanan. Mie kering yang beredar dipasaran bahan utamanya adalah tepung terigu dimana komposisi kimianya tidak mengandung vitamin A, tetapi tepung terigu sebagai bahan baku utama membuat mie yang terbuat dari biji gandum pilihan yang berkualitas tinggi, dapat merupakan zat gizi yang menyediakan energy bagi tubuh dan juga dapat membantu memperbaiki tekstur serta menambah cita rasa dari bahan pangan.(Wahyuni 2014).

Kehadiran makanan siap saji semakin memanjakan konsumen dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari. Produk pangan yang dikehendaki oleh masyarakat saat ini tidak hanya untuk menghilangkan rasa lapar, akan tetapi mempertimbangkan kualitas gizi yang terdapat pada makanan tersebut. (Restika 2016).Mie kering merupakan salah satu produk yang tidak asing sebagai bahan pangan utama atau untuk bahan pangan pelengkap. Bagi konsumen mie adalah makanan utama yang sangat praktis sebagai pengganti dan juga mie kering memiliki harga yang sangat ekonomis. Disaat harga-harga makanan utamamelonjak naik maka banyak konsumen yang beralih pada mie kering yang relatif lebih murah. Produksi mie instan yang juga berbahan dasar mie kering secara nasional pada tahun 2007 bertumbuh hingga 6,7% disbanding tahun sebelumnya, yaitu 1,4 juta ton atau dengan jumlah penjualan mencapai 19,2 milyar bungkus. Pada tahun 2008 industri mie instan meningkat sebesar 7,7% atau mencapai 1,5 juta ton.

Banyaknya pesaing pada pasar mie kering selalu menimbulkan tantangan yang besar dalam pengelolaan dan pengembangan setiap industri. Sehingga timbul pemikiran untuk membuat olahan dari mie kering dengan substitusi buah naga untuk menambah inovasi baru dalam pembuatan mie. Buah naga yang dipilih adalah buah naga merah karena memiliki khasiat yang lebih banyak dibandingkan dengan jenis buah naga lainnya, contohnya seperti mengandung karoten yang fungsinya merupakan untuk membantu menjaga kekebalan tubuh dan tiamin yang berfungsi untuk membantu proses perubahan makanan menjadi sumber energi dan juga flavonoid yang merupakan antioksidan untuk menetralkan radikal bebas yang dapat menyerang sel-sel tubuh kita. Buah naga merah memiliki kandungan vitamin C, vitamin B3, serat, dan betasianin yang lebih tinggi dibandingkan buah naga putih. (Rekna 2014)

Mie kering dengan substitusi buah naga merupakan inovasi produk baru yang berbahan dasar tepung terigu dengan substitusi buah naga, telur, garam, mentega dicampur menjadi sebuah adonan yang homogen. Buah naga disini dihaluskan sebagai pengganti air untuk menghomogenkan adonan. Produk mie kering dengan substitusi buah naga ini masih jarang ditemukan dipasaran sehingga dapat berpeluang besar untuk diproduksi dan dipasarkan. (Rahayu, la karimuna 2021)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan latar belakang tersebut diatas maka rumusan masalah dalam Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan mie kering dengan substitusi buah naga adalah sebagai berikut:

- a. Bagaimana cara memproduksi mie kering dengan substitusi buah naga yang dapat diterima baik oleh masyarakat?
- b. Apakah usaha pembuatan mie kering dengan substitusi buah naga menguntungkan secara ekonomi?
- c. Bagaimana srtrategi pemasaran produksi mie kering dengan substitusi buah naga yang baik

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari pelaksanaan Proyek Usaha Mandiri (PUM) pembuatan mie kering dengan substitusi buah naga adalah sebagai berikut :

- a. Mengetahui cara memproduksi mie kering dengan substitusi buah naga yang dapat diterima baik oleh masyarakat.
- b. Mengetahui kelayakan usaha produksi mie kering dengan substitusi buah naga.
- c. Mengetahui strategi yang baik untuk memasarkan produk mie kering dengan substitusi buah naga.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat yang dapat diambil dari adanya Proyek Usaha Mandiri (PUM) adalah sebagai berikut :

- a. Memberikan alternatif pengolahan pada buah naga
- b. Meningkatkan nilai guna dari buah naga
- c. Membuka peluang munculnya wirausaha dalam proyek mie kering dengan substitusi buah naga baik skala besar maupun skala industri rumah tangga.