

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perubahan pola hidup masyarakat modern menyebabkan meningkatnya kebutuhan terhadap produk pangan praktis dan cepat saji. Mobilitas yang tinggi, keterbatasan waktu, serta aktivitas yang padat mendorong masyarakat untuk memilih makanan yang mudah diperoleh dan cepat disiapkan. Kondisi ini terlihat terutama pada kalangan mahasiswa, pekerja, dan masyarakat perkotaan yang cenderung mengutamakan efisiensi dalam memenuhi kebutuhan konsumsi sehari-hari. Akibatnya, produk makanan instan semakin diminati karena dinilai praktis, ekonomis, dan memiliki cita rasa yang beragam. Selain faktor kepraktisan, konsumsi makanan cepat saji juga sangat dipengaruhi oleh faktor lingkungan sosial, khususnya pada kalangan remaja. Pengaruh teman sebaya (*peer group*) sering kali mendorong remaja untuk memilih makanan cepat saji saat menghabiskan waktu bersama di luar rumah. Hal ini turut didorong oleh adanya fase perubahan fisik, psikologis, maupun perilaku pada masa remaja yang dapat memengaruhi keinginan mereka untuk mengonsumsi makanan tersebut (Putri *et al.*, 2024).

Perkembangan industri pangan juga dipengaruhi oleh masuknya tren kuliner internasional ke Indonesia. Berbagai jenis makanan khas luar negeri, seperti makanan oriental, Korea, Jepang, dan makanan Barat, semakin mudah ditemukan dan digemari oleh masyarakat, khususnya generasi muda. Fenomena ini mendorong munculnya inovasi produk pangan instan yang mengadaptasi cita rasa internasional agar lebih praktis dikonsumsi. Salah satu contohnya adalah makanan berbasis mi oriental seperti *Lo Mein* yang mulai dikenal luas melalui media sosial, restoran cepat saji, dan budaya populer. Selain makanan utama instan, produk pelengkap seperti saus instan juga mengalami perkembangan yang pesat. Saus instan dinilai mampu memberikan cita rasa khas tanpa memerlukan proses pengolahan yang rumit, sehingga banyak digunakan sebagai pelengkap makanan praktis. Kehadiran berbagai varian saus dengan cita rasa internasional membuka peluang bagi industri pangan untuk menghadirkan produk yang sesuai dengan preferensi konsumen modern.

Hal ini menunjukkan bahwa kebutuhan masyarakat terhadap produk siap saji tidak hanya terbatas pada makanan utama, tetapi juga pada bahan pendukung yang dapat meningkatkan kualitas rasa dan kepraktisan penyajian makanan. Fenomena kepraktisan ini sejalan dengan pandangan Harsanto (2015), di mana makanan cepat saji seperti halnya mi instan, sering kali berlandung di balik simbol modernitas yang menjanjikan efisiensi waktu penyajian, sehingga terus menjadi pilihan utama bagi sebagian kalangan masyarakat. Meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan praktis dan instan menjadi peluang yang potensial bagi pengembangan bisnis pangan siap saji. Perusahaan makanan terus melakukan inovasi produk untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang menginginkan makanan cepat, praktis, namun tetap memiliki cita rasa menarik. Kondisi ini menciptakan peluang usaha baru, terutama pada produk instan seperti Saus *Lo Mein* Instan.

Seiring berkembangnya tren kuliner internasional termasuk oriental di Indonesia, makanan seperti *Lo Mein* mulai dikenal dan diminati oleh masyarakat, khususnya generasi muda yang tertarik terhadap makanan praktis dengan cita rasa luar negeri. Mi *Lo Mein* merupakan salah satu hidangan mi khas Tiongkok yang memiliki cita rasa gurih, manis, dan khas oriental. Hidangan ini dibuat dengan mencampurkan mi dengan berbagai bahan seperti sayuran, daging, serta saus sebagai komponen utama pembentuk rasa. Karakteristik utama *Lo Mein* terletak pada penggunaan saus yang berfungsi sebagai penentu rasa, aroma, dan tekstur makanan. Saus *Lo Mein* umumnya memiliki perpaduan rasa gurih, asin, manis, dan aroma khas dari penggunaan kecap asin, kecap asin hitam, minyak wijen, bawang putih, serta bumbu oriental lainnya.

Dalam produk pangan instan, kualitas saus menjadi faktor penting karena memengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap produk. Selain memberikan rasa, saus juga berperan dalam menciptakan identitas produk pangan oriental. Aroma khas, keseimbangan rasa asin, manis, dan *umami*, serta tekstur saus yang tepat menjadi elemen penting dalam menciptakan pengalaman konsumsi yang autentik. Produk *seasoning* dan saus menunjukkan bahwa kualitas saus berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen karena saus berfungsi sebagai *flavor enhancer* atau penguat cita rasa makanan (Yusfiani *et al.*, 2020).

Oleh karena itu, pengembangan Saus *Lo Mein* Instan memerlukan formulasi yang tepat agar dapat menghasilkan produk yang praktis namun tetap memiliki karakteristik rasa oriental yang disukai konsumen. Meskipun minat masyarakat terhadap makanan oriental terus meningkat, produk Saus *Lo Mein* Instan lokal masih relatif terbatas di Indonesia. Sebagian besar saus oriental yang tersedia di pasaran merupakan produk impor atau hanya digunakan dalam skala restoran. Kondisi tersebut menunjukkan adanya peluang pengembangan produk Saus *Lo Mein* Instan lokal yang dapat disesuaikan dengan preferensi rasa masyarakat Indonesia. Pengembangan produk ini berpotensi menjadi inovasi pangan siap saji yang mampu memenuhi kebutuhan konsumen terhadap makanan praktis dengan cita rasa oriental yang autentik. Sebagian produk saus instan di pasaran masih menggunakan bahan tambahan pangan seperti pengental sintetis, pengawet, dan pewarna buatan untuk mempertahankan tekstur, stabilitas, serta daya simpan produk. Penggunaan bahan tambahan tersebut dinilai mampu meningkatkan kualitas fisik produk, namun apabila digunakan secara berlebihan dapat menimbulkan kekhawatiran terhadap keamanan pangan.

Selain penggunaan bahan tambahan sintetis, sebagian produk saus instan juga masih bergantung pada bahan baku impor yang relatif mahal, seperti perisa, pengental, dan bahan penyedap tertentu. Ketergantungan terhadap bahan impor dapat menyebabkan biaya produksi meningkat dan harga produk menjadi kurang kompetitif. Oleh karena itu, pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai alternatif bahan tambahan maupun bahan baku saus instan menjadi peluang yang penting untuk dikembangkan. Penelitian mengenai pengembangan saus dan bumbu instan oleh Yee dan Hamzah (2012) menunjukkan bahwa bahan lokal seperti maizena, tepung alami, serta hasil olahan pangan lokal memiliki potensi untuk digunakan sebagai pengental dan penstabil alami pada produk saus. Pengental merupakan salah satu bahan tambahan pangan yang memiliki peran penting dalam menentukan tekstur, kekentalan, dan stabilitas produk pangan, termasuk saus instan. Secara umum, bahan pengental dibedakan menjadi pengental komersial dan pengental alami. Pengental komersial seperti *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dan *xanthan gum* banyak digunakan dalam industri pangan karena memiliki kemampuan menghasilkan viskositas yang stabil dan konsisten.

Namun, penggunaan bahan-bahan tersebut dalam pangan mulai mendapat perhatian dari konsumen karena dianggap kurang alami dan penggunaannya harus sesuai dengan batas keamanan pangan yang ditetapkan. Di sisi lain, pengental alami semakin banyak dikembangkan sebagai alternatif yang lebih aman dan ramah kesehatan. Salah satu alternatif pengental alami yang dapat digunakan dalam produk saus instan adalah tepung berpati. Tepung berpati memiliki kemampuan mengentalkan karena mengandung komponen utama berupa amilosa dan amilopektin yang dapat membentuk tekstur kental ketika dipanaskan bersama air. Jenis tepung berpati yang umum digunakan sebagai pengental antara lain tepung maizena, tepung tapioka, tepung kentang, serta tepung *mocaf*.

Sebagai contoh, penelitian Pahrudi dan Ninsix (2016) menunjukkan bahwa penggunaan tepung maizena (pati jagung) dalam pembuatan produk saus terbukti tidak hanya berfungsi sebagai pengental dan pengikat, tetapi juga mampu memberikan karakteristik visual saus yang menarik berupa penampakan yang mengilat. Selain itu, pengaplikasiannya tergolong efisien karena penambahan dengan konsentrasi rendah (sekitar 1%) sudah mampu menghasilkan tekstur, warna, dan stabilitas saus yang optimal serta disukai secara organoleptik. Penggunaan tepung berpati sebagai pengental alami dinilai lebih aman dan mudah diperoleh dibandingkan pengental komersial, sehingga berpotensi menjadi alternatif dalam pengembangan produk pangan instan yang lebih alami dan ekonomis. Kandungan amilosa dan amilopektin pada pati memiliki peranan penting dalam menentukan karakteristik viskositas dan tekstur produk pangan.

Amilosa berfungsi membentuk struktur gel dan meningkatkan kekentalan, sedangkan amilopektin berperan dalam memberikan stabilitas serta tekstur yang lebih elastis pada produk. Sifat pasta pati singkong menunjukkan bahwa kandungan amilosa dan amilopektin memengaruhi sifat pengentalan dan karakteristik pasta pati sehingga banyak dimanfaatkan dalam industri pangan sebagai bahan pembentuk tekstur (Ulyarti, 2013). Dalam produk saus, penggunaan tepung berpati dapat membantu meningkatkan viskositas, memperbaiki tekstur, serta menjaga kestabilan saus selama penyimpanan. Pada penelitian Harsanto *et al.*, (2024) mengenai penggunaan pati sukun sebagai pengental saus tomat menunjukkan bahwa pati alami mampu menghasilkan karakteristik fisik dan organoleptik saus yang baik.

Selain itu, pati juga dapat digunakan sebagai alternatif pengental alami pengganti bahan sintetis pada produk pangan. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa penggunaan pati sebagai pengental mampu meningkatkan kekentalan dan memperbaiki mutu saus secara keseluruhan. Selain memiliki kemampuan sebagai pengental, tepung berpati juga lebih ekonomis dan mudah diperoleh karena sebagian besar bahan bakunya tersedia melimpah di Indonesia. Pemanfaatan bahan lokal seperti tapioka, *mocaf*, dan pati umbi-umbian dapat menjadi solusi dalam mengurangi ketergantungan terhadap bahan tambahan impor pada produk pangan instan. Penggunaan pengental alami berbasis pati juga sejalan dengan meningkatnya minat konsumen terhadap produk pangan yang lebih aman, alami, dan ramah kesehatan. Penggunaan pengental alami berbasis pati juga memiliki keunggulan karena bahan bakunya mudah diperoleh dan relatif lebih ekonomis dibandingkan bahan sintetis maupun bahan impor.

Selain itu, pemanfaatan bahan lokal sebagai pengental alami juga dapat mengurangi ketergantungan terhadap *food thickener* komersial yang umumnya memiliki harga relatif mahal dan sulit diperoleh. Bahan pengental lokal sebagai pengganti *food thickener* komersial menyebutkan bahwa bahan lokal berbasis pati memiliki karakteristik viskositas dan tekstur yang cukup baik sehingga berpotensi menjadi alternatif pengental pada produk pangan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa pengembangan pengental alami berbasis bahan lokal tidak hanya mendukung keamanan pangan, tetapi juga dapat meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Indonesia (Adistyawan *et al.*, 2021).

Pengembangan Saus *Lo Mein* Instan memiliki peluang usaha yang menjanjikan seiring meningkatnya tren konsumsi makanan praktis bernuansa oriental di kalangan masyarakat modern. Selain potensi pasar yang luas, produk ini berpotensi memiliki daya saing karena menggunakan bahan baku lokal yang relatif melimpah dan terjangkau, sehingga dapat menekan biaya produksi. Proses pengolahannya juga tergolong sederhana dan tidak memerlukan teknologi kompleks, sehingga berpotensi dikembangkan dalam skala industri rumahan maupun UMKM. Dengan didukung inovasi pada rasa dan kemasan, produk ini dapat menjadi alternatif hidangan praktis yang diminati oleh berbagai kalangan konsumen, mulai dari mahasiswa, pekerja, hingga keluarga.

Produk rintisan usaha ini adalah lanjutan dari penelitian “Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Saus *Lo Mein* Instan Dengan Penggunaan Jenis Pati (Jagung, Singkong, Garut)” yang kemudian menghasilkan saus *Lo Mein* instan siap pakai dengan penambahan pati singkong sebagai pengental, diformulasikan dari bahan seperti kecap asin, kecap asin hitam, saus tiram, gula, minyak wijen, bawang putih, jahe, kaldu ayam, dan udang kering. Produk dengan merek *Me!nova* ini dikemas dalam kemasan *spout pouch* ukuran 250 ml dengan label informatif yang mencantumkan komposisi, cara penggunaan, penyimpanan, dan masa simpan. Saus ini dirancang agar dapat langsung digunakan tanpa perlu penambahan bahan lain serta dapat diaplikasikan pada berbagai jenis hidangan seperti sayuran, ayam, ikan, dan hidangan laut, sehingga meningkatkan kepraktisan bagi konsumen.

Untuk mendukung keberhasilan pengembangan produk tersebut, diperlukan strategi pemasaran yang tepat melalui pendekatan bauran pemasaran (4P). Dari sisi produk (*product*), saus *Lo Mein* instan ditawarkan sebagai produk siap pakai berbasis bahan alami dengan keunggulan kepraktisan dan cita rasa autentik. Dari sisi harga (*price*), produk dipasarkan dengan harga Rp 20.000 per *pouch* dengan kenaikan *foodcost* 60%, sehingga tetap kompetitif bagi target pasar. Dari sisi distribusi (*place*), penjualan dilakukan secara daring melalui sistem *pre-order* dengan metode pengiriman *Cash on Delivery* (COD). Sementara itu, dari sisi promosi (*promotion*), strategi yang digunakan meliputi *digital marketing* melalui *Instagram* dan *WhatsApp*, promosi dari mulut ke mulut.

Dengan keunggulan produk serta strategi pemasaran tersebut, pengembangan saus *Lo Mein* instan ini berpotensi menjadi inovasi pangan sekaligus rintisan usaha yang ekonomis dan kompetitif. Pengembangan rintisan usaha Saus *Lo Mein* Instan memanfaatkan pengental alami dari tepung berpati untuk menghasilkan saus yang aman, berkualitas (tekstur, viskositas, stabilitas), dan inovatif. Penggunaan bahan lokal juga meningkatkan nilai ekonomi dan mendukung usaha berbasis sumber daya dalam negeri. Penelitian ini bertujuan menciptakan produk yang praktis, ekonomis, berkualitas, dan berpotensi bersaing di pasar.

1.2 Identifikasi Peluang dan Pangsa Pasar

Analisis pasar merupakan tahapan penting dalam penyusunan strategi bisnis karena berfungsi untuk mengetahui kondisi pasar, kebutuhan konsumen, tingkat persaingan, serta peluang pengembangan usaha. Melalui analisis pasar yang tepat, pelaku usaha dapat memahami perilaku konsumen, mengidentifikasi permintaan pasar, serta memprediksi perubahan tren yang dapat memengaruhi keberlangsungan usaha (Arifah *et al.*, 2024). Dengan demikian, analisis pasar menjadi dasar dalam menentukan produk yang sesuai dengan kebutuhan konsumen dan memiliki daya saing di pasar.

Industri makanan dan minuman di Indonesia terus mengalami perkembangan seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin mengutamakan kepraktisan, efisiensi waktu, dan kemudahan dalam penyajian makanan. Masyarakat perkotaan, mahasiswa, hingga pekerja cenderung memilih produk pangan instan yang praktis namun tetap memiliki cita rasa yang berkualitas. Kondisi tersebut membuka peluang usaha yang cukup besar bagi produk pangan siap saji, termasuk saus instan berbasis kuliner oriental seperti saus *Lo Mein*.

Saus *Lo Mein* instan memiliki peluang pasar yang menjanjikan karena menawarkan kemudahan penggunaan serta cita rasa khas yang dapat diaplikasikan pada berbagai jenis makanan, seperti mi, tumisan, *rice bowl*, hingga makanan cepat saji lainnya. Selain itu, produk ini memiliki nilai tambah berupa penggunaan bahan pengental dari jenis tepung berpati yang lebih mudah diperoleh, ekonomis, dan berpotensi menjadi alternatif pengental alami dibandingkan bahan pengental sintetis. Karakteristik tersebut dapat meningkatkan minat konsumen yang mulai memperhatikan kualitas dan keamanan bahan pangan yang digunakan.

Pangsa pasar produk saus *Lo Mein* instan mencakup berbagai kalangan, mulai dari rumah tangga, mahasiswa, pekerja, hingga pelaku usaha kuliner skala mikro dan kecil yang membutuhkan bumbu praktis untuk mendukung proses produksi makanan. Target pasar utama adalah konsumen usia produktif yang memiliki mobilitas tinggi dan membutuhkan produk siap pakai dengan rasa yang konsisten. Selain itu, berkembangnya tren makanan oriental di Indonesia juga menjadi faktor pendukung meningkatnya potensi permintaan terhadap produk saus *Lo Mein* instan.

Melalui perencanaan usaha yang terstruktur, inovasi produk, serta analisis penerimaan pasar yang baik, rintisan usaha saus *Lo Mein* instan diharapkan mampu memanfaatkan peluang pasar yang tersedia dan bersaing dengan produk bumbu instan lainnya. Pengembangan produk ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap diversifikasi produk pangan olahan serta mendukung pengembangan usaha pangan berbasis inovasi dan kebutuhan konsumen modern.

1.3 Identifikasi Spesifikasi Produk

Produk yang dikembangkan dalam rintisan usaha ini adalah Saus *Lo Mein* Instan, yaitu saus siap pakai dengan cita rasa khas oriental yang dirancang untuk mempermudah proses penyajian makanan, khususnya hidangan berbahan dasar mi dan tumisan. Produk ini ditujukan bagi konsumen yang menginginkan bumbu praktis dengan rasa autentik serta mudah digunakan dalam kegiatan memasak sehari-hari. Bahan baku yang digunakan dalam formulasi saus *Lo Mein* instan terdiri atas berbagai bumbu khas masakan Asia, yaitu air, kecap asin, kecap asin hitam, saus tiram, gula, minyak wijen, bawang putih, jahe, kaldu ayam, dan udang kering. Selain itu, produk ini menggunakan pati, yaitu pati singkong, sebagai bahan pengental alami untuk menghasilkan tekstur saus yang lebih kental, homogen, dan stabil. Penggunaan tepung berpati dipilih karena memiliki kemampuan membentuk viskositas yang baik, mudah diperoleh, serta lebih ekonomis.

Saus *Lo Mein* instan yang dihasilkan memiliki karakteristik berupa warna coklat kehitaman pekat, tekstur kental, aroma khas bawang putih, jahe, udang kering, dan minyak wijen, serta cita rasa gurih dengan sedikit rasa manis yang seimbang. Karakteristik tersebut diharapkan mampu memberikan cita rasa khas *Lo Mein* yang sesuai dengan preferensi konsumen. Proses pembuatan saus dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu persiapan bahan baku, pencampuran seluruh bahan, dan proses pemasakan menggunakan teknik *simmering* dengan api kecil agar cita rasa bumbu dapat tercampur secara optimal. Setelah proses pemasakan awal selesai, saus disaring untuk memisahkan ampas bawang putih, jahe, dan udang kering yang telah dihaluskan sehingga diperoleh tekstur saus yang lebih halus. Selanjutnya, saus dimasak kembali sambil ditambahkan larutan tepung berpati sebagai bahan pengental hingga mencapai kekentalan yang diinginkan.

Saus *Lo Mein* yang telah matang kemudian didinginkan pada suhu ruang sebelum dikemas menggunakan kemasan *spout pouch* agar lebih praktis, higienis, dan mudah digunakan oleh konsumen. Tahap akhir dilakukan dengan pemberian label produk yang memuat informasi produk, komposisi, berat bersih, tanggal produksi, dan masa simpan. Produk saus *Lo Mein* instan ini diperkirakan memiliki daya simpan sekitar 1 bulan pada suhu ruang dalam kondisi kemasan tertutup rapat, serta dapat bertahan lebih lama apabila disimpan dalam lemari pendingin. Penyimpanan pada suhu dingin dilakukan untuk menjaga kualitas rasa, aroma, warna, dan kestabilan tekstur saus selama masa penyimpanan.

1.4 Tujuan Rintisan Usaha

Tujuan utama dari rintisan usaha produk Saus *Lo Mein* Instan adalah untuk mengembangkan produk pangan inovatif berupa Instan serta menganalisis kelayakan usaha dan potensi pasar yang dapat diperoleh dari usaha tersebut. Secara khusus, rintisan usaha ini bertujuan untuk menyusun perencanaan usaha yang komprehensif meliputi aspek produksi, organisasi, dan pemasaran, mengidentifikasi segmentasi pasar potensial dan menganalisis kebutuhan konsumen terhadap produk Saus *Lo Mein* Instan, menganalisis kelayakan ekonomi usaha melalui perhitungan biaya produksi, proyeksi pendapatan, dan perkiraan keuntungan yang mungkin diperoleh, serta mengembangkan strategi pemasaran yang efektif untuk memperkenalkan dan memasarkan produk Saus *Lo Mein* Instan di kalangan masyarakat. Dengan tersusunnya rencana usaha ini, diharapkan dapat memberikan gambaran nyata mengenai kelayakan usaha produk Saus *Lo Mein* Instan dari aspek ekonomi dan pasar.