

BAB 1

MASALAH, SOLUSI, PRODUK & JASA

1.1 Permasalahan

Permasalahan Konsumen:

Peluang bisnis kuliner saat ini sangat menjanjikan karena seperti yang diketahui bahwa makanan adalah kebutuhan pokok yang harus dipenuhi setiap harinya. Kuliner kekinian juga semakin menjamur di Yogyakarta karena adanya peluang yang tinggi yaitu banyaknya kalangan remaja yang suka mencoba sesuatu yang baru.

Hal tersebut banyak dimanfaatkan oleh pengusaha Mie untuk menawarkan produknya. Akan tetapi pengusaha mie kekinian yang ada belum bisa memenuhi keinginan konsumen karena beberapa faktor. Masalah tersebut antara lain yaitu kesulitan untuk mencari bahan baku yang alami, varian menu yang kurang menarik, dan lain-lain sehingga menjadikan mie yang dijual tidak sehat dan tidak variatif.

Permasalahan Mie Saddis:

Permasalahan yang dihadapi oleh Mie Saddis adalah sebagai berikut:

1. Belum menemukan supplier bahan baku sesuai standar Mie Saddis.
2. Pemasaran masih terbatas karena belum mempunyai outlet.
3. Kurangnya modal.

1.2 Solusi

Solusi Bagi Konsumen.

Berdasarkan permasalahan diatas solusi yang ditawarkan adalah:

1. Membuat menu yang menarik atau berinovasi agar konsumen tidak bosan dalam menikmati kuliner mie.
2. Menjaga kualitas produk.
3. Membuat variasi menu mie kekinian.

Solusi Bagi Mie Saddis

Solusi yang ditawarkan untuk Mie Saddis adalah:

1. Mencari supplier bahan baku yang berkualitas.
2. Tidak menggunakan bahan pengawet.
3. Mencari tempat yang strategis dan nyaman.
4. Melakukan promosi melalui sosial media IG dan *story* WA.

1.3. Noble Purpose

Mie Saddis memiliki *noble purpose* sebagai berikut:

1. Membuka lapangan kerja dengan memberdayakan remaja putus sekolah.
2. Mencari masyarakat yang dekat dengan *outlet* Mie Saddis agar mendapatkan pekerjaan.

1.4 Produk atau Jasa

Mie Saddis adalah sebuah usaha yang menjual mie pedas sebagai menu utamanya. Selain Mie, Mie Saddis ini juga menjual berbagai variasi menu minuman dan cemilan lainnya. Mie Saddis adalah sajian makanan yang dibuat dari bahan tepung menjadi Mie. Mie tersebut diolah dengan cara mengadon tepung menggunakan mesin hingga membentuk mie yang bertekstur kenyal dan lembut.

Mie Saddis tidak menggunakan bahan-bahan pengawet sehingga aman untuk dikonsumsi dan tidak beresiko bagi kesehatan konsumen. Selain itu mie Saddis juga memberi kemudahan bagi konsumen untuk mememesannya melalui media sosial Instagram dan WA. Terdapat beberapa menu yang ditawarkan oleh mie Saddis yaitu:

- 1 Mie Extra Chili level 1-10
- 2 Mie Chili level 1-5
- 3 Mie Extra Senyum level 0-5

Sementara itu, menu minuman yang ditawarkan adalah:

1. Es/panas Jeruk
2. Es/panas Teh
3. Es/panas Coffe
4. Milshake chocolate
5. Milkshake strawberry
6. Milkshake vanilla
7. Air mineral



Gambar 1. 1 Logo Mie Saddis



Gambar 1. 2 Mie Extra Chili



Gambar 1. 3 Mie Chili



Gambar 1. 4 Milkshake

1.5 Keunggulan Produk Mie Saddis

1. Makanan tanpa bahan pengawet
2. Menggunakan bahan-bahan premium berkualitas
3. Makanan dengan kebersihan yang terjamin
4. Harga yang terjangkau

BAB II

SUMBER DAYA

2.1 Bahan baku

Mie saddis merupakan usaha bisnis yang berfokus pada kuliner, sehingga olahan testur mienya pun dibuat lembut dan sangatlah lezat. Mie saddis juga tidak ada bahan pengawet yang dapat merugikan konsumen. Resep yang digunakan adalah resep turun temurun dari keluarga yang pastinya sangat diterima di lidah masyarakat lokal. Berikut ini adalah bahan baku Mie Saddis:

Tabel 2. 1 Bahan Baku

No	Bahan baku	Keterangan
1	Tepung	