

## BAB I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sulawesi Selatan dikenal sebagai provinsi yang populer akan kuliner khas daerah dengan kekayaan rempahnya. Salah satu makanan khas daerah Makassar yang mempunyai keunggulan keunikan tersendiri adalah mi kering. Mi kering sudah ada sejak tahun 1950 yang berangkat dari akulturasi kuliner Tionghoa dan Makassar, yang mulai dikenal sejak awal tahun 70-an. Mi kering merupakan makanan berkuah kental dengan mie berukuran kecil yang digoreng. Keunikan ini menjadikan mi kering makanan yang cukup digemari dan menjadi tujuan kuliner di Makassar karena berbeda dengan olahan mi pada umumnya.

Seiring berkembangnya zaman, permintaan masyarakat terhadap makanan cepat saji semakin tinggi sehingga eksistensi makanan instan modern mendominasi di pasaran. Berdasarkan data dari Instannoodles, Indonesia menjadi negara kedua dengan tingkat konsumsi mi instan terbesar di dunia setelah Tiongkok. Tingkat konsumsi mi instan di Indonesia tumbuh sebanyak 4,98 % menjadi 13,27 miliar bungkus pada 2021 dibandingkan pada tahun 2020. Terlebih lagi mi instan yang beredar di pasaran mengandung zat *Proplene Cglycol* yang dapat merusak fungsi ginjal. Bahan baku utama mie yang terbuat dari tepung terigu merupakan jenis tepung yang mengandung gluten. Gluten sendiri mengandung peptida, yang merupakan sejenis protein yang dapat menurunkan kekebalan tubuh. Beberapa pakar mengatakan bahwa mengonsumsi gluten secara jangka panjang dapat membahayakan kesehatan dan akan sangat berdampak pada pengidap obesitas, kelelahan kronis dan gangguan pencernaan (Redaksi Halodoc, 2018).

Berdasarkan permasalahan tersebut, mi kering yang merupakan mi kering khas Makassar hadir sebagai inovasi dalam bentuk instan. Dengan populernya pengolahan bahan makanan khas daerah yang lebih sehat diharapkan dapat menekan konsumsi mi instan yang mengandung zat kimia salah satunya seperti pewarna kuning (*tartazine*) (Dinas Kesehatan, 2017). Mi Kering Nakku' menjadi makanan cepat saji yang sehat karena terbuat dari tepung sukun. Sukun merupakan salah satu pangan lokal yang berkarbohidrat berpotensi untuk dikembangkan, namun sayangnya belum banyak masyarakat yang mencoba mengolah sukun menjadi komoditas utama (Adinugraha, 2018). Tepung sukun memiliki kandungan 84%, karbohidrat 9.9%, air 2,8 & abu 3,6 % dan 0,4% lemak. Setiap 100 g buah sukun mengandung karbohidrat 27,12 g, kalsium 17 mg, vitamin C 290 mg, protein 1,65 persen dan nilai energi 109 kalori (Rufi Nur Sakinah, 2016). Tepung sukun memiliki keunggulan yaitu tidak mengandung gluten seperti halnya tepung terigu, tepung sukun juga dapat mensubstitusi tepung terigu sampai 75% dalam pembuatan makanan olahan (Kementrian Pertanian, 2023).

Mi Kering Nakku' ini merupakan inovasi baru yang mengatasi sulitnya

masyarakat yang ingin menjadikan mi kering sebagai oleh-oleh. Dan dikemas secara modern tetapi tetap memperhatikan cita rasa khasnya, diformulasikan dengan bahan-bahan lokal dari komoditas lokal yang akan memberdayakan para petani lokal. Menurut Soekarto (1990) daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang. Kata *Nakku* berarti rindu yang menggambarkan bagaimana orang-orang akan merasa rindu pada cita rasa mie kering khas Makassar. Yang menjadikan Mi Kering Nakku' pembeda dari makanan cepat saji lainnya adalah dari kepraktisan dan kesehatannya, di samping itu Miekir Nakku' juga lebih fleksibel dan mudah dibawa.

## **BAB II. PELAKSANAAN PROGRAM PERGURUAN TINGGI**

### **2.1 Profil Lembaga Kewirausahaan Perguruan Tinggi**

Pokja Prestasi dan Kewirausahaan Universitas Hasanuddin

### **2.2 Pelaksanaan Program P2MW**

#### **a. Deskripsi**

Mi Kering Nakku' ini merupakan inovasi baru yang mengatasi sulitnya masyarakat yang ingin menjadikan mi kering sebagai oleh-oleh. Dan dikemas secara modern tetapi tetap memperhatikan cita rasa khasnya, diformulasikan dengan bahan-bahan lokal dari komoditas lokal yang akan memberdayakan para petani lokal.

#### **b. Kendala**

Pada saat pendaftaran PIRT terdapat kendala yaitu lamanya waktu pendaftaran sehingga tidak dimungkjnkkan untuk melakukna pendaftaran di awal usaha. Kendala dari aspek strategi penjualan yang dilakukan secara online kurang maksimal karena tidak tersedianya kurir dalam pengiriman produk.

#### **c. Strategi Menghadapi Kendala**

Untuk saat ini pendaftaran PIRT secara bertahap dilaksanakan sembari tetap melakukan penjualan secara langsung.

#### **d. Capaian Program**

Dalam mengejar standar keunggulan dalam setiap aspek bisnisnya, Miekir Nakku' merangkul komitmen terhadap capaian program yang mencerminkan dedikasi terhadap kualitas dan pelayanan yang tak tertandingi sepanjang proses produksi dan penjualan. Kualitas Bahan Baku Terjamin, MieNakku memastikan bahwa seluruh bahan baku yang digunakan dalam proses produksi adalah yang terbaik dalam kelasnya. Dengan bekerja sama dengan pemasok lokal berkualitas, kami memastikan bahwa setiap gigitan dari mie kami mencerminkan kelezatan dan kebersihan bahan baku yang terjamin. Proses Produksi yang Terkendali: Kami memandang serius setiap langkah dalam proses produksi Miekir Nakku'. Dengan pengawasan ketat dan standar kualitas yang tinggi, kami memastikan bahwa setiap porsi mie yang dihasilkan mencapai konsistensi dan cita rasa yang khas. Inovasi Menu yang Berkualitas, Miekir Nakku' senantiasa berupaya untuk memperkaya pengalaman kuliner pelanggan dengan terus mengembangkan menu inovatif. Setiap tambahan baru ke menu kami melewati serangkaian uji coba dan evaluasi untuk memastikan kepuasan pelanggan dan keunikan rasa.

#### **e. Dampak Pelaksanaan Program**

- 1.) Minimalkan Dampak Lingkungan: Miekir Nakku' memiliki kepedulian tinggi terhadap dampak lingkungan. Oleh karena itu, kami terus

berusaha untuk mengurangi jejak lingkungan kami melalui praktik-produksi berkelanjutan dan penggunaan bahan ramah lingkungan.

- 2.) Umpan Balik Pelanggan yang Positif: Capaian program Miekiir Nakku' tercermin dalam umpan balik positif dari pelanggan. Kami bangga menerima testimonial yang mencerminkan kepuasan pelanggan dan loyalitas terhadap merek kami.

## **2.3 Evaluasi pelaksanaan program**

### **a. Evaluasi Program**

Miekiir Nakku' menjalankan evaluasi program dengan tajam dan cermat untuk memastikan bahwa setiap aspek dari usaha ini sesuai dengan standar tinggi yang telah ditetapkan. Evaluasi ini melibatkan tinjauan menyeluruh terhadap pelaksanaan program, mencakup aspek-aspek kritis seperti kualitas produk, efisiensi proses, dan respons pelanggan.

### **b. Rencana Tindak Lanjut**

Setelah evaluasi program dilakukan, Miekiir Nakku' dengan proaktif merancang rencana tindak lanjut yang terfokus pada perbaikan dan inovasi. Rencana ini dirancang untuk memastikan bahwa setiap langkah yang diambil memiliki dampak positif pada kualitas produk, efisiensi operasional, dan pengalaman pelanggan. Berdasarkan hasil evaluasi, kami merencanakan untuk meningkatkan variasi menu, memperkenalkan bahan-bahan baru, dan memperbarui resep untuk memastikan kesegaran dan inovasi dalam setiap hidangan Miekiir Nakku'. Rencana tindak lanjut mencakup inisiatif untuk mengoptimalkan proses produksi, termasuk penerapan teknologi baru yang dapat meningkatkan efisiensi, pengelolaan persediaan yang lebih baik, dan peningkatan sistem kontrol kualitas. Kami berfokus pada pengembangan strategi penjualan online, termasuk peningkatan visibilitas di platform online, penyederhanaan proses pemesanan, dan peningkatan pengalaman pelanggan dalam pembelian secara daring. Di samping itu, kami merencanakan untuk memperluas layanan catering untuk mencapai segmen pasar yang lebih luas.