

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Seiring dengan bertambah pesatnya jumlah penduduk di Indonesia, maka menimbulkan masalah perekonomian yang juga semakin terasa berat. Badan Pusat Statistik (BPS) merilis tingkat pengangguran terbuka (TPT) di Indonesia pada Februari 2018 mencapai 5,13% yang pada tahun sebelumnya berada pada prosentase 5,33%. Lapangan pekerjaan yang mengalami peningkatan persentase penduduk yang bekerja terutama pada Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum (0,68% poin), Jasa Lainnya (0,40% poin), dan Industri Pengolahan (0,39% poin). Sementara lapangan pekerjaan yang mengalami penurunan adalah Pertanian (1,41% poin), Konstruksi (0,20% poin), dan Jasa Pendidikan (0,16% poin). Peningkatan persentase lapangan pekerjaan tersebut, masih dirasa belum cukup untuk mencukupi persentase dari tingkat pengangguran yang ada. Sehingga hanya mengandalkan lowongan pekerjaan yang ada akan dirasa cukup sulit, karena melihat perbandingan yang sangat jauh antara jumlah calon pelamar pekerjaan dengan lowongan pekerjaan yang ada. Maka menjadi seorang wirausaha adalah solusi terbaik, untuk problem tingkat pengangguran yang tinggi di Indonesia.

Wirausaha menurut Marzuki Usman dalam Suryana (2014:13) adalah seseorang dengan kemampuan menggunakan dan mengkombinasikan sumber daya, seperti keuangan, bahan mentah, tenaga kerja, ketrampilan, dan informasi, untuk menghasilkan produk baru, proses produksi baru, bisnis baru, dan organisasi usaha baru. Kewirausahaan memang tidak selalu identik dengan usaha kecil, namun telah sejak lama kewirausahaan tersebut dianggap sebagai faktor pendorong dan pemberi kontribusi yang tidak kecil terhadap pertumbuhan ekonomi di berbagai Negara.

Dalam sebuah bisnis yang sedang dijalankan, wirausaha tidak semata-mata menjalankan bisnis tersebut begitu saja apa adanya. Wirausaha selalu dituntut untuk menjadi seorang yang kreatif dan inovatif dalam menjalankan bisnisnya, serta selalu melihat peluang dan kesempatan yang ada. Sebuah bisnis akan semakin maju dan berkembang, jika selalu dilakukan pembaharuan atau sebuah inovasi. Inovasi merupakan fungsi utama dalam proses kewirausahaan. Menurut Suryana (2014), Inovasi dalam konsep yang luas sebenarnya tidak hanya terbatas pada produk saja. Inovasi dapat berupa ide, cara ataupun obyek yang dipersepsikan oleh seseorang sebagai sesuatu yang baru. Inovasi dilakukan supaya konsumen tidak merasa jenuh terhadap suatu produk, dan semakin menambah daya tarik dari suatu produk tersebut. Inovasi sangat perlu dilakukan dalam system yang berkelanjutan atau terus menerus untuk keberlangsungan hidup dari sebuah usaha. Karena dalam menjalankan sebuah bisnis terdapat banyak pesaing yang akan bermunculan. Terlebih di era globalisasi seperti saat ini, teknologi yang ada akan semakin canggih dan berkembang, jika sebuah usaha tidak dapat beradaptasi atau menyesuaikan diri terhadap perkembangan yang ada, maka bisnis akan semakin redup dan mati. Inovasi merupakan faktor penentu utama dalam persaingan industri dan merupakan senjata yang tangguh menghadapi persaingan.

Fokus utama dari inovasi adalah penciptaan suatu gagasan baru, yang ada gilirannya akan diimplementasikan ke dalam produk baru dan proses baru. Inovasi proses maupun inovasi produk, akan meningkatkan kemampuan perusahaan dalam menciptakan produk yang berkualitas. Kualitas produk yang tinggi akan meningkatkan keunggulan bersaing bagi perusahaan, yang pada akhirnya akan berdampak baik pada kinerja perusahaan. Tanpa adanya inovasi, perusahaan tidak akan dapat bertahan lama dalam menghadapi persaingan pasar. Hal ini dikarenakan kebutuhan, keinginan dan permintaan konsumen selalu berubah-ubah setiap waktu, sehingga konsumen tidak selamanya akan mengkonsumsi produk yang sama.

Dalam melakukan sebuah inovasi, menurut Luecke (2003) ada beberapa proses yang perlu dilakukan agar inovasi berlangsung dengan maksimal :

- a. *Idea Generation*
- b. *Opportunity Recognition*
- c. *Idea Evaluation*
- d. *Development*
- e. *Commercialization*

Kedai mie organik yang akan dijadikan tempat penelitian adalah kedai Love Mie, yang bertempat di jalan Jangli Krajan 9/6 Semarang. Love Mie sudah bertahan selama 3 tahun. Mie di kedai Love Mie diproduksi sendiri oleh pemilik, sehingga dipastikan tidak mengandung bahan pengawet. Dan dengan mengungkap jenis kedai mie organik, maka disini semua varian jenis mie memiliki bahan campuran organik. Hal tersebutlah yang dapat membuat kedai ini dapat dikatakan sebagai kedai mie organik.

Berawal hanya dari 4 varian jenis mie saja, yaitu *green noodles* (sawi); *orange noodles* (wortel); *dragon noodles* (buah naga); dan *black noodles* (cumi-cumi). Kedai ini terus berinovasi untuk mengembangkan usahanya, dengan membuat varian *choco noodles* (coklat), dan *red noodles* (beetroot). Sehingga saat ini ada 6 varian jenis mie organik di kedai Love Mie tersebut.

Tabel 1.1 Macam-macam varian mie organik di Kedai Love Mie

1.		<p><i>Dragon Noodles</i></p> <p>Merupakan mie dengan adonan yang dicampur dengan buah naga yang sudah dihaluskan. Buah naga tersebutlah yang membuat mie berwarna merah muda.</p> <p>Bahan yang dibutuhkan : Tepung terigu, telurbebek, mentega, garam, minyak, buah naga, air mineral.</p>
2.		<p><i>Green Noodles</i></p> <p>Merupakan mie dengan adonan yang dicampur dengan sayur sawi yang sudah dihaluskan. Sawi tersebutlah yang membuat mie berwarna hijau.</p> <p>Bahan yang dibutuhkan : Tepung terigu, telur bebek, mentega, garam, minyak, sayur sawi, air mineral.</p>
3.		<p><i>Black Noodles</i></p> <p>Merupakan mie dengan adonan yang dicampur dengan cumi-cumi beserta tintanya. Cumi dengan tintanya tersebut yang membuat mie berwarna hitam.</p> <p>Bahan yang dibutuhkan : Tepung terigu, telur bebek, mentega, garam, minyak, cumi-cumi, air</p>

4.		<p style="text-align: center;"><i>Orange Noodles</i></p> <p>Merupakan mie dengan adonan yang dicampur dengan wortel yang telah dihaluskan. Wortel tersebut yang membuat mie berwarna orange.</p> <p>Bahan yang dibutuhkan : Tepung terigu, telur bebek, mentega, minyak, wortel, air mineral.</p>
5.		<p style="text-align: center;"><i>Red Noodles</i></p> <p>Merupakan mie dengan adonan yang dicampur dengan beetroot yang telah dihaluskan. Beetroot tersebut yang membuat mie berwarna merah.</p> <p>Bahan yang dibutuhkan : Tepung terigu, telur bebek, mentega, minyak, wortel, air mineral</p>
6.		<p style="text-align: center;"><i>Choco Noodles</i></p> <p>Merupakan mie dengan adonan yang dicampur dengan choco powder. Choco powder tersebut yang membuat mie berwarna coklat.</p> <p>Bahan yang dibutuhkan : Tepung terigu, telur bebek, choco powder, mentega, air mineral.</p>

Tabel 1.I Macam-varian Mie Organik di pasaran

1.		<p><i>Green Noodles</i></p> <p>Mie organik dengan campuran sawi sebagai pewarna hijau alami</p> <p>Sumber : www.anitafitriani04.blogspot.com</p>
2.		<p><i>Dragon Noodles</i></p> <p>Mie organik dengan campuran buah naga sebagai pewarna merah muda alami</p> <p>Sumber : www.batutimes.com/</p>
3.		<p><i>Black Noodles</i></p> <p>Mie organik dengan campuran cumi-cumi beserta tintanya sebagai pewarna hitam alami</p> <p>Sumber : www.anekamieenaklampung.blogspot.com</p>
4.		<p><i>Green Noodles</i></p> <p>Mie organik dengan campuran wortel sebagai pewarna orange alami</p> <p>Sumber : www.solusiibuattack.com</p>

5.		<p style="text-align: center;"><i>Red Noodles</i></p> <p>Mie organik dengan campuran beetroot sebagai pewarna merah alami</p> <p style="text-align: center;">Sumber : www.cookpad.com</p>
6.		<p style="text-align: center;"><i>Choco Noodles</i></p> <p>Mie organik dengan campuran coklat sebagai pewarna coklat</p> <p style="text-align: center;">Sumber : www.travelwes.com</p>

Adanya pesaing sejenis dan melihat enam macam varian mie organik (*green noodles, orange noodles, dragon noodles, red noodles, choco noodles, black noodles*) pada kedai Love Mie sudah semuanya terdapat di pasaran, maka sangat penting untuk dilakukannya sebuah inovasi untuk menciptakan varian mie organik baru. Penciptaan varian mie organik baru ini akan membuat konsumen merasa lebih tertarik dan penasaran akan varian baru yang ada kedai Love Mie. Selain itu kondisi penjualan di kedai Love Mie sedang berada pada keadaan yang datar atau tidak ada peningkatan yang berarti yang membuat inovasi varian mie organik pada kedai tersebut penting untuk dilakukan. Inovasi varian mie organik ini akan menghindari kejenuhan yang dirasakan konsumen dan demi kemajuan usaha pada kedai Love Mie.

Hal tersebut yang mendorong peneliti untuk melakukan penelitian dengan judul : **“INOVASI VARIAN MIE ORGANIK PADA KEDAI LOVE MIE SEMARANG”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan diatas, peneliti merumuskan masalah yaitu :

Bagaimana proses inovasi pada varian mie organik ?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menambah varian mie organik dengan proses inovasi varian mie organik.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

a. Bagi akademisi :

Penelitian ini sebagai sumbangan ilmu pengetahuan, pertimbangan, acuan dalam penelitian sejenis di masa yang akan datang.

b. Bagi praktisi :

Penelitian ini mampu menambahkan varian mie pada kedai, serta meningkatkan nilai penjualan.

