

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mie telah menjadi santapan favorit di Indonesia dan sering dipilih karena popularitasnya yang tinggi di kalangan masyarakat. Karena digemari banyak orang, mie pun kerap dijadikan sebagai pilihan makanan lain selain nasi. Dengan bentuknya yang memanjang. Harga mie cukup bervariasi tetapi tetap tergolong ekonomis, di samping itu, langkah-langkah pembuatan serta cara memasaknya pun termasuk sederhana dan efisien (Astawan, 2014).

Mie dibuat dari bahan-bahan utama seperti tepung gandum, air, garam, dan juga pewarna makanan. Pada proses produksinya tepung gandum menjadi bahan terpenting karena protein gluten yang dikandungnya berperan dalam menciptakan tekstur kenyal khas mie. Selain itu, mie juga merupakan makanan yang kaya karbohidrat, sehingga dapat menjadi sumber energi bagi tubuh (Rustandi, 2015).

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar dalam pengolahan mie sangat dibutuhkan. Namun letak geografis di Indonesia sendiri tidak mendukung pertumbuhan gandum sebagai penghasil tepung terigu, sehingga Indonesia masih mengimpor terigu dalam jumlah besar.

Tepung terigu sendiri merupakan hasil dari penggilingan biji gandum. Tepung terigu mengandung *gluten* yang membuat adonan menjadi kenyal, elastis dan tipis. *Gluten* merupakan campuran *amorf* (bentuk yang tak beraturan) dari *protein* yang terkandung dengan pati dalam

endosprema.

Kandungan

gluten

dalam

Sekitar 80% dari kandungan protein pada tepung terigu terdiri atas gliadin dan glutenin. Karena karakteristik gluten yang tahan udara, adonan bisa menjadi kenyal dan mudah mengembang. Pembentukan gluten sendiri terjadi saat tepung terigu bercampur dengan air (Yuwono & Waziiroh, 2019).

Mie Aceh merupakan makanan khas dari Kota Aceh yang memiliki tekstur mie dan ukuran yang berbeda dari mie instan. Mie Aceh memiliki bentuk mie yang cukup tebal berwarna kuning, oranye, dan sedikit oranye kemerahan (sesuai dengan tempat yang menjual mie tersebut). Mie Aceh disajikan dengan irisan yang bermacam-macam, seperti irisan daging sapi, kambing, udang, cumi, dan kepiting. Mie Aceh disajikan dalam kuah sejenis kari atau dengan bumbu rempah yang khas dari Aceh. Mie Aceh biasanya ditaburi dengan bawang goreng, kerupuk emping, potongan acar bawang atau cabai, jeruk nipis dan mentimun.

Ada tiga jenis Mie Aceh, yakni mie dengan kuah, mie goreng bertekstur basah, dan mie goreng kering. Mie Aceh umumnya dikenal sebagai mie goreng, tetapi keunikan dari mie ini berasal dari bumbu rempah yang lengkap, yang menciptakan sensasi rasa yang tajam dan gurih di lidah (Desler & Garry, 2015).

Saat ini tempat makanan mie Aceh dapat ditemukan di sebagian besar kota-kota di Indonesia, dan juga negara tetangga seperti Malaysia, dan Australia. Dalam dunia perdagangan atau dunia bisnis, seringkali terjadi persaingan yang menyebabkan terjadinya penurunan dalam pendapatan. Persaingan tersendiri seringkali terjadi atau merupakan hal yang wajar dalam berbisnis atau berdagang. Dalam hal ini para pedagang pasti akan meningkatkan kualitas produk-produk mereka sendiri dengan menciptakan hal baru seperti rasa yang belum pernah ada, gaya letak pada makanan yang unik,

kemasan produk, *packaging* atau mengubah harga menjadi lebih terjangkau (Sutrisno & Edy, 2017).

Bertambahnya aset atau berkurangnya kewajiban perusahaan merupakan konsekuensi dari aktivitas operasional serta penyediaan barang dan jasa kepada konsumen atau masyarakat secara khusus (Harnanto, 2019).

Pembelian merupakan suatu proses di mana konsumen membuat keputusan untuk mendapatkan barang atau jasa dengan menukarnya melalui uang atau bentuk nilai lain yang disetujui. Dalam dunia bisnis, aktivitas pembelian termasuk dalam perilaku konsumen serta menjadi salah satu elemen penting dalam strategi pemasaran perusahaan (Sciffman, 2010).

Di Palembang sendiri ada banyak jenis UMKM, salah satunya adalah usaha kuliner Mie Aceh. Usaha beberapa UMKM Mie Aceh yang masih beroperasi hingga saat ini di Palembang disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Nama-Nama Produsen UMKM Mie Aceh di Kota Palembang

No	Nama	Jenis Usaha	Alamat	Sumber:
1	Warkop Mie Agam I	Mie	Jl. Mangku Negara SP. Sukatani	BPS
2	Warkop Mie Agam II	Mie	Jl. Gubernur Hasnawi Mangku Alam	tahun:
3	Warkop Koki Agam I	Mie	Jl. Mayor Ruslan	2025
4	Warkop Koki Agam II	Mie	Jl. Abdul Rozak	
5	Mie Aceh Icoet	Mie	Jl. Burlian km. 6,5	B

erdasarkan penjelasan di atas, maka peneliti ingin meneliti tentang Determinan Pendapatan Usaha

Kuliner Mie Aceh di Palembang. Oleh karena itu, peneliti tertarik melakukan penelitian yang berjudul

“ Determinan Fluktuasi Pendaptan Usaha Kuliner Mie Aceh di Palembang”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan yang dikaji dalam penelitian ini adalah:

1. Faktor-faktor apa saja yang mempengaruhi pembelian Mie Aceh di Palembang?
2. Bagaimana strategi pemasaran yang dapat digunakan agar penjualan meningkat?

C. Tujuan dan Kegunaan Penelitian

1. Untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi pembelian UMKM Mie Aceh di Palembang
2. Untuk menganalisis strategi pemasaran seperti apa yang akan digunakan UMKM Mie Aceh agar penjualan meningkat

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi UMKM Mie Aceh, secara praktis membantu dalam memahami hal-hal yang mempengaruhi UMKM Mie Aceh.
2. Bagi peneliti berikutnya, bisa menambah dan menghasilkan referensi penelitian terkait pembelian UMKM Mie Aceh.