

Mie setan, Bisnis Kuliner Pedas yang Masih Menjanjikan

Mie setan merupakan salah satu sajian kuliner pedas yang sempat meredup beberapa waktu lalu sejak kemunculannya. Tren mie setan sempat digeser oleh sederet kuliner pedas lainnya seperti ayam geprek, seblak, atau pun bakso aci. Tapi kalau kita amati lagi sekarang, mie setan tengah naik daun lagi dengan inovasi varian topping yang lebih beragam mulai dari topping pangsit goreng, lumpia, ceker, dan aneka dimsum lainnya. Begitu juga dengan varian rasa yang juga menghadirkan pilihan antara pedas manis atau pedas asin. Sebut saja Mie Gacoan, salah satu kedai mie setan yang outletnya sudah tersebar di wilayah pulau Jawa dan Bali. Kehadirannya tidak dipungkiri menjadi salah satu titik balik bagaimana kuliner pedas mie setan naik lagi ke permukaan dan siap bersaing dengan sederet kuliner pedas lainnya.



Peluang Bisnis Mie Setan

Olahan mie merupakan salah satu makanan favorit masyarakat Indonesia. Dari anak kecil, remaja, hingga orang tua adalah penikmat makanan dari tepung terigu ini. Selain mengenyangkan layaknya nasi, mie juga nikmat kalau dipadukan dengan berbagai pelengkap. Mulai daging, sayuran, telur, bakso, pangsit, dan juga kerupuk. Pamor mie makin meningkat saat tren makanan bercita rasa pedas juga trennya makin naik. Jadi nggak heran kalau makanan mie setan dengan beragam variasi di dalamnya membuat orang penasaran dan ingin mencicipinya.

Faktor tersebutlah yang akhirnya membuat peluang bisnis kuliner mie setan dengan variasi pedas berlevel menjadi semakin terbuka lebar. Banyak juga dari pebisnis yang membuka kemitraan usaha kuliner mie pedas berlevel. Kemunculan usaha kuliner mie pedas berlevel yang kian marak membuat kompetisi menjadi semakin menarik terutama di kota-kota besar. Peluang usaha kuliner mie pedas ini akan semakin besar ketika belum banyak atau belum ada kompetitornya di tempat kamu mulai usaha. Kamu bisa menysasar pelajar dan anak-anak muda sebagai konsumen potensial kamu.

Apakah kamu tertarik untuk memulai bisnis mie setan kekinian? Kalau di tempat kamu tinggal masih terdapat banyak orang dari kalangan anak muda maka bisnis mie setan kekinian akan sangat menjanjikan untuk mendapatkan keuntungan besar. Modal yang dibutuhkan untuk memulai bisnis mie pedas juga terbilang tidak terlalu besar. Kamu bisa menjalankan usaha kuliner pedas ini dengan skala rumahan terlebih dahulu.

Strategi Pemasaran Mie Setan

Manfaatkan media sosial untuk memasarkan produk mie setan kekinian yang kamu jual. Media sosial adalah alat pemasaran yang sangat efektif untuk memasarkan sebuah produk. Apalagi segmen konsumen yang kamu sasar adalah anak muda. Mereka adalah pengguna aktif media sosial yang kemungkinan besar segala aktivitas yang mereka lakukan selalu berkaitan dengan media sosial.

Seperti mencari rekomendasi kuliner enak atau mencari produk yang mereka inginkan. Selain itu ketika memulai usaha kuliner pedas mie setan kekinian manfaatkanlah juga kemitraan merchant di aplikasi layanan pesan antar online. Hal ini akan sangat efektif untuk menjangkau konsumen yang lebih luas. Selain itu juga akan lebih memudahkan konsumen untuk bisa menikmati mie setan kekinian yang kamu jual dengan lebih simpel dan praktis.

Resep Mie Setan Pedas

Dalam menjalankan bisnis kuliner, cita rasa adalah modal yang sangat penting untuk bisa bersaing dan terus berkembang untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Rasa nggak pernah bohong, itulah ungkapan yang bisa menggambarkan bagaimana bisnis kuliner harus punya cita rasa khas dan sesuai dengan selera pasar. Maka dari itu menciptakan resep yang terbaik adalah modal yang sangat penting. Berikut ini resep mie setan yang bisa kamu jadikan acuan dan kembangkan.

Bahan Bumbu :

- Topping Ayam
- 250 gram ayam cincang
- 2 siung bawang putih
- Merica bubuk
- Penyedap rasa
- 150 mili air

Bahan Mie :

- bungkus mie kuning
- bungkus saos tiram

Bahan Sambal :

- 20 biji cabai kecil atau sesuai selera
- 1 siung bawang putih

Bahan Topping Mie :

- Ayam giling
- Keripik pangsit
- Dimsum
- Sawi
- Tangkai daun bawang

Cara Membuat

1. Blender bahan toping ayam. Tumis sampai bergerindill kemudian tiriskan terpisah dengan air.
2. Masak cabai dan bawang putih, kemudian blender tanpa air.
3. Goreng keripik pangsit dan sosis.
4. Masak mie hingga matang. Kemudian campurkan cabai dan saos tiram. Aduk sampai merata.
5. Taburkan toping di atas mie.
6. Mie setan diap disajikan.

Kemasan Mie Setan

Kalau makanan berat biasanya dikemas dengan kertas minyak atau sterofoam, kamu bisa banget nih bikin inovasi kemasan yang lebih vancy sekaligus ramah lingkungan. Sekarang kemasan makanan itu tidak hanya sebatas menjadi wadah atau kemasan suatu produk saja. Tapi lebih dari itu kemasan makanan merupakan bagian dari identitas produk itu sendiri. Jadi kalau kamu sudah punya resep mie setan yang super enak, selanjutnya adalah buat kemasan dengan desain yang menarik.

Ada beberapa jenis kemasan yang cocok untuk mengemas mie setan yang kamu jual. Tapi yang paling cocok adalah kemasan dari kertas yang bisa membuat tampilan mie setan pedas makin berkkelas. Sekaligus memudahkan konsumen ketika membeli mie pedas yang kamu jual. Terutama untuk layanan delivery. Berikut ini kemasan makanan yang cocok untuk mengemas mie setan pedas.

Paper Bowl



Kemasan berbentuk mangkuk dari bahan kertas ini banyak digunakan untuk produk-produk makanan. Mulai dari camilan, makanan berat, sampai makanan berkuah. Ukurannya juga beragam mulai dari ukuran kecil, sedang sampai besar. Kemasan paper bowl dilapisi bahan anti panas dan anti air. Jadi jangan khawatir kemasan akan bocor atau rembes. Untuk desainnya kamu bisa gunakan stiker atau sablon. Kemasan paper bowl juga dilengkapi dengan penutup. Jadi mie pedas setan akan tetap aman sampai ke konsumen ketika dikirimkan dengan layanan delivery.

Food Pail



Kemasan berbahan kertas layaknya box nasi ini punya tampilan dan desain yang unik serta menarik. Bahan kertas untuk kemasan ini sudah dilaminasi dan masuk kategori food grade. Jadi tidak akan rembes atau bocor. Model

kemasan seperti box tapi ada kuncian di bagian atas atau tutup kemasan sehingga lebih praktis untuk digunakan. Kamu bisa pilih teknik cetakan menggunakan printing full warna atau sablon kalau kamu ingin desain kemasan mie pedas setan yang simpel. Ukurannya mulai dari kecil, sedang, sampai besar.

Paper Lunch Box



Bahan kemasannya mirip dengan food pail, tapi beda bentuk dan model. Paper lunch box biasanya digunakan untuk mengemas produk makanan berat seperti nasi atau pun mie. Ukurannya bisa kamu pilih sesuai kebutuhan. Kalau satu porsi mie pedas yang kamu jual lumayan banyak, kamu bisa cetak kemasan paper lunch box custom untuk lebar dan tingginya. Supaya bisa disesuaikan dengan produk yang kamu jual. Teknik cetakannya juga bisa menggunakan full color printing atau sablon.

Itulah ulasan seputar peluang usaha kuliner pedas mie setan yang bisa kamu jadikan ide untuk mulai berbisnis. Semoga tulisan ini bisa menginspirasi kamu ya. Teruslah berkembang untuk menjadikan bisnis kamu #NaikKelas! Bagikan juga artikel ini ke teman-teman kamu supaya makin banyak orang yang mau berproses untuk memulai sebuah bisnis.

Kelebihan Usaha Mie Setan

Usaha mie setan ini tentu lebih banyak memiliki keunggulan jika dibandingkan dengan usaha makanan lainnya. Sebab dalam mengolah mie goreng pedas ini sangat mudah dan bahan yang dibutuhkan juga mudah didapatkan dimana pun. Tentunya memilih usaha ini adalah ide cerdas, terutama bagi para pemula yang masih terkendala keterbatasan modal usaha. Usaha mie setan ini bisa dikatakan menjanjikan karena kuliner pedas yang satu ini benar-benar menggugah selera. Bahkan dengan variasi topping dan level yang berbeda menawarkan sensasi makan mie yang lebih menarik dan beda dari biasanya.

Kekurangan Usaha Mie Setan

Setiap usaha apapun pasti memiliki kekurangan baik kuliner maupun usaha yang lainnya. Usaha makanan memang lebih beresiko mengalami kerugian karena jika tidak habis maka bahan baku bisa mudah basi dan membuang banyak modal. Namun asalkan kita bisa mensiasati semua akan dapat teratasi. Maka kekurangan ini dijadikan sebagai bahan untuk pertimbangan dan menyusun strategi bagaimana meminimalisir resiko yang ada. Dari usaha mie setan ini kekurangannya adalah pada bahan baku cabe rawit. Mie setan tentu membutuhkan banyak stok cabe untuk menghasilkan pedas sesuai dengan level dan selera para pembeli. Nah kendala yang dihadapi adalah harga cabe yang terkadang tidak stabil dan bisa melonjak sangat mahal. Untuk meminimalisir hal tersebut adalah dengan menggunakan cabe kering yang dihaluskan.

Analisa Ekonomi

Modal awal (biaya variabel)

Nama	Harga
Mie kuning @Rp 30.000 (20kg)x30	= Rp 900.000
Sawi hijau @Rp 8.000 (0,5kg)x30	= Rp 240.000
Ayam cincang @Rp 30.000 (1kg)x30	= Rp 900.000
Daun bawang Rp 4.000x 30	= Rp 120.000
Cabai bubuk Rp 8.000x30	= Rp 240.000
Kecap manis Rp 12.000x15	= Rp 180.000
Pangsit Rp 37.000 (1kg)x 15	= Rp 555.000
Dimsum @Rp 2.250x(25 porsi)x30	= Rp 1.687.500
Air bersih Rp 15.000x30	= Rp 450.000
Gas Rp 25.000x15	= Rp 375.000
Kemasan plastik	
Rp 11.000/pck(70 lbr)x15	= Rp 165.000
Total modal awal	= Rp 5.812.500

Alat

Etelase atau gerobak = Rp 1.000.000

Alat masak dan makan = Rp 1.000.000

Total = Rp 2.000.000

Biaya penyusutan

$1/12 \times \text{Rp } 2.000.000 = \text{Rp } 166.666$

Total biaya operasional

Biaya tetap + biaya variabel = Rp 7.812.500

Pendapatan perbulan

Asumsi penjualan rata-rata 25 porsi

$25 \text{ porsi} \times \text{Rp } 16.000 = \text{Rp } 400.000 \text{ (per hari)}$

$\text{Rp } 400.000 \times 30 \text{ hari} = \text{Rp } 12.000.000 \text{ (per bln)}$

Keuntungan perbulan

Pendapatan perbulan - modal

$\text{Rp } 12.000.000 - \text{Rp } 7.812.500 = \text{Rp } 4.187.500$