

# ***eBook Kuliner Mie Ayam Gratis***

**HAK CIPTA DILINDUNGI UNDANG-UNDANG**



**.Djoko Harmiawan**

## **I . Peluang Sukses Usaha Kuliner Mie Ayam.**

**Kunci e-book mie ayam yang kami berikan adalah :**

- ***Resepnya mudah***, semua langkahnya sudah tersedia dalam ebook ini. Tidak ada perlakuan yang spesial untuk membuat mie ayam, semuanya standar dan biasa dilakukan para ibu rumah tangga.
- ***Sederhana***, tidak memerlukan bahan yang mahal dan sulit dicari. Semuanya ada di pasar tradisional apalagi disupermarket pasti ada.
- ***Bisnis Mie Ayam mudah dijalankan***, dan selalu ada pembelinya karena murah, enak dan cepat penyajiannya.

Dalam sebuah bisnis ada 5 indikator cepat yang bisa dijadikan layak atau tidaknya sebuah usaha dijalankan :

1. **Modal Usaha**, dalam menjalankan usaha mie ayam ini tidak perlu modal yang begitu besar. Semua usaha pasti memerlukan modal. Tetapi usaha yang memiliki modal kecil dan bisa menghasilkan besar, itu artinya layak sukses.
2. **Resiko Dagang**, sangat kecil, hal yang kadang kami alami hanya masalah adanya hujan lebat , dan lampu PLN padam. Kecil bukan?
3. **Waktu Dagang**, waktu berdagang sangat fleksibel tergantung kesiapan kita untuk mulai berdagang. Bisa pagi, siang, sore atau malam hari.

4. **Tempat Berdagang**, untuk masalah tempat, jika ingin menjangkau pembeli yang lebih banyak bisa menyewa kios atau gerai permanen. Tapi jika ingin hanya sebagai usaha sampingan, digarasi rumah juga sudah cukup untuk jualan mie ayam.
5. **Keahlian memasak**, untuk keahlian bisa dilatih, kami bisa memasak mie ayam dan berbagai mie lainnya juga karena sering berlatih. Dan tidak malas mencoba setiap muncul ide baru. Semua orang bisa melakukannya. Saya menjamin semua yang ada dalam e-book ini mudah dijalankan dan sederhana saja

**Mari sekarang kita mulai masuk teknis pembuatan mie ayam. Pada dasarnya pembuatan mie ayam ini hampir sama dengan pembuatan mie yang lain.**

**Sebelumnya perlu kami ingatkan bahwa untuk mencoba membuat mie ayam tidak perlu ribet menyiapkan peralatan yang sangat lengkap seperti yang kami uraikan dibawah ini. Cukup hanya dengan satu mesin mie kecil dan peralatan dapur yang sudah ada. Pasti sudah bisa membuat mie ayam yang enak. Buktikan..!**

**Apa yang kami uraikan secara detail dibawah ini adalah untuk kegiatan usaha mie ayam secara komersial.**

**Untuk isi eBook ini yang kesannya terlalu detail dan mendikte harap dimaklumi karena sasarannya sebenarnya untuk para pemula yang baru belajar wirausaha.**

## **II. PERSIAPAN DAN PERALATAN MEMBUAT MIE :**

Idealnya ada ruangan khusus untuk memproduksi mie dengan ukuran minimal 3m x 3m untuk menempatkan bahan baku terigu, mesin mie, peralatan dan hasil produksi mie yang sudah jadi. Ruangan ini diperlukan apabila anda ingin membuat mie secara komersial dan rutin. Namun apabila hanya sekedar mencoba atau sesekali membuat untuk menu keluarga sendiri, tidak perlu ada ruangan khusus. Cukup didapur tempat tinggal sendiri saja sudah bisa membuat mie ayam.

**Peralatan membuat mie secara lengkap adalah sebagai berikut :**



	1. <b>Mesin Mie Kecil</b> : mesin mie ini cocok untuk para pemula yang ingin mencoba membuat mie dengan skala kecil maksimum 3 kg. Apabila ingin membuat lebih dari itu, (maksimum 10kg) bisa menggunakan mesin kelas sedang yang gambarnya ada dibawah. Sedangkan yang diatas 10 kg harus menggunakan mesin besar dengan penggerak dynamo listrik.
	2. <b>Panci untuk membuat adonan.</b> Membuat adonan mie tidak harus dengan panci logam seperti digambar ini. Cukup tempat dari plastic atau yang lain asal kuat dan mudah dibersihkan setiap habis dipakai.
	3. <b>Meja untuk menggilas/menipiskan adonan mie.</b> Meja sangat diperlukan untuk membuat mie. Gunanya untuk dasar membentuk adonan bulat menjadi lempengan tipis agar mudah masuk kedalam mesin mie. Meja yang baik adalah yang lebar, pendek dan kokoh(tidak bergoyang).
	4. <b>Roll gilasan dari kayu.</b> Gilasan kayu ini untuk menggilas sebagian dari adonan mie agar tidak berat ditangan. Kalau sudah berpengalaman, gilasan ini tidak diperlukan. Semua tahapan adonan mie bisa ditipiskan dan dipecah menjadi mie siap masak, cukup dengan mesin.
	5. <b>Gelas ukur.</b> Alat ukur cairan ini ada berbagai macam bentuk dan bahannya. Ada yang palstik, ada yang kaca. Yang penting angka yang tertera, harus terbaca milliliter. Soalnya ada yang tertera untuk ukuran orang asing.
	6. <b>Kocokan telur.</b> Alat ini cukup efektif untuk kocok telur dengan manual sampai dengan 9 butir telur. Lebih dari itu sebaiknya menggunakan mixer agar cepat dan tidak berat ditangan.

	<p>7. <b>Timbangan roti.</b> Timbangan ini sebaiknya khusus untuk menimbang bahan baku terigu adonan yang lebih dari 3 kg. Sedangkan timbangan untuk menbagi-bagi mie basah tiap porsi, sebaiknya menggunakan timbangan jarum yang lebih kecil lagi atau timbangan digital agar lebih presisi.</p>
	<p>8. <b>Nampan untuk menampung hasil produksi mie.</b> Nampan atau wadah apa saja yang penting jangan terlalu dalam. Sehingga tumpukan mie dalam wadah tidak terlalu tebal. Kalau terlalu tebal, mudah lengket dan sulit diurai untuk ditimbang menjadi @ 90 gram tiap porsi.</p>
	<p>9. <b>Blender.</b> Alat ini sebenarnya hanya untuk membantu membuat, saus dan sambal agar pekerjaan jadi mudah. Tapi kalau tidak ada, bisa digantikan dengan diuleg atau ditumbuk dengan lumpang biasa.</p>
	<p>10. <b>Gilingan daging.</b> Gilingan ini dibutuhkan untuk mencincang daging ayam dan usus ayam untuk taburan diatas mie. Apabila tidak punya alat ini bisa diiris manual kecil-kecil tapi pengerjaannya cukup lama dan tidak praktis.</p>
	<p>11. <b>Pisau dapur.</b> Setiap lembaran adonan mie yang telah dtiipiskan dengan mesin, perlu dipotong atau dibelah dengan pisau dapur agar sesuai dengan kebutuhan kita. Juga sewaktu membuat kulit pangsit, pisau sangat diperlukan.</p>

	<p>12. <b>Kain Celemek.</b> Kain ini bisa dibuat sendiri sesuai dengan keperluan kita. Fungsinya agar pakaian kita tidak kotor terkena tepung terigu atau kanji. Dan kesannya agar Nampak bersih dan rapi.</p>
	<p>13. <b>Serbet tangan.</b> Serbet tangan diperlukan untuk kebersihan meja kerja, alat dan tangan kita sewaktu membuat mie. Karena yang kita olah adalah tepung, maka biasanya selalu Nampak kotor oleh debu. Dengan rajin menggunakan serbet, semuanya akan menjadi bersih.</p>
	<p>14. <b>Botol Air putih.</b> Botol ini sebenarnya diperlukan ketika menuangkan air kedalam gelas ukur, agar lebih presisi. Kalau menggunakan alat lain sering kebanyakan atau kurang pas pada garis milliliter. Namun ini dari factor kebiasaan saja. Anda boleh menggunakan alat lain asal bisa tepat pada garis milliliternya.</p>
	<p>15. <b>Kompur Gas elpiji atau kompor minyak tanah.</b> Kompur ini kami tampilkan karena minyak tanah sudah sulit dicari. Kompur gas terbukti lebih efisien dan bersih. Untuk memasak mie, selain dengan gas elpiji, bisa juga dengan briket batu bara khusus untuk UKM atau briket arang batok. Harganya lebih murah dari elpiji.</p>
	<p>16. <b>Dandang atau belanga untuk memasak mie.</b> Dandang ini sebaiknya digunakan pada waktu jualan mie secara rutin. Kalau hanya iseng atau coba-coba, cukup dengan panci seadanya yang ada didapur kita. Digunakan dandang yang agak besar, karena untuk menghemat waktu dan tenaga. Kalau dandangnya kecil (untuk usaha komersial), airnya akan cepat keruh kena tepung kanji dan sebaiknya selalu diganti.</p>
	<p>17. <b>Jaring serok untuk memasak mie.</b> Jaring serok untuk memasak mie ini, banyak bentuknya. Di super market banyak dijual dan macam-macam bentuknya. Alat ini diperlukan untuk mengaduk dan mengangkat mie dari dalam dandang untuk dituangkan ke dalam mangkok.</p>



	<p>18. <b>Mangkok.</b> Mangkok juga banyak bentuknya. Tapi untuk usaha <b>jualan mie ayam</b>, kami sarankan yang <b>cap jago</b> karena sudah <b>standard dengan ukuran mie basah 90 gram</b>. Kalau mau yang <b>ukuran jumbo, 140 gram</b>, gunakan yang <b>merk sango atau terserah anda</b>. Karena banyak pilihannya.</p>
	<p>19. <b>Sarung Tangan Plastik.</b> Sarung tangan ini fungsinya untuk kebersihan adonan ketika anda membuatnya secara manual. Alat ini cukup murah karena hanya sekali pakai. Banyak dijual ditoko bahan roti.</p>
	<p>20. <b>Wajan/Penggorengan.</b> Alat ini diperlukan untuk membuat minyak ayam, menggoreng bawang dan menumis sambal special. Bentuk dan ukuran penggorengan dapat disesuaikan dengan kebutuhan. Atau gunakan saja penggorengan yang sudah ada di dapur kita.</p>
	<p>21. <b>Panci Sedang.</b> Panci ini adalah untuk merebus daging ayam dan sekaligus alat untuk membuat kaldu ayam. Ukuran panci bisa disesuaikan dengan kebutuhan. Jika anda mempunyai pelanggan lebih dari 50 orang perhari, harus diganti dengan dandang yang besar. Agar anda tidak kehabisan kaldu ayam ketika sedang melayani pembeli.</p>
	<p>22. <b>Gilingan Daging Manual Ukuran Besar.</b> Gilingan besar ini dipersiapkan selain untuk memproses pembuatan sambal, juga untuk menggiling daging ayam dan kulit ayam, agar anda tidak mencincangnya secara manual ketika membuat daging ayam tabur. Punya pelanggan diatas 50 orang per hari sudah harus menggunakan alat ini. Agar ringan dan cepat, alat ini juga bisa dimodifikasi dengan dynamo listrik.</p>


	<b>23. Mesin Mie Ukuran Sedang.</b> <i>Mesin mie ini menggunakan tenaga dynamo listrik yang cukup produktif. Membuat mie diatas 10 kg setiap hari, sebaiknya sudah menggunakan alat ini agar lebih cepat dan hemat tenaga manusia. Alat ini menyediakan alat sisir pemotong mie cadangan selain yang sudah terpasang.</i>
	<b>24. Mesin Adonan Mie Ukuran Sedang.</b> <i>Mesin adonan ini mestinya satu paket dengan mesin mie ukuran sedang seperti tersebut diatas. Membuat mie diatas 10 kg per hari, harus sudah dengan alat ini. Karena apabila pembuat adonan dengan manual, sedangkan pemecah mie nya dengan mesin, maka waktu selesainya tetap saja akan lama.</i>

### III. Bahan Dasar Membuat Mie :

Bahan dasar untuk membuat mie ini adalah dengan resep alami, tanpa bahan kimia dan tanpa bahan pengawet. Mie alami ini kami preoritakan karena mempunyai nilai tambah untuk promosi penjualan. Karena jaman sekarang orang cenderung kembali ke alam (back to nature). Mie produksi kami ini boleh dianalisis ke laboratorium yang independen untuk memeriksa ada tidaknya unsur kimia didalamnya. Dari bahan dasarnya saja sudah akan terlihat kalau alami tanpa bahan kimia. Mie inilah yang selama ini kami jual.

Pembuatan mie berikutnya yaitu **mie sederhana**, yang akan kami tampilkan ada sedikit tambahan bahan kimia yaitu air Qi dll untuk bahan pengentalnya. Tapi bahan kimia khusus untuk makanan. Bukan yang dilarang oleh Pemerintah.

**Bahan dasar yang kami maksud adalah sebagai berikut :**

	<b>1. Terigu Bogasari Protein Tinggi.</b> <i>Kami biasa memakai terigu cakra kembar atau kereta kencana (bukan promosi lho). Karena jenis ini yang kebetulan mudah dibeli dipasaran. Sebenarnya terigu merek apa saja bisa dipakai membuat mie, asal proteinnya tinggi. Protein tinggi dibutuhkan untuk membentuk gluten. Usahakan beli terigu per zak daripada yang kemasan kiloan. Jatuhnya jauh lebih murah.</i>
---	---

	2. <b>Telur Ayam Negeri (Horn).</b> <i>Telur ini dipilih karena harganya lebih murah dan mudah dibeli dipasaran. Pembuatan mie tanpa telur pun sebenarnya bisa saja. Tapi kualitas rasanya akan berbeda. Kecuali memang disengaja untuk membuat mie sederhana.</i>
	3. <b>Tepung Tapioka (Kanji).</b> <i>Tepung ini diperlukan untuk menambah tekstur mie agar terasa lembut di lidah. Disamping ada maksud untuk mengurangi biaya produksi karena harga kanji jauh lebih murah bila dibanding terigu protein tinggi. Kebutuhan paling banyak 10% s/d 15 % saja.</i>
	4. <b>Minyak Goreng Curah.</b> <i>Minyak goreng curah kami tampilkan karena harganya murah dan selalu ada dipasar. Harga murah selalu dipertimbangkan. Kualitas rasa mie sama saja dengan minyak goreng mahal yang bermerek terkenal. Minyak dibutuhkan agar mie nampak halus dan mengkilat.</i>
	5. <b>Garam Dapur.</b> <i>Bahan ini kebutuhannya tidak banyak, tapi menentukan rasa mie menjadi enak dan gurih. Belilah garam yang beryodium dan merek yang sudah dipercaya.</i>
	6. <b>Air Putih (Matang).</b> <i>Air putih bisa dari air tanah yang direbus atau air aqua/isi ulang. Usahakan air selalu tersedia dengan yang baru. Jangan air sisa pembuatan mie yang kemarin.</i>

#### IV. Cara membuat Adonan Hingga Menjadi Mie :

Tahapan membuat adonan mie kali ini, kami tampilkan dalam bentuk manual. Kecuali pada waktu memecahnya menjadi mie. Tetap diperlukan mesin mie manual yang kecil. Karena dari dasar pembuatan manual inilah akan dengan mudah apabila dikembangkan menjadi serba mesin.






Untuk memudahkan analisa perhitungan biaya produksi, kami memulainya dengan standard 1 kg tepung terigu. Bahan-bahan lain yang menyertainya mengarah ke perbandingan 1 kg tepung terigu. Tapi apabila perlu dengan ukuran yang lain, sudah kami sediakan : tabel perbandingan bahan-bahan untuk kebutuhan terigu 315 gram dengan 1 butir telur sampai dengan 9000 gram dengan 30 butir telur sudah tersedia dihalaman berikutnya (Lihat tabel). Dengan semakin seringnya membuat mie, anda akan muncul ukuran secara insting seberapa kebutuhan masing-masing bahan. Adonan terlalu keras atau terlalu lembek secara otomatis dengan mudah diketahui. Tapi usahakan dengan pas. Karena untuk menemukan angka-angka dalam tabel perlu riset yang cukup lama.

**Bahan-Bahan :**

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| 1. Tepung terigu | : 900 gram       |
| 2. Tepung Mocaf  | : 100 gram       |
| 3. Telur ayam    | : 3 butir        |
| 4. Minyak goreng | : 3 sendok makan |
| 5. Garam dapur   | : 1 sendok teh   |
| 6. Air Putih     | : 200 ml         |

**Catatan : *total semua cairan(dari telur, minyak, garam dan air putih), apabila sudah di oplos jumlahnya harus 390 ml. Ukur dengan gelas ukur yang tepat agar adonan tidak terlalu lembek atau terlalu keras. Jadi perbandingan tepung 1.000 gram (terigu 900gram + mocaf 100gram) adalah 390 ml cairan. Kalau kurang dari 390ml, tambahkan air putih sampai pas. Kalau kelebihan, buang sebagian cairan hingga pas 390 ml. Setelah pas 390ml, baru boleh dituangkan kedalam campuran tepung terigu dan mocaf yang 1 kg tsb.***

### Tahapan Dan Cara Membuat Mie :

	<p>1. Masukkan tepung terigu dan tepung mocaf kedalam satu wadah dan campurkan secara merata dengan tangan(pakai sarung tangan plastic) sampai tidak terlihat mana terigu dan mana yang mocaf.</p>
	<p>2. Kocok telur di wadah yang lain secara manual sampai merata(sedikit berbuih) dan tambahkan cairan yang lain : minyak goreng, ekstrak sayuran, air putih dan garam. Lalu kocok lagi sampai merata.</p>
	<p>3. Campurkan bahan kering (tepung) dengan bahan cairan kedalam satu wadah. Boleh ke wadahnya tepung atau ke wadahnya cairan. Uleni adonan dengan tangan sampai menjadi homogen.</p>
	<p>4. Adonan sebaiknya di istirahatkan selama 60 menit, agar berfermentasi dengan sempurna. Selama di istirahatkan di tutup dengan serbet basah(lembab) yang bersih agar adonan tidak mengering (dehidrasi). Tapi kalau ingin buru-buru karena sudah ditunggu pembeli, tidak pakai di istirahatkan, juga tidak apa-apa.</p>
	<p>5. Setelah menjadi adonan, baik di istirahatkan atau tidak, dibagi menjadi 5 bagian dengan ukuran perkiraan saja. Bisa berupa bulatan bola kecil atau silinder memanjang. Lihat Gambar.</p>

	6. <i>Tiap bagian adonan dipipihkan memanjang dengan gilasan kayu agar mudah masuk kedalam mesin mie. Ukuran ketebalan adonan diperkirakan saja, asal tidak berat ketika digiling ke mesin mie. Lama-kelamaan akan tahu sendiri ketebalan yang ideal.</i>
	7. <i>Bukaan pertama roller mesin mie pada nomor 9 (atau bukaan paling besar) agar tidak berat. Selanjutnya ke nomor 3. Adonan yang sudah tipis, harus di giling berulang terus minimal 3X sampai dengan kelihatan halus dan liat. Setelah halus dan liat, dipotong-potong menjadi @ 15 cm untuk ditipiskan lagi dengan nomor 2.</i>
	8. <i>Adonan tipis yang sudah melalui nomor 2, bisa langsung dipecah menjadi lembaran mie yang siap ditimbang @ 90 gram per porsi. Jangan lupa, setiap tahapan menipiskan adonan atau memecah mie, harus selalu ditaburi <b>tepung kanji</b> agar tidak lengket.</i>
	9. <i>Gunakan nampan yang sudah ada taburan tepung kanjinya, untuk menampung hasil produksi mie. Ingat jangan terlalu tebal tumpukan mie dalam nampan. Agar mudah dibagi-bagi untuk ditimbang.</i>
	10. <i>Tempatkan hasil produksi mie yang telah ditimbang kedalam wadah yang agak renggang, agar tidak lengket dan mudah diambil untuk di masak. Gulungan mie jangan ditumpuk. Lihat gambar.</i>



*11. Simpanlah mie yang baru dibuat atau sisa yang tidak laku dijual di dalam freezer. Bisa didalam kulkas, tapi rak yang paling atas, biasa kita pakai untuk membuat es batu. Kalau di rak biasa, tidak tahan lama karena mie ini berbahan alami tanpa pengawet.*

**Keterangan :** pembuatan mie ini akan terasa repot dan ribet pada awalnya. Tapi nanti setelah terbiasa seiring perjalanan waktu, pembuatan mie akan terasa mudah dan menyenangkan. Apalagi pembeli setiap hari terus bertambah. Lakukanlah uji coba memodifikasi cara pembuatan mie yang simple sesuai dengan selera anda sendiri. Tahapan pembuatan mie diatas hanyalah panduan awal saja. Selanjutnya terserah anda.

**DATA PERBANDINGAN TERIGU DAN CAIRAN**

<b>NO</b>	<b>TERIGU (gram)</b>	<b>Mocaf (gram)</b>	<b>TELUR (butir)</b>	<b>AIR (ml)</b>	<b>Minyak (ml)</b>	<b>Garam (gram)</b>	<b>TOTAL CAIRAN</b>
1	315	35	1	80	5	2	140
2	630	70	2	150	10	4	270
3	900	100	3	200	14	6	390
4	1.215	135	4	300	19	8	530
5	1.530	170	5	380	24	10	660
6	1.800	200	6	400	28	12	780
7	2.115	235	7	530	33	14	920
8	2.430	270	8	610	38	18	1.050
9	2.700	300	9	600	42	18	1.170
10	3.015	335	10	760	47	20	1.310
11	3.330	370	11	840	52	22	1.440
12	3.600	400	12	800	56	24	1.560
13	3.915	435	13	990	61	26	1.700
14	4.230	470	14	1.070	66	28	1.830
15	4.500	500	15	1.000	70	30	1.950
16	4.815	535	16	1.220	75	32	2.090
17	5.130	570	17	1.300	80	34	2.220
18	5.400	600	18	1.200	84	36	2.340
19	5.715	635	19	1.450	89	38	2.480
20	6.030	670	20	1.530	94	40	2.610
21	6.300	700	21	1.400	98	42	2.730
22	6.615	735	22	1.690	103	44	2.870
23	6.930	770	23	1.770	108	46	3.000
24	7.200	800	24	1.600	112	48	3.120
25	7.515	835	25	1.910	117	50	3.260
26	7.730	970	26	1990	122	52	3.390
27	8.100	900	27	1.800	126	54	3.510
28	8.415	935	28	2.150	131	56	3.650
29	8.730	970	29	2.230	136	58	3.780
30	9.000	1000	30	2.000	140	60	3.900

**Catatan :** Kalau total cairan kurang dari ketentuan, harap ditambahkan dengan air putih hingga mencapai ukuran yang telah ditentukan.



## V. Cara Membuat Minyak Ayam :

Minyak ayam pada setiap masakan mie sangat diperlukan. Untuk memasak mie tanpa minyak ayam, tentu tidak akan berasa enak. Untuk itu minyak ayam adalah kunci rahasia yang lain untuk membuat mie sehat yang enak. Termasuk mie instan juga memerlukan minyak.

Bermacam-macam orang membuat minyak ayam dengan berbagai resep. Termasuk minyak ayam yang kami buat ini adalah dari beberapa kali uji coba sehingga menghasilkan yang seperti sekarang ini. Boleh saja anda nanti merubahnya kalau memang terasa kurang enak. Tapi selalu pertimbangkan dengan biaya, ketersediaan bahan dan hasil akhir tentunya harus lebih enak. Mari kita membuat minyak ayam.

### Bahan-Bahan Membuat Minyak Ayam:

	<p>1. <b>Minyak goreng Curah.</b> Minyak goreng ini selalu ada dipasar tradisional dan harganya cukup murah bila dibandingkan dengan yang bermerek. Boleh saja anda menggunakan merek yang mahal. Tapi akan menambah biaya produksi. Sedangkan rasanya sama saja.</p>
	<p>2. <b>Lemak dan Kulit Ayam.</b> Bahan ini sebaiknya pesan dulu kepada pedagang ayam di pasar. Sehingga pasokannya selalu terjaga. Gurih tidaknya hasil akhir pembuatan mie ayam, kuncinya ada disini. Semakin banyak lemak, semakin baik dan enak untuk membuat minyak ayam.</p>
	<p>3. <b>Bawang Merah.</b> Ukuran bawang ini sebaiknya yang sedang, jangan terlalu kecil. Agar mudah untuk dikupas dan dirajang. Bawang merah kupas dipasar sudah ada dijual. Tapi kalau mau menghemat biaya produksi, dikerjakan sendiri saja. Gunakan mesin perajang bawang kecil.</p>

	4. <b>Bawang Putih.</b> <i>Bawang putih digunakan sebagai pelengkap bawang merah, agar minyak terasa sedap. Bawang putih local agak kecil, tapi baunya lebih tajam. Kalau mau sedikit repot, gunakan bawang putih local.</i>
	5. <b>Alat Perajang Bawang Merah.</b> <i>Alat kecil ini banyak dijual ditoko alat rumah tangga. Harganya murah. Kalau membuat bawang goreng, sebaiknya sekalian banyak karena bisa disimpan. Kalau tidak terpaksa, jangan merajang banyak dengan tangan. Pedih dimata dan pekerjaan jadi lama.</i>
	6. <b>Bawang Goreng Yang Sudah Jadi.</b> <i>Inilah hasil bawang goreng yang sudah jadi dan siap digunakan. Beri taburan sedikit tepung maizena agar lebih kesat dan kering. Untuk persediaan, simpan ditempat yang kedap udara. Di kaleng bekas biskuit atau stoples.</i>
	7. <b>Minyak Ayam Yang Sudah Jadi.</b> <i>Bisa tahan sampai 2 minggu bahkan lebih. Tapi lebih baik membuatnya 1 minggu 1x. Agar selalu berkualitas baik.</i>

### Langkah Pembuatan Minyak Ayam:

1. Letakkan penggorengan diatas kompor yang sudah menyala. Tuangkan minyak goreng secukupnya (tergantung kebutuhan) kira-kira 500ml. Biarkan sampai minyak panas mendidih. Masukkan **rajangan bawang merah** kira-kira 300gr sampai rata dengan permukaan minyak.

2. Menggoreng rajangan bawang merah, perlu agak sabar. Karena harus ditunggu dan diaduk terus. Kecilkan sedikit nyala kompor dari yang semula. Kalau telat mengaduk, bisa menggumpal didasar wajan atau gosong tidak merata. Penampilan bawang goreng jadi kurang menarik.
3. Kalau sudah agak kecoklatan dan mengapung (lihat gambar bawang goreng yang sudah jadi) angkat dan tiriskan diwadah yang beralaskan kertas koran agar sisa minyak dapat terserap. Jangan lupa, taburkan sedikit tepung maizena dan aduk rata agar tidak menggumpal dan nampak lebih kering.
4. Minyak bekas menggoreng rajangan bawang merah ini, jangan diturunkan dari kompor. Pakailah kembali untuk menggoreng **lemak ayam dan kulit ayam** yang telah dibersihkan. Masukkan lemak ayam lebih tinggi dari permukaan minyak, karena lemak setelah kena panas akan menjadi minyak juga. Aduk pelan dan bolak-balik dengan rata, agar lemak dan kulit ayam tidak lengket di penggorengan.
5. Setelah lemak dan kulit ayam terlihat kering kecoklatan dan ukurannya mengecil tinggal 10%, angkat dan tiriskan. Simpan ditempat tersendiri. Nantinya lemak dan kulit ayam yang sudah kering ini akan dipakai untuk campuran daging tabur mie ayam.
6. Minyak bekas menggoreng rajangan bawah merah dan lemak ayam ini, jangan diturunkan dari kompor dan pakailah kembali untuk menggoreng **bawang putih yang di geprek** atau rajangan kasar, yang jumlahnya kira-kira 30% dari jumlah rajangan bawang merah. Bawang putih tidak terlalu banyak dibutuhkan dalam pembuatan minyak ayam, karena rasanya yang agak pahit. Setelah bawang putih geprek kering agak kecoklatan, angkat dan tiriskan. Bawang putih geprek goreng ini, nantinya akan dibutuhkan untuk campuran membuat daging ayam tabur.
7. Setelah bawang putih geprek diangkat dan ditiriskan, matikan kompor. **Minyak dipenggorengan bekas pakai inilah, yang namanya minyak ayam siap pakai.** Tunggu sampai dingin sambil mengerjakan yang lain. Setelah dingin, saringlah minyak ini. Tempatkan pada botol yang diberi label khusus” *minyak ayam*” agar tidak tertukar dengan minyak goreng biasa. Mengenai ukuran masing-masing bahan, apabila ingin membuat


minyak ayam dalam jumlah banyak, tinggal menyesuaikan saja. Semakin sering membuat, akan semakin berpengalaman masing-masing kebutuhan bahannya.

VI. Cara Membuat Daging Ayam Tabur.

Daging ayam tabur ini dalam komponen biaya produksi mie ayam cukup dominan, karena harga daging ayam cukup fluktuatif. Untuk menyiasatnya, bisa dicampur dengan usus ayam yang baik. Pilih yang bersih, kondisi baru dan yang tidak berbau. Untuk usus, sebelum direbus, cucilah dengan air kapur tohor yang sudah mati dan sedikit cuka masak untuk menghilangkan bau khas usus ayam.

Bahan-Bahan Pembuatan Daging Ayam Tabur :

	<p><b>1. Daging Ayam 750 grm :</b><i>Pilihlah daging dada atau daging ayam karkas yang sudah tanpa tulang. Harganya memang lebih mahal, tapi bobot daging yang kita bayar adalah murni harga daging. Kalau termasuk tulangnya, selain kita masih repot mengambil tulangnya, kadang-kadang bobot daging tinggal 70% setelah diambil tulangnya.</i></p>
	<p><b>2. Usus Ayam 250 grm :</b><i>Usahakan setiap membeli usus ayam, pilihlah yang bagus di pedagang ayam langganan kita. Waktu beli usus, sebaiknya bersamaan ketika membeli daging ayam. Agar bisa diolah secara bersamaan. Perbandingan bobot usus dengan daging adalah : 1 : 4. Atau usus 25% dari berat daging.</i></p>
	<p><b>3. Lemak dan Kulit Ayam Kering.</b><i>Bahan ini dibutuhkan secara fleksibel untuk campuran daging ayam tabur, karena tergantung seberapa banyak dari hasil sampingan pembuatan minyak ayam. Sewaktu mencincangnya atau menggilingnya, sebaiknya dibuat secara bersamaan agar dapat tercampur dengan rata.</i></p>

	<p><b>4. Air Putih.</b> Air untuk merebus daging ayam harus terpisah ketika merebus usus ayam. Karena selain waktu merebus beda, juga air daging ayam nantinya untuk bahan baku pembuatan kaldu ayam. Sedangkan air bekas memasak usus, harus dibuang. Karena tidak layak untuk membuat kaldu.</p>
---	--

### Bumbu Daging Ayam Tabur Untuk 1 Kg Bahan :

	<p><b>1. Bawang Putih : 5 Siung.</b></p>
	<p><b>2. Merica Bubuk : ½ Sendok teh</b></p>
	<p><b>3. Gula Pasir : 1 Sendok Makan.</b></p>
	<p><b>4. Kecap Asin : 1 Sendok Makan.</b></p>
	<p><b>5. Penyedap Rasa : Secukupnya.</b></p>
	<p><b>6. Masako : 1 Saset Kecil</b></p>



	<b>7. Garam Dapur : Secukupnya.</b>
---	-------------------------------------

### **Kesimpulan Bahan dan Bumbu Daging Ayam Tabur :**

1. Daging ayam : 750 grm
2. Usus Ayam : 250 grm
3. Lemak/Kulit : - seadanya
4. Bawang Putih : 5 siung
5. Merica Bubuk : ½ sendok teh
6. Gula Pasir : 1 sendok makan
7. Kecap Asin : 1 sendok makan
8. Penyedap Rasa : - secukupnya
9. Masako : 1 saset kecil
10. Garam Dapur : - secukupnya.
11. Air Putih : 300 ml

### **Tahapan Membuat Daging Tabur :**

1. Rebus daging ayam 750gr yang sudah di sortir dan dibersihkan kedalam panci dalam keadaan utuh dengan air sekitar 750ml. Biarkan sampai daging ayam matang. Kalau daging ayam setelah direbus sampai air mendidih , ternyata kalau dibelah ditengahnya masih terlihat kemerahan atau kurang matang, tidak apa-apa. Karena daging ayam ini nantinya akan dimasak lagi.

Tapi kalau merasa tidak nyaman melihat daging ayam yang kurang matang, belah daging ayam lebih kecil sebelum dimasak, atau waktu masaknya yang ditambah agak lama. Setelah matang, angkat dan tiriskan sampai daging menjadi dingin apabila dipegang. Air bekas rebusan daging ayam turunkan dari kompor dan jangan dibuang. Nantinya untuk bahan baku pembuatan kaldu ayam.

2. Sementara diatas kompor yang lain, rebus usus ayam yang telah dibersihkan, dengan ketinggian air secukupnya. Kira-kira rata dengan permukaan air. Waktu memasak usus ayam harus lebih lama dari daging ayam. Biarkan sampai air mendidih dengan penuh. Setelah matang, angkat dan tiriskan. Air bekas rebusan usus sebaiknya dibuang. Tidak bisa dipakai untuk yang lain.
3. Daging ayam matang dan usus ayam matang, setelah dingin dibelah-belah untuk mengeluarkan tulangnya (tulang ini jangan dibuang, karena nanti bisa dibuat untuk campuran membuat kaldu ayam). Setelah bersih dari tulang, daging dan usus dicincang kecil-kecil dengan pisau atau dimasukkan kedalam mesin gilingan daging manual. Kalau dicincang dengan tangan, perlu waktu lama. Sebaiknya digilas dengan mesin giling daging saja. Sewaktu akan mencincang atau menggiling, ambil sisa lemak kering yang telah diambil minyaknya untuk dicampurkan menjadi satu dengan usus rebus dan daging ayam rebus. Masing-masing bahan harus dimasukkan secara bertahap (setiap tahap pengambilan harus bercampur antara daging, usus dan lemak ayam) agar dapat tercampur dengan rata secara otomatis.
4. Taruh wajan penggorengan diatas kompor dengan api sedang. Tuangkan minyak goreng sekitar 5 sendok makan kedalam wajan. Biarkan sebentar sampai minyak menjadi panas. Masukkan bawang putih 5 siung di geprek. Lalu digongso sebentar sampai timbul bau sedap. Beri air putih sekitar 100ml dan biarkan sebentar sampai mendidih.

5. Tuangkan daging ayam dan usus cincang atau giling yang telah bercampur rata kedalam wajan. Aduk sampai rata bumbu bawang putih bercampur air dengan daging. Setelah dirasa sudah rata, taburkan semua bumbu yang lain yaitu : merica bubuk, gula pasir, kecap asin, penyedap rasa, masako, dan garam dapur secukupnya. Aduk-aduk lagi sampai merata. Setelah dirasa rata, tutup rapat wajan dengan tutup panci atau dengan tutup yang lain yang pas untuk wajan. Setiap 3 menit sekali wajan dibuka dan diaduk-aduk sampai air tidak terlihat lagi atau menjadi agak mengering.
6. Setelah agak kering, angkat dari kompor dan dinginkan tetap didalam wajan. Daging ayam tabur sudah jadi dan siap dipakai. Daging ayam tabur ini kalau tidak habis, bisa dimasukkan dalam kantong plastic lalu disimpan dalam kulkas. Katika akan memakainya kembali, digongso sebentar agar tidak menggumpal.

## VII. Cara Membuat Kaldu Ayam

Kaldu ayam bagi penyuka mie ayam basah sangat diperlukan karena sewaktu makan bisa sambil dihirup. Tapi menurut pengalaman kami, mie ayam buatan kami, lebih banyak yang suka dimakan kering dengan dicampur sambal special. Katanya lebih nikmat. Kalau agak basah, rasa bumbu mie sehatnya terserap oleh air kaldu ayam. Sehingga mengurangi rasa nikmat mie ayamnya. Tapi selera orang memang berbeda-beda. Sebaiknya kaldu ayam memang harus selalu tersedia. Baik untuk dimakan ditempat atau dibungkus untuk dibawa pulang.

### Bahan-Bahan Pembuatan kaldu Ayam :

	<b>1. Tulang Ayam.</b> Tulang ini bisa didapat sewaktu kita membuat daging ayam tabur atau dari beli langsung dipasar. Sisa daging ayam karkas. Prinsipnya, Semakin banyak tulang didalam kuah kaldu ayam, rasanya semakin enak dan sedap.
	<b>2. Ceker Ayam.</b> Sebelum dimasukkan kedalam panci pembuatan kaldu, semua ceker tulangnya harus di geprak dulu, agar sumsumnya bisa ikut menyatu dengan air kaldu. Semakin banyak ceker, kaldu ayam semakin enak.
	<b>3. Kepala Ayam.</b> Biasanya kalau kita beli kepala ayam, selalu ada lehernya . Sebelum dimasukkan kedalam panci kaldu, kulit leher ayam sebaiknya diambil dulu dan tulang kepalanya di geprak. Kulit leher dikumpulkan untuk tambahan sewaktu kita membuat minyak ayam.
	<b>4. Penyedap Rasa.</b> Bumbu penyedap kaldu ini tidak harus merek sasa atau ayinomoto. Boleh menggunakan merek apa saja. Asal cocok dengan lidah/rasa warga setempat. Tidak perlu fanatic dengan merek tertentu.

	<b>5. Bawang Putih Goreng Geprek.</b> <i>Gunakan sebagian bawang putih goreng geprek hasil pembuatan minyak ayam yang telah kita buat sebelumnya. Atau buat baru bawang putih geprek secukupnya dengan ditumis dulu, lalu masukkan kedalam kuah kaldu ayam.</i>
	<b>6. Penyedap Rasa Tambahan:</b> <i>Walaupun bahannya sudah ada tulang, ceker dan kepala ayam, apabila masih kurang sedap, tambahkan masako atau merek apa saja untuk penyedap kaldu ayam.</i>
	<b>7. Garam Dapur.</b> <i>Sudah standard, gunakan garam meja yang beryodium. Saran saya sebaiknya yang sudah berupa bubuk (jangan yang blog) agar mudah larut.</i>
	<b>8. Air Kaldu Ayam Yang Sudah Jadi.</b> <i>Setiap menghidangkan air kaldu ayam, gunakan mangkok yang lebih kecil dari pada mangkok mie ayamnya. Dan jangan lupa selalu taburkan bawang goreng dan rajangan bawang daun sebelum dihidangkan.</i>

### Tahapan Membuat Kaldu Ayam:




1. Nyalakan kompor dengan api sedang dan taruh diatasnya panci yang ada air bekas rebusan daging ayam. Setelah mendidih, masukkan lagi tulang ayam seadanya, ceker ayam 200gr dan kepala ayam 200gr. Biarkan sampai mendidih.
2. Setelah mendidih lagi, tambahkan masako, penyedap rasa, garam dan bawang goreng secukupnya. Aduk-aduk sampai rata. Biarkan sebentar lalu turunkan dari kompor. Air kaldu ayam ini sudah jadi dan siap dipakai.
3. Hidangkanlah dalam keadaan hangat atau agak panas bersamaan dengan mie ayam panas. Usahakan panci kaldu ayam selalu diatas kompor dengan api kecil, agar selalu hangat.



4. Jumlah ukuran air bahan pembuatan kaldu ini hanya untuk sekitar 12 mangkok. Karena air bakunya bekas rebusan daging yang hanya 750grm. Masing-masing ukuran bumbu tambahannya menyesuaikan secukupnya. Standard rasa kaldu ayam tercipta dengan sendirinya apabila sudah sering membuatnya. Apabila ingin membuat kaldu ayam dalam jumlah banyak, mulailah dari pengalaman ini.

VIII. Cara Membuat Kulit Pangsit.

Membuat kulit pangsit sebenarnya melanjutkan proses pembuatan dari lembaran adonan mie menjadi kulit pangsit dengan cara menipiskan lagi ke ukuran nol (0). Adonan mie yang siap dipecah menjadi mie, jangan dihabiskan semua untuk menjadi mie. Tapi sisakan sedikit untuk diproses menjadi kulit pangsit. Caranya adalah sebagai berikut :

	1. Ambil lembaran adonan mie yang sudah ditipiskan, lalu gilas lagi dengan ukuran Nol (0) paling tipis. Sewaktu menggilas adonan dengan ukuran Nol, roll mesin mie harus selalu diberi tepung kanji agar tidak lengket atau mudah sobek.
	2. Hasil lembaran panjang calon kulit pangsit yang keluar dari mesin, harus selalu didasari dengan tepung kanji sebelum ditumpuk. Tumpukan kulit pangsit yang tipis, rawan lengket dan rawan sobek. Paling banyak ditumpuk 6 lembar saja. Selanjutnya kalau pekerjaan sudah selesai, langsung dipotong-potong dengan ukuran 10cm x 10 cm.
	3. Kulit pangsit memang agak sulit dibuat oleh para pemula. Tapi lama kelamaan pasti akan bisa. Kalau sementara akan beli, di toko swalayan sudah banyak yang menjual. Harganya tidak terlalu mahal. Kualitas rasa dan ketipisannya bisa dipakai acuan kalau kita ingin membuatnya sendiri.

## **IX. Cara Membuat Isi Pangsit :**

Isi pangsit diperlukan kalau kita ingin menambahkan pangsit rebus kedalam hidangan mangkok mie ayam. Sedangkan untuk pangsit goreng, dibuat tanpa isi. Cukup dari lembaran kulit pangsit biasa lalu digoreng (lihat gambar contoh terlampir). Diberi isipun bisa. Tapi tentunya akan membawa harga tersendiri. Harga semangkok mie ayam plus pangsit,(rebus atau goreng) tentunya bisa lebih mahal dari pada mie ayam biasa. Tetapi tergantung dari daya beli masyarakat setempat. Apabila agak lemah, samakan saja harganya dengan mie ayam biasa. Lain halnya kalau pangsitnya dimodel seperti siomay goreng yang memerlukan isian banyak. Harganya dihitung per satuan diluar harga mie sehatnya sendiri.

### **Bahan-Bahan Isi Pangsit :**

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1. Daging ayam  | : 100 gram     |
| 2. Bawang putih | : 1 siung      |
| 3. Kecap asin   | : 1 sendok teh |
| 4. Masako       | : ½ saset      |
| 5. Gula pasir   | : - secukupnya |
| 6. Garam dapur  | : - secukupnya |
| 7. Tepung kanji | : 1 sendok teh |

### **Tahapan Cara Membuat Isi Pangsit :**

1. Campur daging ayam dan bawang putih lalu diblender atau di uleg hingga halus.
2. Daging dan bawang putih yang telah halus dicampur lagi, dengan semua bumbu lainnya. Aduk lagi hingga merata.
3. Ambil isian pangsit yang sudah jadi dengan ujung sendok, lalu taruh diatas satu lembar kulit pangsit dan dilipat sesuai dengan selera. Contoh gambar melipat kulit pangsit ada dibawah.
4. Sisa isian pangsit yang tidak habis, bisa ditaruh di freezer agar tahan lama. Kalau akan memakai lagi, di anginkan dulu agar tidak keras membeku.

## Macam Dan Variasi Pangsit

	<p><b>1. Lipatan Tradisional.</b> Jenis lipatan ini adalah yang biasa kami lakukan karena mudah dan cepat dilakukan. Disamping itu, kami tidak menambah harga per mangkok mie sehat untuk masa promosi. Setelah pelanggan banyak, baru dinaikkan sedikit.</p>
	<p><b>2. Tanpa Isi Tanpa Dilipat.</b> Kulit pangsit goreng ini sudah umum diberikan Cuma-Cuma sebagai pelengkap mie ayam. Tapi kalau disajikan berupa mie ayam saja, sudah laku keras, tidak perlu ada tambahan lagi. Tergantung situasi.</p>
	<p><b>3. Pangsit Goreng Isi.</b> Pangsit model ini perlu dihargai per biji karena isinya banyak dan membuatnya agak ribet. Harga per biji disesuaikan dengan harga pasaran setempat.</p>
	<p><b>4. Isian Lipat Model Siomay.</b> Jumlah isian model siomay ini bisa 5X lebih banyak dari pada model tradisional. Karena harus terlihat gemuk dan bisa duduk dengan manis.</p>
	<p><b>5. Aneka Model Lipatan Siomay.</b> Jenis ini harus dikerjakan oleh orang tersendiri, karena tidak bisa dikerjakan secara sambilan. Modelnya harus rapi dan baik. Harga satuannya tergantung bentuk, ukuran dan rasanya.</p>

X. Cara Membuat Sambal Spesial :

Sambal special ini adalah favorit pelanggan kami. Karena mie ayam yang kami sajikan selalu terpisah dengan kuah kaldu ayam, para pelanggan tidak menuangkan kuah tersebut kedalam mangkok mie ayam, tetapi justru sambal special ini yang dimasukkan lalu diaduk. Sedangkan kaldu ayamnya diminum sedikit demi sedikit bergantian dengan mie ayam. Rasanya lezat dan selalu “ngangenī” (rindu selalu ingin beli kembali) katanya. Cara membuatnya tidak sulit. Ikuti petunjuk dibawah ini.

Bahan-Bahan :

	1. <b>Cabe Rawit : 250gr.</b> <i>Dibuang tangkainya lalu dicuci bersih dan tiriskan. Usahakan warna cabe rawitnya dominan yang warna merah. Jangan terlalu banyak yang warna hijau karena akan mempengaruhi warna sambal jadi kurang menarik. Kalau cabe lagi murah, usahakan bisa membuat cabe kering sendiri. Cabe kering sebelum dipakai direndam dengan air panas dulu.</i>
	2. <b>Cabe Merah Besar : 100gr.</b> <i>Dibuang tangkainya lalu dicuci bersih dan ditiriskan. Cabai besar ini fungsinya untuk mempertajam warna merah agar sambal lebih menarik. Perbandingan kebutuhan lebih sedikit karena hanya untuk pelengkap warna saja.</i>
	3. <b>Minyak Goreng : 50ml.</b> <i>Dibutuhkan untuk menumis semua bahan sambal agar lebih gurih dan tahan lama. Jumlahnya tergantung selera, tapi sebaiknya sambal ini agak tergenang dengan minyak (lihat gambar sambal yang sudah jadi). Kalau ada yang tidak suka dengan minyak, kurangkan jumlah minyaknya.</i>
	4. <b>Bawang Putih : 5 siung.</b> <i>Bawang putih ukuran sedang kualitas local akan lebih baik dari pada kualitas impor.</i>

	5. <b>Gula Pasir : 1 sendok teh.</b> <i>Ukuran ini sebenarnya tergantung selera. Ada daerah yang sukanya agak manis. Ada juga daerah yang tidak suka manis. Sesuaikan sendiri dengan selera masing-masing daerah.</i>
	6. <b>Garam Dapur : 1 sendok teh.</b> <i>Garam dapur yang berbentuk tepung akan lebih baik karena lebih mudah bercampur dengan bahan yang lain. Sedangkan yang berupa blok atau butiran sebaiknya di hancurkan dulu sampai lembut.</i>
	7. <b>Penyedap Rasa : secukupnya.</b> <i>Penyedap rasa boleh merek apa saja sesuai dengan kebiasaan daerah setempat.</i>

### Tahapan Membuat Sambal Spesial :

1. Cabe rawit 250gr, cabe besar 100gr dan bawang putih 5 siung di blender atau di uleg sampai rata. Tambahkan air kira-kira 50cc supaya blender mudah berputar dan mudah hancur. Sebenarnya tampilan sambal special lebih menarik di uleg dengan tangan tidak sampai lembut/agak kasar. Hasilnya akan kelihatan lebih menggugah selera karena kelihatan beda dengan tampilan saus pedas. Hanya agak capek ditangan.
2. Setelah hancur menyerupai pasta, tuangkan kedalam wajan panas tanpa minyak goreng. Aduk-aduk sebentar sekitar 5 menit lalu tutup rapat. Tujuannya agar kandungan airnya menguap dan bahan tersebut supaya matang dulu.
3. Buka tutupnya dan aduk-aduk lagi sambil tuangkan minyak goreng sekitar 50ml. Setelah minyak dan bahan bercampur, tutup lagi sekitar 5 menit.
4. Aduk-aduk lagi sambil tambahkan bumbu yang lain yaitu : gula pasir 1 sendok teh, garam 1 sendok teh dan penyedap rasa secukupnya.





5. Setelah bercampur rata dan minyak masih kelihatan agak menggenang diatas bahan, silahkan angkat dan turunkan dari atas kompor. Tapi kalau kelihatan agak kering, tambahkan minyak lagi sebelum diangkat.
6. Sambal special sudah jadi dan siap dipakai. Kalau masih ada sisanya, bisa disimpan didalam kulkas dan bila akan memakainya lagi, harus di tumis atau di gongso dulu sebentar agar uap air dari kulkas menghilang.

**XI. Cara Membuat Acar Timun**

Sebagai pelengkap mie ayam, acar timun ini harus selalu ada. Kami sengaja memberi nama acar timun, karena orientasi harga per mangkoknya kurang lebih hanya Rp. 5.000,- Bahan baku utama acar timun ya hanya timun, gula dan cuka saja. Sesuai dengan namanya. Namun demikian, kami juga menyediakan menu acar yang lebih lengkap sebagai persediaan apabila anda ada yang ingin menjual mie sehat lebih mahal, tentunya kualitas acarnya juga harus ditingkatkan yang lebih komplit.

Sebenarnya kualitas rasa acar tidak ditentukan dari ramainya warna bahan baku. Tapi perbandingan gula dan cuka yang menjadi penentu segar tidaknya acar. Jadi bahan baku utama acar hanya timun saja atau empat macam bahan baku, rasanya tidak jauh berbeda. Karena fungsinya hanya untuk menghilangkan rasa nek dimulut karena pengaruh minyak. Kalau mau murah, buat saja dari timun tanpa : bawang merah, wortel, dan cabai besar.

**Bahan Membuat Acar Timun Lengkap :**

	<p><b>1. Timun Sayur.</b> <i>Timun jenis ini banyak dijual di pasar tradisonal atau di supermarket. Usahakan jenis yang seperti gambar ini. Kalau yang jenis lain kurang cocok untuk dibuat acar.</i></p>
	<p><b>2. Bawang Merah.</b> <i>Untuk pembuatan acar, bawang merah yang baik adalah yang ukuran kecil sampai sedang. Jenis yang baik untuk acar adalah yang local. Jangan bawang merah besar atau bawang Bombay, karena rasanya kurang cocok.</i></p>

	<p><b>3. Wortel.</b> Semua jenis wortel bisa dipakai untuk variasi acar. Baik yang impor maupun yang local. Kualitas yang baik adalah yang daunnya masih terlihat hijau. Kalau yang daunnya sudah kering atau sudah tidak ada daunnya. menandakan sudah lama atau wortel yang lama diperjalanan. Rasanya sudah tidak renyah lagi.</p>
	<p><b>4. Cabe Besar.</b> Cabe besar ini tidak terlalu banyak dibutuhkan karena hanya merupakan variasi warna saja. Tanpa cabe besar juga tidak apa-apa. Tapi terlihat agak pucat. Bisa juga ditambahkan cabe rawit yang masih hijau sebagai lalapan pedas. Karena sebagian orang ada yang suka makan mie sehat pakai acar cabe rawit.</p>
	<p><b>5. Cuka Masak.</b> Cuka Masak adalah kebutuhan pokok utama dalam pembuatan acar disamping gula pasir. Kunci segar tidaknya rasa acar adalah pada permainan cuka dan gula pasir. Semua merek cuka masak bisa dipakai. Pilihan merek yang terbaik di daerah setempat, tergantung pengalaman.</p>
	<p><b>6. Gula Pasir.</b> Jangan menggunakan gula pasir yang rendah kualitas (raw sugar) yang warnanya agak kecoklatan. Gula jenis ini kalau dicairkan dalam acar, akan terlihat keruh. Dan rasanya agak kurang manis.</p>
	<p><b>7. Acar Tanpa Cabe Besar Yang Sudah Jadi.</b></p> <p>Kuah acar tergantung selera. Ada yang suka asal basah saja karena timun kalau kena cuka masak, akan berair dengan sendirinya. Tapi kalau suka dengan air acar, tambahkan komposisi gula dan cuka nya.</p>

### **Tahapan Membuat Acar Timun**

1. Timun 70gr. Kupas tidak terlalu bersih ( yang masih ada tersisa 30% kulitnya) agar acar nampak variatif putih bercampur sedikit hijau.
2. Belah timun dan iris memanjang. Buang isinya. Potong serong 3cm tiap irisan timun. Atau potong-potong kotak-kotak dadu terserah selera anda. Hanya apabila untuk acar timun saja, tanpa campuran yang lain, potong timun serong memanjang.
3. Cuci potongan timun dengan air yang mengalir sambil membuang sisa biji timun.yang tertinggal Usahakan sampai getah dan isi timun bersih. Angkat dan tiriskan.
4. Bawang merah 10gr. Kupas dan potong menjadi 2 bagian atau biarkan utuh untuk yang kecil. Cuci dan tiriskan.
5. Wortel 15gr. Kupas dan potong memanjang seperti batang korek api atau potong sesuai dengan selera anda. Cuci dan tiriskan.
6. Cabe merah besar 5gr. Buang tangkai dan potong-potong manual menjadi 2 atau 3 bagian tiap batangnya. Cuci lalu tiriskan.
7. Semua bahan yang telah dicuci dicampur kedalam wadah menjadi satu dengan perbandingan sbb: timun 70%,bawang merah 10%, wortel 15% dan cabe merah besar 5%.
8. Tuangkan kedalam wadah tersebut dengan 5 sendok makan penuh dan 1 sendok makan cuka masak. Lalu aduk atau kopyok semua bahan tersebut sampai merata. Coba rasakan sebagian. Apabila kurang manis, tambahkan gula. Apabila kurang kecut/masam tambahkan cuka.
9. Acar sudah jadi dan siap dihidangkan.
- 10.Perbandingan ini sama ketika kita ingin membuat acar timun saja. Biasanya untuk menghidangkan mie sehat yang dijual, cukup dengan acar timun saja. Kecuali untuk acara keluarga atau hajatan. Perlu penampilan acar yang warna-warni.

## **XII. Cara Membuat Saos Tomat:**

Saos tomat ada bermacam macam, ada yang dari tomat asli segar atau dari bahan-bahan lain sebagai pengganti. Misalnya : pepaya atau ubi, seringkali dipakai sebagai alternatif supaya lebih murah.

- **SAOS TOMAT ASLI**

Untuk pembuatan saos tomat asli, artinya mengandung tomat asli. Tetapi kita sebaiknya mengambil tomat asli yang sudah olahan, yaitu tomato pasta. Tomato pasta berasal dari tomat asli, tetapi sudah diolah, sehingga baunya tetap stabil. Untuk pembuatan saos tomat sejenis delmonte atau ABC, yang disebutkan dari buah tomat asli, sebaiknya tidak langsung diambil dari buah tomat segar, karena masih banyak kandungan getahnya sehingga mengakibatkan saos tomat yang kita buat tidak stabil dan mudah rusak. Jadi tomat asli yang dimaksud adalah tomat asli tapi sudah berupa tomato pasta. Namun demikian, untuk perbandingan kualitas saos dan kemudahan proses pembuatannya, dibawah ini kita tunjukkan cara pembuatan yang dari tomat asli segar dari pasar tradisional. Kalau merasa repot dan ribet, baru beli bahan yang dari tomat pasta. Tapi harganya agak mahal.

- Bahan bahan pengganti tomat asli yang sering dipakai adalah pepaya atau ubi. Pepaya yang dipakai adalah pepaya afkir/buangan, kemudian kita blender halus. Begitu pula bila dipakai ubi rebus, yang sebelumnya harus diblender halus. Untuk pemakaian pepaya atau ubi, takarannya terserah kita, mau diberi berapa tinggal disesuaikan dengan harga jual kita. Seperti 3 tomat, 2 tomat itu bisa dipakai pepaya, tetapi bila masih ingin lebih murah lagi, maka bisa dipakai ubi.
- Untuk pengentalnya juga bisa diatur, tergantung dari pemakaian pepaya atau ubi tadi. Bahkan kalau mau tanpa diberi pengentalpun juga bisa, karena pepaya atau ubi juga sudah mengandung pengental.
- Bahan-bahan tambahan yang lain yang bisa ditambahkan pada saos tomat, yaitu; gula . bawang putih, merica, garam, bumbu masak (bahan bahan tsb boleh dimasukkan/tidak terserah selera kita)
- Ada bahan bahan tambahan lain yang sebaiknya diikutkan dalam pembuatan saos yaitu :

1. Cuka 25% berfungsi untuk memberi rasa segar pada saos dan membuat saus rasa asam, sehingga pengawet bisa bekerja.
2. Sodiom benzoat berfungsi sebagai pengawet, bersama sama dengan cuka 25% akan mengawetkan saos sehingga tidak cepat rusak.
3. Anti oksidan berfungsi untuk mencegah terjadinya perubahan warna.
4. CMC (Carboxi methyl sellulose) sebagai pengental, pemakaian bisa dikurangi atau ditambah sesuai kebutuhan.

### **Bahan-Bahan Pembuatan Saus :**

	<b>1. Tomat Segar : 200gr</b>
	<b>2. Gula Pasir : 125gr</b>
	<b>3. Garam Dapur: 25gr</b>
	<b>4. Sodium Benzoat: 1gr</b>
	<b>5. Penyedap Rasa : 2gr</b>
	<b>6. Modified Starch Sauce : 30gr</b>
	<b>7. Cuka Masak : 10cc</b>
	<b>8. Air Putih : 600cc</b>

## **SAOS TOMAT DENGAN TOMAT SEGAR**

Bahan-bahan :

- Tomat Segar : 200 grm
- Gula pasir : 125 grm
- Garam : 25 grm
- Sodiom benzoat : 1 grm
- Anti oksidan : 0,50 grm
- Penyedap rasa : 2 grm
- Modified starch sauce : 30 grm
- Cuka 25% : 10 cc
- Air : 600 cc
- Pewarna : secukupnya (apabila perlu)

### **Tahapan Membuat Saos Tomat :**

1. Masak Gula 125 grm + Air 500 cc sampai mendidih dan gula larut merata.
2. Masukkan tomat segar yang sudah diblender halus 200 gr diaduk aduk sampai rata
3. Tambahkan garam 25 grm + penyedap rasa 2 grm + sodium benzoat 1 grm + anti oksidan 0,5 grm diaduk aduk sebentar
4. Modified strach sauce 30 grm + 100 cc air diaduk sampai rata
5. (3) + (4) sedikit demi sedikit aduk sampai rata dan mendidih
6. Tambahkan pewarna makanan secukupnya (apabila perlu agar nampak cerah), aduk sampai rata.
7. setelah agak dingin masukkan cuka 25% sebanyak 10 cc dan aduk sampai rata.
8. Setelah dingin masukkan kedalam botol dan tutup rapat. Agar bisa tahan lama, botol dikukus dulu.
9. Saos tomat sudah siap digunakan.







### **XIII. CARA MEMBUAT SAUS PEDAS**

Saus ini sebagai kelengkapan mie ayam harus selalu ada diatas meja karena selera pembeli, masing-masing berbeda. Karena harus selalu ada, maka dibawah ini kami tunjukkan caranya untuk membuat sendiri. Sehingga biaya produksi bisa ditekan lebih murah lagi. Tapi kalau anda tidak mau repot, bisa beli dipasar tradisional dengan harga yang cukup murah. Hanya saja, kualitas saus tentu saja akan lebih terjamin apabila membuat sendiri. Karena bahan baku tomat segar bisa diganti dengan ubi jalar bahkan dengan pepaya.

Bahan-bahan kimia yang tercantum dibawah ini adalah bahan kimia khusus untuk makanan yang telah disetujui oleh Pemerintah. Semua bahan tersebut dapat dibeli ditiap toko bahan kue di Kota anda.

#### **Bahan-Bahan :**

	<b>1. Tomat Segar : 100gr</b>
	<b>2. Cabe Rawit : 40gr</b>
	<b>3. Cabe Besar : 120gr</b>
	<b>4. Bawang Putih : 12gr</b>
	<b>5. Gula Pasir: 250gr</b>
	<b>6. Garam Dapur: 40gr</b>

	<b>7. Penyedap Rasa: 3gr</b>
	<b>8. Cuka Masak : 20cc</b>
	<b>9. Air Putih : 1.200cc</b>

**BAHAN-BAHAN SAUS PEDAS :**

1. Tomat segar : 100 gr
2. Cabe rawit : 40 gr
3. Cabe merah besar : 120 gr
4. Garam : 40 gr
5. Gula pasir : 250 gr
6. Modified starch sauce : 60 gr
7. Cuka 25 % : 20 cc
8. Natrium benzoat : 2 gr
9. Anti oksidan : 1 gr
10. Bumbu masak : 3 gr
11. Bawang putih giling halus : 12 gr
12. Air : 1.200 cc

### **Tahapan Membuat Saus Pedas :**

1. Cuci semua bahan basah dengan bersih, lalu masing-masing di timbang yaitu : tomat Segar 100 gr, cabe rawit 40 gr dan cabe merah besar 120 gr.
2. Semua bahan basah tersebut lalu direbus dengan air panas mendidih selama 15 menit. Angkat dan tiriskan. Lalu digiling sampai halus dengan blender.
3. Timbang gula pasir 250 gr dan air 1.200 cc. Lalu dimasak sampai gula larut dengan baik.
4. Hasil blenderan bahan basah no.2 dan larutan air gula no.3 dituang jadi satu dan diaduk sampai merata.
5. Pasta tomat hasil dari no.4 ditambahkan dengan bahan kering berupa : garam 40 gr, bumbu masak 3 gr, natrium benzoat 2 gr, anti oksidan 1 gr, lalu diaduk lagi hingga rata.
6. Siapkan modified starch sauce lalu timbang 60 gr dan ditambah air 100 cc diaduk sampai rata. Setelah rata, campurkan kedalam bahan no.5 sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga merata
7. Hasil bahan dari nomor 6, ditambahkan lagi dengan cuka masak sebanyak 20cc lalu diaduk sampai rata.
8. Saus pedas sudah jadi dan siap pakai.

### **XIV. CARA MEMBUAT BAKSO DAGING SAPI :**

Daging sapi yang bagus adalah silap atau bagian paha. Daging disimpan paling lama 5 jam dan dibungkus dengan kain atau daun, apabila tidak langsung segera dipakai. Tapi yang paling bagus daging segar dari pasar/jagal langsung dipakai.

#### **KETERANGAN BAKSO**

Dipasaran banyak terdapat jenis bakso tergantung dari daging apa yang dipakai untuk membuatnya. Ada bakso sapi, ikan, udang dll.

##### **1) . DAGING**

Dalam pembuatan bakso bahan utama yang diperlukan adalah daging yang dipakai sangat berpengaruh besar pada kekenyalan bakso yang akan dibuat.

- **BAKSO DAGING SAPI**

Daging yang dipakai adalah daging sapi kualitas I, yaitu daging yang tidak mengandung lemak dan urat.

Daging yang paling bagus yaitu yang baru dari pemotongan, karena daya ikat daging terhadap air dan bumbu-bumbu sangat bagus sehingga bakso bisa lebih kenyal

- **BAKSO DAGING IKAN**

Dipakai ikan yang dagingnya putih, misalnya: ikan kakap, tengiri, payus dll. Ikan yang dipakai sebaiknya yang masih segar/fresh.

- 2) **ES BATU** ; ditambahkan pada sa'at penggilingan untuk menjaga suhu daging agar tidak lebih dari 10 derajat Celcius agar daging tidak matang kena panas blender juga menjaga kekenyalan bakso.
- 3) **TEPUNG TAPIOKA** ; Jumlah pemakaian tepung tapioka mempengaruhi harga jual dan mutu bakso, semakin banyak pemakaian tapioka semakin murah harganya.
- 4) **PHOSMIX MP** untuk mengenyalkan. Apabila kita bisa mendapatkan daging yang masih baru (dari) pemotongan hewan, phosmix MP bisa tidak dipakai.
- 5) **POLIS ALUM KRISTAL**; dipakai dalam air perendaman untuk mengeraskan permukaan bakso agar tidak mudah penyok (tetap bundar) Waktu perendaman sebaiknya tidak lebih dari sepuluh menit. Karena bisa memberikan rasa yang tidak enak. Bakso direndam dulu dalam air perendam dengan suhu 55 derajat- 60 derajat sampai bakso mengeras dan terapung, setelah itu direbus sampai matang. Hal ini dilakukan agar permukaan bakso yang dihasilkan tidak keriput dan tidak pecah. Akibat perubahan suhu yang terlalu cepat.

**Bahan-Bahan:**

	<b>1. Daging Sapi : 500gr</b>
	<b>2. Es Batu : 200gr</b>
	<b>3. Tepung Tapioka (Kanji): 75gr</b>
	<b>4. Merica Bubuk : 1gr</b>
	<b>5. Bawang Putih : 7,5gr</b>
	<b>6. Penyedap Rasa: 1,5gr</b>
	<b>7. Garam Dapur: 25gr</b>



## Kesimpulan Bahan Yang diperlukan :

Daging sapi	: 500 gr
Es batu	: 200 gr
Tepung tapioka	: 75 gr
Merica	: 1 gr
Penyedap rasa	: 1,5 gr
Garam	: 25 gr
Bawang putih	: 7,5 gr

## Tahapan pembuatan Bakso Daging Sapi:

1. Daging sapi (yang telah dipotong-potong) blender sebentar (atau digiling kasar) ditambah bawang putih dan es batu 75 gr blender sampai agak halus.
2. Masukkan garam dan es batu 75 gr blender lagi sampai halus.
3. Es batu 50 gr +merica + vitsin + tepung tapioka blender sampai rata.
4. Diamkan sebentar sekitar 15-30 menit.
5. Adonan bakso yang telah didiamkan dibulat-bulatkan dengan menggunakan tangan dan diambil dgn sendok (lihat gambar)
6. Bola-bola daging yang terbentuk dimasukkan ke dlm air hangat 40\*\*cc
7. Bakso yang telah direndam di air hangat 40\*\*cc, lantas direbus sampai mengapung dan matang.
8. Angkat bakso dan ditiriskan.

	<p><i>Daging sapi yang bagus adalah daging silap atau baian paha. Daging disimpan paling lama 5 jam dan dibungkus dengan kain atau daun, apabila tidak langsung segera dipakai. Tapi yang paling bagus daging segar dari pasar atau langsung dari jagal langsung dipakai.</i></p>
	<p><i>Potongan daging sapi dicampur dengan butiran es batu lalu digiling. Tujuan diberi butiran es batu agar daging tidak panas dan berubah warna akibat putaran mesin giling.</i></p>
	<p><i>Setelah semua bumbu dimasukkan dan diaduk rata, didiamkan sekitar 30 menit, dibulatkan dengan tangan lalu diambil dengan sendok. Ukuran bulatan bakso tergantung selera.</i></p>
	<p><i>Membulatkan bakso perlu belajar sebentar. Pertama membuatnya agak kagok. Tapi setelah 2 atau 3 kali mencobanya, pasti sudah bisa. Untuk menyeragamkan besarnya bulatan, gunakan sendok makan yang sama. Perhatikan gambar disebelah.</i></p>
	<p><i>Inilah bakso yang sudah jadi. Kalau sudah terbiasa membuat bakso, tidak hanya untuk tambahan mie ayam, tapi bisa menjual bakso secara lengkap. Tinggal memodifikasi kuah mie sehat menjadi kuah bakso.</i></p>

## **XV. CARA MEMBUAT MIE SEDERHANA**

Kami namakan mie sederhana karena bahannya sederhana (dicampur dengan tepung galek dan tanpa telur), cara kerjanya sederhana, dan biaya produksinya juga sederhana. Apabila anda mempunyai nama sendiri yang lebih cocok, silahkan diganti sesuai dengan kehendak anda. Namun demikian dibawah ini, juga kami jelaskan cara pembuatan mie sederhana yang komersial dengan tambahan beberapa unsur kimia makanan yang aman (di ijinakan oleh Pemerintah). Apabila anda ragu dengan adanya unsur kimia, ikuti saja tahapan pembuatan mie sederhana yang kami susun dibawah ini. Abaikan saja hal-hal yang bersifat asing bagi anda. Anggaplah unsur kimia yang ada sebagai ilmu pengetahuan saja. Tidak perlu dipraktekkan.

### **PENGETAHUAN DASAR TENTANG MIE**

- 1) Tepung terigu sebagai bahan utama dalam pembuatan mie, kulit pangsit dll. Dipakai tepung yang tinggi protein dari Bogasari Kereta Kencana atau Cakra Kembar agar diperoleh gluten yang tinggi untuk membantu pembentukan mie.
- 2) Modified Starch Ultra Bond berfungsi untuk membantu agar adonan bisa elastis sehingga tidak mudah sobek. Pemakaian antara 5%-15% dari jumlah tepung yang dipakai.
- 3) Soda Kie S dan Soda Kie P bersifat sebagai pembantu pembentukan gluten, sehingga mie tidak keras tetapi kenyal.
- 4) Pengenyal (STTP food grade = Sodium Tri Poly Phospat) berfungsi sebagai pengenyal mie sehingga mie tidak mudah membubur.
- 5) Pengawet (Sodium Benzoat) pada mie basah agar tidak cepat rusak.
- 6) CMC (=Carboximethyl cellulose) Pada mie kering sebagai pengikat bahan bahan lain dan memberikan tekstur mie halus setelah direbus.
- 7) Garam sebagai rasa asin dan membantu pembentukan gluten dari tepung terigu. Sehingga mie mudah dibentuk.
- 8) Pewarna perlu dilarutkan dalam air dulu supaya pewarna mudah bercampur dengan tepung terigu.

**Bahan-Bahan Pembuatan Mie Sederhana :**

	<b>1. Tepung Terigu : 900gr</b>
	<b>2. Tepung Gapek : 100gr</b>
	<b>3. Minyak Goreng : 3 sendok makan</b>
	<b>4. Soda Qi Cair : 1 sendok makan</b>
	<b>5. Garam Dapur: 1 sendok teh</b>
	<b>6. Air Putih : 390cc</b>

**Kesimpulan Bahan-bahan Mie Sederhana :**

Tepung terigu	: 900 gr
Tepung Mocaf	: 100 gr
Minyak Goreng	: 3 sendok makan
Soda Qi cair	: 1 sendok maka
Garam	: 1 sendok teh

Air : 390cc

### **Tahapan pembuatan Mie Sederhana :**

Sama dengan cara membuat adonan mie ayam diatas.(Lihat cara membuat adonan hingga menjadi mie pada angka romawi IV diatas) hanya saja tidak perlu mengocok telur karena mie ini tanpa telur. Tentang rasanya setelah dihidangkan, tidak akan jauh berbeda dengan mie yang ada telurnya. Silahkan dicoba.

## **XVI. Cara Memasak dan Menghidangkan Mie Ayam :**

Cara memasak ini adalah kunci rahasia Mie Ayam menjadi enak, lezat dan lembut. Bumbu ini tidak sama dengan kebanyakan mie sehat yang dijual dipasaran. Namun demikian, apabila anda kreatif dan mau melakukan uji coba dengan menambah atau mengurangi bahan-bahannya sehingga tercipta bumbu mie ayam yang baru, boleh-boleh saja asal disukai pasar.









Kami mempertahankan dengan resep cara masak ini, karena sudah ditinjau dari biaya, rasa dan ketersediaan bahan, terbukti positif untuk usaha mie ayam. Dan cukup disukai pasar.

Sekarang kumpulkan dan tempatkan bahan-bahan hasil praktek yang telah kita lakukan diatas dalam satu meja agar mudah dijangkau. Bahan dan cara masak yang kami maksud adalah sebagai berikut :

**Menyiapkan Bahan dan Bumbu Menghidangkan Mie Ayam :**

	<b>1. Minyak Ayam .</b>
	<b>2. Kecap Asin</b>
	<b>3. Merica Bubuk</b>
	<b>4. Penyedap Rasa</b>
	<b>5. Gula Pasir</b>
	<b>6. Mie</b>
	<b>7. Daging Tabur</b>
	<b>8. Bawang Goreng .</b>



	<b>9. Bawang Daun Cincang.</b>
	<b>10. Daun Slada.</b>
	<b>11. Tomat.</b>
	<b>12. Acar Timun.</b>
	<b>13. Saos Tomat.</b>
	<b>14. Saus Pedas.</b>
	<b>15. Sambal Spesial.</b>
	<b>16. Air Kaldu Ayam</b>

**17. Mie Ayam Yang Sudah Jadi.****Kesimpulan Tahapan Menghidangkan Mie Ayam :**

1. Rebus mie mentah gulungan yang telah kita timbang per 90gr kedalam air yang telah mendidih. Sebelumnya urai dulu mie gulungan sebelum dimasukkan kedalam air panas. Aduk pelan dengan stick panjang atau serok agar gulungan mie dapat terurai dengan sempurna. (Bukan dengan sumpit. Kalau dengan sumpit, kependekan tangan akan terasa panas kena uap air mendidih).
2. Sementara itu siapkan mangkok. Beri minyak ayam 2 sendok makan, kecap asin 1 sendok makan, merica bubuk sejung sendok teh dan penyedap rasa sejung sendok teh. Tergantung selera. Aduk keempat bahan tersebut hingga merata.
3. Kembali lihat mie yang sedang kita rebus. Masukkan tomat merah yang telah sedikit dibelah empat. Aduk pelan lagi sambil kita perhatikan, kalau sudah mengapung atau apabila kita pencet sudah terasa kenyal, angkat mie dan tuangkan kedalam mangkok yang ada bumbunya. Aduk rata antara mie panas dengan cairan bumbu yang telah ada.
4. Selipkan daun selada segar 1 atau 2 lembar kebawah mie panas yang ada dalam mangkok. Letakkan tomat merah  $\frac{1}{2}$  matang diatasnya untuk variasi agar tidak pucat. Taburi daging ayam cincang sebanyak 1 sendok makan penuh. Tambahkan taburan daun bawang cincang dan bawang goreng secukupnya.
5. Siapkan kuah kaldu ayam dalam mangkok kecil, acar timun, Saus tomat , saus pedas dan sambal special ditempat yang lain.
6. Hidangkan semuanya secara bersamaan. Jangan lupa selain tersedia sendok garpu juga sumpit mie sehat ada diatas meja.
7. Mie Ayam siap dinikmati.

## **XVII. CARA MENGHIDANGKAN MIE PANGSIT**

Sama dengan cara menghidangkan mie ayam, hanya ketika merebus mie, tambahkan lipatan pangsit 3 biji agar bisa matang bersamaan dengan mie. Sedangkan kalau pangsit goreng atau kulit pangsit goreng, tambahkan diatas mangkok yang siap dihidangkan.



Gambar Mie Pangsit Yang Sudah Jadi. Tinggal menambahkan daun selada dll nya.

## **XVIII. CARA MENGHIDANGKAN MIE SEDERHANA**

Sama persis dengan cara menghidangkan mie ayam. Hanya saja mie ini lebih murah biaya produksinya. Dan mungkin bisa dijual dengan harga yang lebih murah lagi. Agar lebih cepat menambah pelanggan baru.



Gambar Mie Sederhana yang sudah jadi. Tinggal menambahkan daun selada dll nya.

## **XIX. CARA MENGHIDANGKAN MIE BAKSO**

Sama dengan cara menghidangkan mie ayam, hanya ketika merebus mie, tambahkan pentol bakso 3 biji agar bisa matang bersamaan dengan mie. Tambahkan pentol bakso diatas mangkok yang siap dihidangkan. Apabila ingin lebih menarik, sediakan juga tambahan telur puyuh diatas mangkok mie dan babat sapi didalam mangkok kuahnya. Dan tentunya harganya akan lebih mahal lagi.



Mie Bakso Yang Sudah Jadi. Dan siap dihidangkan kepada pelanggan.

## **XX. CARA MEMBUAT MIE KOPYOK**



Pembuatan mie kopyok sebenarnya hampir sama saja dengan mie ayam. Hanya saja bumbunya yang berbeda. Cara membuat mie nya sama saja dengan prosedur diatas. Mie kopyok hanyalah sebuah nama khas dari Daerah Jawa Timur. Di Daerah anda, terserah di kasih nama sendiri yang cocok untuk daerah setempat. Kalau anda sudah menemukan komposisi bumbu yang pas, mie kopyok ini dapat di jual ditempat yang berbeda.

## Bahan Bumbu Mie Kopyok :

	<p>1. <b>Daging Sapi Tetelan.</b> <i>Istilah orang Jawa Timur, jenis daging sapi yang bercampur tulang iga dll adalah daging tetelan. Di daerah anda terserah apa namanya. Yang jelas daging ini lebih murah harganya dan cocok untuk campuran mie kopyok.</i></p>
	<p>2. <b>Tahu putih.</b> <i>Tahu putih adalah sudah umum ada dimana-mana dan tidak perlu kami berikan ulasan.</i></p>
	<p>3. <b>Petis Udang.</b> <i>Bumbu ini harus ada dan mestinya sudah ada diseluruh Indonesia. Tapi kalau daerah anda jauh dari pantai, mungkin agak sulit mendapatkannya di Pasar tradisional. Coba cari di toko/supermarket di Ibu Kota Kabupaten pasti ada.</i></p>
	<p>4. <b>Kecap Manis.</b> <i>Kecap manis boleh merek apa saja. Tidak harus ABC. Yang penting bisa cocok dengan rasa mie kopyok. Kecap ini kami tampilkan gambarnya karena mudah didapat.</i></p>
	<p>5. <b>Krupuk Udang.</b> <i>Krupuk udang usahakan dengan krupuk udang beneran. Jangan asal krupuk yang warnanya mirip krupuk udang. Atau krupuk ikan. Nanti rasanya tidak matching. Belilah krupuk udang mentah, dan sebelum digoreng dijemur dulu agar bisa mekar maksimal.</i></p>

	<b>6. Cabe Rawit .</b> <i>Cabe rawit untuk mie kopyok boleh warna-warni asal sudah tua dan berkualitas</i>
	<b>7. Bawang Putih.</b> <i>Seperti biasa bawang putih usahakan dengan kualitas local yang baik.</i>
	<b>8. Bawang Merah.</b> <i>Bawang merah jangan yang ukuran kecil agar tidak sulit dikupas dan dirajang</i>
	<b>9. Kecap Asin.</b> <i>Kami sarankan yang merk ABC karena lebih cocok untuk mie Kopyok. Tapi kalau anda berhasil dengan merek lain, silahkan saja.</i>
	<b>10. Merica Bulat.</b> <i>Ada banyak macam pilihan merica bulat dipasar tradisional. Anda boleh pilih sendiri mana yang lebih cocok.</i>
	<b>11. Kunyit.</b> <i>Pilihlah kunyit yang masih segar karena lebih mudah duhancurkan. Yang agak kering memang lebih murah tapi agak merepotkan untuk dikupas dan dihancurkan.</i>
	<b>12. Jahe Emprit.</b> <i>Jenis jahe emprit ini juga banyak dipasar tradisional. Jangan jahe gajah karena ukuran per ruas jahe gajah tidak sama dengan ukuran satu ruas jahe emprit.</i>
	<b>13. Kemiri.</b> <i>Pilihlah kemiri yang bulat. Karena ukuran komposisi bumbu dihitung per butir. Tapi kalau adanya kemiri pecah, maka untuk menghitung satu butir adalah dua keping pecahan jadi satu.</i>
	<b>14. Garam.</b> <i>Garam untuk mie kopyok tidak terlalu banyak dibutuhkan. Bila ingin lebih praktis dan</i>



	<p><i>lebih enak, ganti saja dengan kecap asin. Tapi harganya agak lebih mahal.</i></p>
	<p><b>15. Penyedap Rasa.</b> <i>Penyedap rasa boleh merek apa saja asal mudah dicari dan cocok untuk mie kopyok.</i></p>

**Bahan Tambahan Sewaktu Menghidangkan Mie Kopyok :**

	<b>1. Kecambah Kacang Hijau.</b> <i>Dipasar banyak jenis kecambah. Yang paling cocok menurut kami adalah kecambah kacang hijau segar.</i>
	<b>2. Daun Sawi Hijau.</b> <i>Daun sawi apabila sulit didapat didaerah anda, bisa diganti dengan slada yang biasa dipakai untuk mie ayam. Harga sawi lebih murah dari pada slada.</i>
	<b>3. Irisan Tahu Goreng.</b> <i>Tahu goreng yang cocok adalah tahu biasa. Jangan tahu kuning. Jangan digoreng terlalu kering agar mudah dipotong-potong.</i>
	<b>4. Bawang Merah Goreng.</b> <i>Proses pembuatan bawang goreng sama dengan yang diatas. Taburkan pada mie kopyok pada tahapan yang paling akhir.</i>
	<b>5. Mie Kopyok Yang Sudah Jadi.</b> <i>Sebelum dimakan disarankan untuk diaduk terlebih dahulu karena bumbunya ada dibawah. Gambar ini kebetulan sayurnya tidak memakai sawi tapi slada. Sama saja tidak mempengaruhi rasa.</i>

### **Tahapan Membuat Mie Kopyok :**

Khusus untuk pembuatan mie nya, sama saja dengan proses pembuatan mie sehat seperti diatas.

### **Kesimpulan Bahan Mie Kopyok :**

- |                   |              |
|-------------------|--------------|
| 1. Daging tetelan | : 250 gram   |
| 2. Merica bulat   | : ½ sdt      |
| 3. Bawang putih   | : 3 siung    |
| 4. Bawang merah   | : 2 siung    |
| 5. Kunyit         | : 1 ruas     |
| 6. Jahe           | : 1 ruas     |
| 7. Kemiri bulat   | : 2 butir    |
| 8. Garam dapur    | : secukupnya |
| 9. Penyedap rasa  | : secukupnya |

### **Tahapan Mengolah Bahan Mie Kopyok :**

1. Rebus daging sapi tetelan dengan air secukupnya. Kira-kira sebanyak 750 cc. Biarkan air mendidih sampai daging terasa empuk/matang.
2. Setelah daging matang, angkat dan tiriskan sampai dingin. Setelah dingin, iris daging dengan ukuran dadu atau potong-potong seukuran 2 cm.
3. Air kaldu bekas rebusan daging tetelan turunkan dari kompor dan letakkan ditempat yang aman, karena nanti air ini akan diberi bumbu.

4. Bahan dari nomor urut 2 s/d 9 setelah dibersihkan, dihaluskan dengan di uleg atau di blender sama saja.
5. Setelah semua bahan menjadi halus, digoreng atau ditumis dengan minyak goreng secukupnya. Aduk sampai merata dan menjadi agak kecoklatan. Sampai bau tercium sedap. Jangan sampai gosong. Karena akan merubah rasa.
6. Semua Bumbu halus yang telah ditumis dimasukkan kedalam air kaldu bersamaan dengan daging yang telah dipotong-potong. Aduk jadi satu sampai rata dan panaskan sampai mendidih kembali.
7. Kuah dan daging mie kopyok sudah jadi dan siap pakai.

**Cara Menghidangkan Mie Kopyok :**

1. Rebus mie mentah sampai matang (mengapung). Setelah mie matang, angkat dan tiriskan sebentar. Lalu taburi minyak goreng secukupnya dan aduk-aduk sampai merata agar mie tidak lengket. Setelah itu sisihkan dan simpan ditempat terpisah.
2. Rebus sawi hijau sebentar sampai layu. Angkat dan tiriskan.
3. Kecambah kacang hijau disiram dengan air mendidih sebentar lalu tiriskan.
4. Ambil piring. Masukkan petis udang  $\frac{1}{2}$  sdm, sambal pedas atau cabe rawit dipotong-potong dan bawang putih goreng  $\frac{1}{2}$  sdt digilas dengan sendok makan sampai merata.
5. Masukkan mie rebus kedalamnya 1 genggam, kecambah matang 1 genggam, Sawi matang secukupnya, tahu potong secukupnya, disiram dengan kuah daging dan daging secukupnya. Taburkan bawang goreng, kecap dan kerupuk udang secukupnya.
6. Mie Kopyok sudah jadi dan siap dihidangkan.
7. Sebelum dimakan, disarankan untuk diaduk terlebih dahulu karena bumbunya ada diposisi paling bawah.

## **XXI. PERHITUNGAN SEDERHANA HPP MIE AYAM :**

Perhitungan ini sangat sederhana, karena dasar menghitungnya hanya menjumlahkan uang belanjaan, sisa bahan yang belum terpakai dan jumlah porsi yang dihasilkan. Walau demikian, apabila ingin menghitung kembali yang lebih akademis, hasilnya tidak akan jauh berbeda. Dibuat demikian agar mudah dipahami oleh para Pemula.

Tabel dibawah ini dengan percobaan bahan tepung 1 Kg dan kondisi harga pasaran tahun 2010. Untuk daerah lain tinggal menyesuaikan saja.



**Analisa Harga Pokok Produksi (HPP)**

Harga pada Bulan April 2010

NO	KEBUTUHAN JENIS BAHAN	HARGA SATUAN BAHAN	PEMAKAIAN BAHAN	UNTUK	HARGA/PORSI
1	Terigu Rp.175.000,-/ zak @ 25 Kg	Rp. 7.000,-/Kg	90%	15 porsi	Rp. 420,-
2	Tepung Mocaf	Rp. 5.000,-/Kg	10%	15 porsi	Rp.33,-
3	Minyak Goreng	Rp.9000,-/Kg	10%	15 porsi	Rp.60,-
4	Daging Ayam	Rp. 20.000,-/Kg	30%	15 porsi	Rp.400,-
5	Usus Ayam	Rp. 11.000,-/Kg	20%	15 porsi	Rp.146,-
6	Bawang Goreng	Rp.25.000,-/Kg	10%	15 porsi	Rp.167,-
7	Sambal Spesial	Rp.5000,-/Botol	10%	15 porsi	Rp.33,-
8	Saus	Rp.3.000,-/Botol	30%	15 porsi	Rp.60,-
9	Kaldu Ayam	Rp. 3000,-/Panci	30%	15 porsi	Rp.60,-
10	Kecap Asin	Rp. 3.000,-/Botol	20%	15 porsi	Rp.40,-
11	Gula	Rp. 6.000,-/Kg	5%	15 porsi	Rp.20,-
12	Garam	Rp. 2.000,-/Kantong	5%	15 porsi	Rp.7,-
13	Penyedap Rasa	Rp.2.000,-/Saset	5%	15 porsi	Rp.7,-
14	Acar Timun	Rp. 3.000,-/Mgkok	60%	15 porsi	Rp.120,-
15	Gas LPG	Rp. 1.3000/Gln kcl	100%	200 porsi	Rp.65,-
	<b>HARGA POKOK</b>				<b>Rp.1.638,-</b>
	<b>DIJUAL/MANGKOK</b>				<b>Rp.5.000,-</b>
	<b>UNTUNG KOTOR</b>				<b>Rp. 3.362,-</b>

## **XXII. CARA MENDAPATKAN MODAL USAHA ;**

**Modal secara tradisional bisa didapatkan dengan cara sebagai berikut :**

1. Bisa didapat secara patungan dengan 2 atau 3 teman yang se ide untuk usaha.
2. Mengajukan Proposal Pinjaman Ke Perusahaan besar untuk mendapatkan sebagian dari dana Corporate Social Responsibility (CSR).
3. Menjadi anggota Koperasi Kredit Simpan Pinjam agar bisa pinjam modal.
4. Mengajukan KUR (Kredit Usaha Rakyat) atau KTA (Kredit Tanpa Agunan ) yang sekarang sedang digalakkan oleh Pemerintah melalui beberapa Bank yang ditunjuk Pemerintah. Informasinya adalah sebagai berikut :

### **KUR (Kredit Usaha Rakyat) :**

Sejak Februari 2009 pemerintah mendorong penyaluran KUR (kredit usaha rakyat) mikro di bawah Rp 5 juta melalui enam bank yaitu BRI, Bank Mandiri, Bank BNI, BSM (Bank Syari'ah Muamalat), Bukopin dan BTN.

Kredit tersebut mendapatkan penjaminan dari pemerintah melalui PT Askrindo dan Perum SPU. Dalam skema penjaminan tersebut, Askrindo dan Perum SPU memberikan penjaminan sampai 70 persen dari nilai kredit.

Disebutkannya, latar belakang pemberian KUR untuk pemberdayaan UMKM, penciptaan lapangan kerja dan penanggulangan kemiskinan.

KUR diharapkan mampu mengatasi problem yang melingkupi perkembangan UMKM yakni prosedur yang berbelitbelit serta collateral. Dengan KUR ini diharapkan semuanya lancar, lantaran pemerintah menjamin 70 persen dan bank 30 persen.

Tahun ini pemerintah akan menjamin 650 ribu pengusaha mikro. Bagaimana mendapatkannya? Setelah menelusuri berbagai informasi yang disediakan perbankan di Medan sebenarnya persyaratan cukup mudah.

Calon debitur atau pengusaha kecil cukup mendatangi salah satu dari enam bank tersebut. Untuk meminjam sampai dengan Rp5.000.000, misalnya, hanya perlu membawa **foto copy KTP, foto copy KSK / KK (kartu keluarga) surat keterangan lurah karena memiliki usaha, tentu saja harus memiliki usaha.**

Lalu bagaimana dengan agunan? Inilah yang memunculkan sedikit polemik. Sebenarnya semua kredit dimana pun dan berapa pun besarnya harus punya agunan, kata seorang bankir milik pemerintah yang dihubungi Waspada, kemarin. “Mau Rp5 juta, Rp100 juta tetap harus ada agunan. **Tapi untuk KUR semuanya sudah dijamin lembaga penjamin kredit 70 persen dan 30 persen oleh bank.**”

“Kalau KUR dengan bunga 16%, rata - rata bunga per bulan di bawah 1% flat per bulan. Ini jauh lebih kecil dibandingkan dengan harga pinjaman yang dipatok lembaga keuangan mikro selama ini,”

Pemerintah menempatkan dana Rp1,4 triliun sebagai jaminan atas kredit usaha rakyat yang disalurkan enam bank pelaksana, yakni BRI, BNI, Bukopin, Mandiri, Bank Syariah Mandiri, dan BTN.

#### **KTA (Kredit Tanpa Agunan):**

**Mandiri Kredit Tanpa Agunan** adalah kredit perorangan tanpa agunan dari Bank Mandiri untuk berbagai keperluan, yang diberikan kepada calon debitur yang memenuhi persyaratan

Kelebihan:

- Tanpa Agunan
- Cicilan Ringan
- Limit kredit sampai dengan Rp. 200 juta
- Jangka waktu kredit disediakan dalam 5 pilihan
- Perlindungan Asuransi Jiwa

#### **Ketentuan:**

- Warga Negara Indonesia (WNI) & berdomisili di Indonesia
- Umur minimum 21 tahun & maksimum 55 tahun (pada saat kredit lunas)
- Memiliki pekerjaan / penghasilan tetap per bulan minimal: Rp. 2,5 juta (Jabodetabek - Bandung)
- Memiliki pekerjaan / penghasilan tetap per bulan minimal: Rp. 2 juta (diluar Jabodetabek - Bandung)
- Limit kredit maksimal 5 kali gaji (Rp.5 juta s/d. Rp. 200 juta)
- Biaya-biaya: 2-3% dari limit kredit (tergantung tipe produk KTA)

**Persyaratan Dokumen:**

Jenis Dokumen	Pegawai		Profesional/ Wiraswasta
	Slip Gaji	Kartu Kredit	
Asli Formulir Aplikasi diisi lengkap	√	√	√
Copy KTP Pemohon	√	√	√
Asli/Salinan Slip Gaji	√		
Copy Surat Ijin Praktek / Ijin Profesi (Professional) / SIUP			√
Asli Rekening Koran / Copy Rekening Tabungan	√		√
Copy Kartu Kredit (depan belakang) dan asli Tagihan 1 bulan terakhir		√	√

**XXIII. STRATEGI ALTERNATIF MENJUAL MIE AYAM:**

1. Hanya memproduksi mie dan bumbunya saja. Dijual keliling oleh orang lain mulai dengan 3 rombongan. Biasanya penjual mendapat fee 20% per porsi.
2. Hanya memproduksi mie dan bumbunya saja. Dijual titip (konsinyasi) di beberapa warung yang strategis atau di kantin sekolah atau di kantin Perusahaan.
3. Memproduksi mie mentah saja (membuat pabrik mie). Hasilnya dijual ke beberapa pedagang mie disekitar kota anda dan pasar tradisional berupa mie basah.
4. Memproduksi saus tomat dan saus pedas saja (membuat pabrik saus). Bisa dipasarkan secara konsinyasi ke semua toko kelontong dipasar atau dimana saja. Karena saus dibutuhkan dibanyak jenis makanan.

## **XXIV. TIPS USAHA MENJUAL MIE AYAM :**

- Usahakan mie selalu segar ketika akan dimasak. Kalau bisa, baru dibuat langsung dimasak. Rasanya akan beda bila mie sudah lama.
- Selama masa promosi (1 minggu atau 1 bulan), jual dengan harga HPP atau diskon 50% ditambah dengan door prise menarik.
- Buatlah brosur kecil setengah kertas folio (foto copy-an), atau lebih bagus lagi anda cetak berwarna untuk dibagikan kepada calon pelanggan disekitar tempat usaha. Lihat contoh brosur sederhana.
- Sebelum merebus mie dll, usahakan bumbu sudah teracik dan tersedia didalam mangkok. Agar pelayanan bisa lebih cepat.
- Mie mentah yang tersisa harus disimpan dalam freezer. Usahakan jangan terlalu banyak sisa. Lebih baik membuat sedikit dulu kalau kurang, buat lagi. Prinsip mie yang baru dibuat langsung dimasak akan lebih enak dari pada yang sudah lama dibuat.
- Apabila pembeli minta dibungkus, mie jangan direbus terlalu matang. Karena proses panas didalam bungkusan otomatis akan mematangkan mie dengan sempurna.
- Usahakan memasak mie dengan dandang yang agak besar bila pembeli sangat banyak. Karena air bekas memasak mie akan cepat keruh karena adanya kanji. Untuk itu, disamping dandang untuk merebus mie, juga sediakan kompor dan dandang satu lagi khusus untuk merebus air panas untuk menggantikan air buangan rebusan yang keruh. Sehingga air rebusan mie cepat mendidih lagi. Apabila buangan air yang keruh digantikan dengan air dingin, akan lama untuk mendidih lagi. Pembeli akan terlalu lama menunggu pesanan.

## **Contoh Brosur Promosi Sederhana :**

**BARU DIBUKA !**

# *Mie Sehat*

*Dijamin rasanya enak, Lembut dan Halal*



**Harga Promosi Rp. 5.000,- per porsi**

**Lokasi : Jl. Wirabraja No. XXX Sleman Yogyakarta**

**(Dekat Gedung olah raga Serba Guna)**

**Buka Pukul : 11.00 s/d 22.00**

**Telp : 081 938 191 598xx**

***Silahkan diCoba dulu. Baru Komentar.!***

## **XXV. MEMILIH LOKASI TEMPAT JUALAN:**

Salah satu keputusan yang sangat penting sebelum memulai bisnis menjual mie sehat secara menengah, adalah memilih lokasi yang strategis sebagai tempat usaha. Karena lokasi ikut berperan menentukan tingkat kesuksesan usaha Anda. Jika tidak atau belum memiliki bayangan seberapa strategis lokasi yang ingin Anda pilih, sebaiknya meminta pendapat teman yang sudah memulai usaha atau perhatikan para pedagang kuliner yang ada disekitar anda.

**Biasanya, tempat usaha yang strategis dipengaruhi oleh beberapa pertimbangan tertentu diantaranya :**

### **1. Kepadatan penduduk**

Kepadatan penduduk menjadi salah satu indikator besarnya potensi pasar usaha yang ingin Anda geluti, meskipun hal ini belum menjadi ukuran final. Apakah sudah bisa dijadikan sebagai tempat jajanan kuliner masyarakat atau belum.

### **2. Penghasilan**

Jika kepadatan penduduk tidak seimbang dengan daya beli masyarakatnya, maka berarti lokasi itu belum tepat sebagai tempat usaha kuliner. Karena itu, perlu Anda cermati bagaimana penghasilan penduduk di sekitar usaha Anda. Apakah lingkungan terdekat menyukai jika mereka ditawarkan produk jajanan kuliner mie ayam dari usaha anda.

### **3. Jumlah usaha**

Adakalanya, lokasi yang dipilih merupakan pusat jajanan rakyat (Pujasera) atau sentra food court. Nah, apakah disitu sudah ada usaha kuliner mie sehat yang sama. Apabila sudah ada, anda jangan khawatir kalah bersaing. Karena mempunyai produk unggulan yang berbeda dengan mereka. Hanya jaraknya agak berjauhan agar pembeli bisa membedakan dengan produk jualan anda.



**4. Tempat**

Ada beberapa tipe tempat yang bisa dipilih untuk usaha Anda seperti berdekatan dengan mall, sentra usaha/perkantoran, pabrik, berdekatan dengan masjid besar, perumahan, pinggir jalan route pulang kerja Karyawan, kawasan industry, berdekatan dengan sekolahan, atau rumah sendiri yang jalannya hidup sepanjang waktu.

**5. Kondisi Keramaian Jalan**

Berapa banyak kendaraan yang lalu lalang di lokasi yang akan anda pilih per harinya? Apakah ada lahan parkir untuk para calon pembeli. Apakah orang yang lalu lalang akan dapat melihat tenda atau tempat usaha anda, atau tulisan papan nama usaha anda.

**6. Pusat keramaian**

Jika lokasi berada di bagian mall atau pasar besar, kebanyakan pusat lalu lalang yang terbaik adalah di outlet-outlet makanan. Kadang-kadang, di seberang jalan mall juga menjadi tempat yang di penuh orang lalu lalang dan biasanya harga sewanya juga lebih murah. Bisa juga lokasinya di rumah sakit, kampus atau di pusat-pusat orang datang.

**7. Kawasan**

Jika kawasan yang Anda pilih bukan daerah perdagangan atau pusat keramaian, belum tentu tidak cocok dengan usaha Anda, yang penting adalah : rasa mie ayam enak, harga wajar, porsi cukup, pelayanan cepat dan bersih. Pembeli pasti akan mencari dan mendatangi usaha anda lagi.

**8. Pertimbangkan Kompetitor**

Pertimbangkan kondisi kompetitor dari usaha yang sama. Apabila sudah ada, tapi tidak begitu laku, amati penyebabnya. Apakah memang produknya belum layak jual atau warga sekitar kurang berminat dengan kuliner mie sehat. Jika selera warga sekitar kurang tertarik dengan jajanan kuliner mie sehat, jangan paksakan menempati lokasi tersebut.

**9. Demografi**

Berikut kriteria demografi apabila perlu dipertimbangkan secara detail dan akurat. Namun apabila anda ribet dengan survey dibawah ini, abaikan saja. Yang penting menurut pertimbangan kriteria diatas dan insting bisnis anda masuk, silahkan langsung dipraktekkan.

1. Usia penduduk yang menjadi target pasar Anda.
2. Jumlah keluarga

3. Income setiap keluarga
4. Jumlah penduduk
5. Kompetisi di area atau lokasi
6. Prosentase penduduk yang menjadi target Anda.
7. Jumlah pria dan wanitanya
8. Prosentase populasi berdasarkan income yang masuk
5. Jumlah rumah tangga dengan income yang lebih besar
6. Rata-rata income keluarga
7. Income keluarga yang menengah
8. Prosentase penduduk suami istri bekerja
9. Prosentase penduduk yang bekerja kantoran
10. Kepadatan penduduk

## **XXVI. PENUTUP.**

Setelah Anda membaca e-book Mie Ayam ini dengan seksama, diharapkan anda bisa mempraktekkan membuat mie sehat sendiri lengkap dengan bumbunya, bisa membuat saus tomat, bisa membuat sambal special, bisa membuat saus pedas, bisa membuat bakso, bisa membuat mie murah, bisa membuat mie pangsit, bisa membuat mie kopyok dan lain-lain jenis mie yang bisa anda kembangkan sendiri.

Kami akan sangat bersyukur apabila dengan e-book ini ada beberapa pembaca di daerah yang sukses mempraktekkan wira usaha Mie Ayam bahkan bisa membuka cabang di beberapa tempat. Karena dengan ini, sedikit-banyak kami juga bisa ikut berbuat baik terhadap sesama yang membutuhkan.

Akhir kata, semoga e-book ini bermanfaat besar bagi kehidupan ekonomi keluarga anda. Amin.

Wassalammualaikum Wr. Wb.

**Djoko Harmiawan**

November 2011