

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang memiliki lahan yang luas yang biasanya dimanfaatkan masyarakat sebagai mata pencaharian. Dengan bertambahnya kebutuhan dan meningkatnya teknologi, para petani dihadapkan dengan pemilihan alternatif guna memanfaatkan sumber daya yang terbatas (Nurhidayah 2019). Sektor agraris tidak hanya dimanfaatkan sebagai mata pencaharian tetapi juga digunakan untuk meningkatkan perekonomian. Hasil pertanian dimanfaatkan masyarakat untuk menunjang kebutuhan mereka akan pangan. Sistem pertanian yang sedang berkembang saat ini yaitu hidroponik. Hidroponik adalah metode budidaya tanaman dengan menggunakan air yang dilarutkan nutrisi dan *rockwool* didalamnya sebagai media tumbuh tanaman untuk menggantikan tanah (Sujatmiko *et al.* 2021).

Selada (*Lactuca sativa L.*) merupakan komoditas hortikultura yang banyak dijumpai di Indonesia. Selada banyak dibudidayakan dengan sistem hidroponik karena dinilai lebih bersih dan terkesan efisien dalam pemanfaatan lahan kosong. Selada terdiri dari beberapa jenis, yaitu selada keriting, selada romaine, dan selada merah. Masyarakat memanfaatkan selada sebagai lalapan, salad sayur, atau makanan lainnya. Hal tersebut didasarkan pada kandungan gizi yang terdapat pada selada yang cukup bermanfaat bagi tubuh. Kandungan gizi yang dimiliki oleh selada per 100 gram dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Kandungan gizi selada per 100 gram

Komposisi Gizi	Satuan	Kandungan Gizi	Komposisi Gizi	Satuan	Kandungan Gizi
Air	g	94,8	Natrium	mg	19
Energi	kal	18	Kalium	mg	186,4
Protein	g	1,2	Tembaga	mg	0,03
Lemak	g	0,2	Seng	mg	0,2
Karbohidrat	g	2,9	B-Kar	mcg	1526
Serat	g	1,8	Kar-Total	mcg	540
Abu	g	0,9	Thiamin	mg	0,04
Kalsium	mg	22	Riboflavin	mg	0,13
Fosfor	mg	25	Niasin	mg	0,4
Besi	mg	0,5	Vitamin C	mg	8

Sumber : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018)

Dari Tabel 1 dapat diketahui bahwa selada memiliki cukup banyak komponen gizi per 100 gramnya. Selada merupakan sayuran daun yang mengandung banyak air, karbohidrat, serat, protein, dan beberapa mineral lainnya. Kandungan mineral tersebut sangat diperlukan oleh tubuh. Berbagai kandungan gizi yang terdapat pada selada diantaranya yaitu dapat mencegah kanker, meningkatkan kesehatan hati, menjaga berat badan, membantu penderita sembelit, melawan insomnia, merawat rambut rontok, serta menyediakan nutrisi selama kehamilan dan menyusui (Hanim *et al.* 2021)

Dewaponik merupakan usaha yang bergerak di bidang hidroponik dan penyedia keperluan hidroponik. Jenis sayuran yang dibudidayakan yaitu selada dan pakcoy. Namun, selada merupakan komoditas utama yang dibudidayakan perusahaan. Jumlah produksi setiap harinya mencapai 15-20 kg. Daftar permintaan dan penawaran selada pada tahun 2021 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Jumlah permintaan dan penawaran selada pada Dewaponik tahun 2021

Bulan	Permintaan (Kg)	Penawaran (Kg)	Selisih (Kg)
Januari	316	325	9
Februari	295,5	302	6,5
Maret	368,8	365	3,8
April	362,1	350	12,1
Mei	435	429	6
Juni	451,3	460	8,8
Juli	469	465	4
Agustus	517,6	503	14,6
September	545,8	560	14,2
Oktober	560,7	549	11,7
November	543	545	2
Desember	547,5	548	0,5

Sumber : Dewaponik (2021)

Dari Tabel 2 dapat disimpulkan bahwa pada tahun 2021 perusahaan mengalami fluktuasi jumlah permintaan dan penawaran komoditas selada. Selada yang sudah dipanen kemudian dilakukan sortasi untuk memisahkan selada yang mempunyai *grade* yang baik dan yang buruk. Dari hasil sortasi tersebut diperoleh selada tidak lolos sortasi sebanyak 3-5 kg/panen. Hasil sortasi merupakan selada yang masih layak konsumsi tetapi tidak terserap oleh pasar, seperti memiliki *grade* yang jelek, daunnya berlubang, kerdil, atau layu. Hasil sortasi selada tersebut tidak dimanfaatkan oleh perusahaan. Hal tersebut menjadi suatu peluang bagi perusahaan untuk meningkatkan nilai tambah dari selada hasil sortasi. Peningkatan nilai tambah selada yaitu dengan mengolah menjadi suatu produk yang digemari masyarakat seperti stik selada.

Stik selada merupakan camilan sehat yang terbuat dari selada sebagai campurannya sehingga aman dikonsumsi. Makanan sehat merupakan makanan sumber energi untuk aktivitas harian yang mengandung banyak nutrisi seperti vitamin, mineral, protein, dan serat. Mengonsumsi makanan sehat dapat memberikan rasa kenyang sehingga dapat mencegah konsumsi makanan yang berlebihan pada jam tertentu (Lekahena 2019). Selain itu, Gaya hidup masyarakat dengan mengonsumsi produk makanan organik semakin menjadi tren global dimana kesadaran konsumen terkait label organik pada makanan terus mengalami peningkatan permintaan. Hal tersebut dapat dilihat dari penjualan global makanan organik yang mencapai \$50,1 miliar, naik 4,6% dengan tingkat pertumbuhan 2% setiap tahunnya menurut *Survey Industry Organic* dalam jurnal (Julianty *et al.* 2021).

Menurut *Statista Global Consumer Survey*, diprediksi bahwa setiap orang di Indonesia mengonsumsi 4,9 kg makanan ringan pada tahun 2021. Sedangkan pada Oktober 2020 menunjukkan bahwa orang berusia 25-34 tahun di Indonesia

mengonsumsi makanan ringan paling banyak yaitu sebesar 30,8%, sebanyak 28% berusia 35-44 tahun dan 23,6% berusia 18-24 tahun (Lidwina 2021). Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa makanan ringan merupakan makanan favorit dari masyarakat. Oleh karena itu, pengolahan selada menjadi camilan jenis stik menjadi peluang yang bagus bagi perusahaan.

## 1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang disajikan, tujuan dari penyusunan Kajian Pengembangan Bisnis ini adalah

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal perusahaan Dewaponik.
2. Menyusun dan mengkaji kelayakan ide pengembangan bisnis pendirian unit bisnis baru berdasarkan aspek finansial dan non finansial pada Dewaponik.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies