

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pertanian organik adalah model pertanian yang menerapkan sistem budidaya pertanian tanpa menggunakan bahan kimia sintetis yang bertujuan berkelanjutan pada kelestarian sumber daya alam yang lestari dan ramah lingkungan. Istilah pertanian organik mulai berkembang di kehidupan masyarakat seiring dengan tren hidup sehat, hal tersebut memicu munculnya budidaya dengan memanfaatkan bahan alami untuk menyuburkan tanaman dan membasmi hama, dengan tujuan perlindungan lingkungan jangka panjang (Rachma dan Umam 2021). Salah satu perusahaan di wilayah Depok, Jawa Barat melakukan kegiatan budidaya pertanian organik khususnya pada komoditas sayuran daun dan sayuran buah di daerah Kekupu, Sawangan yaitu Nara Kupu Village Depok.

Jenis sayuran yang dibudidayakan di Nara Kupu Village Depok beraneka ragam seperti bayam hijau, bayam merah, kangkung, selada, buncis dan 21 Jenis sayuran lainnya. Setiap sayuran yang dibudidayakan memiliki manfaat bagi kesehatan tubuh, salah satu produk sayur terlaris yang dijual adalah bayam hijau (*Amaranthus sp*). Bayam hijau (*Amaranthus sp*) merupakan salah satu tanaman pangan tertua di dunia yang berasal dari Amerika dan telah dibudidayakan sekitar 6700 tahun SM. Bayam hijau yang dibudidayakan oleh Nara Kupu Village adalah bayam hijau organik, karena proses budidaya dilakukan tanpa adanya campuran bahan kimia. Bayam termasuk sayuran yang kaya nutrisi, rendah kalori dan mengandung vitamin serta mineral. Mengonsumsi bayam hijau secara teratur dapat menjaga kesehatan mata, kulit dan tulang. Adapun kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gr sayur bayam hijau dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Nilai gizi bayam hijau dalam 100gr

Komposisi gizi	Satuan	Kandungan gizi	Komposisi gizi	Satuan	Kandungan gizi
Air	g	94,5	Serat	g	0,7
Energi	kal	16	Abu	g	1,3
Protein	g	0,9	Kalsium	mg	166
Lemak	g	0,4	Fosfor	mg	76
Karbohidrat	g	2,9	Besi	mg	3,5

Sumber: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2018)

Dari Tabel 1 kandungan gizi lainnya dari sayur bayam hijau adalah kaya akan vitamin dan mineral, yakni vitamin A, vitamin C, vitamin B3 (niasin), vitamin B1 (thiamin), fosfor, vitamin B2 (riboflavin), natrium, kalium dan magnesium. Adanya kandungan vitamin ini membantu untuk pembentukan dan pemeliharaan kesehatan tulang dan gigi, pembentukan sel darah merah dan memelihara kesehatan mata. Sayur bayam juga kaya akan serat yang membantu meningkatkan dan melancarkan sistem pencernaan (Lingga 2010).

Nara Kupu Village Depok menjaga kualitas sayuran hasil panennya sebelum didistribusikan dengan melakukan sortasi dan grading sesuai dengan standar yang ditetapkan perusahaan. Rata-rata jumlah hasil sortasi bayam sekitar 15% dari hasil panen. Kegiatan sortasi dan grading dilakukan oleh karyawan panen, sayuran yang

lolos sortasi dan grading akan langsung dikemas kemudian didistribusikan dan untuk sayuran yang tidak lolos sortasi dan grading akan dipisahkan. Berikut data produksi bayam hijau organik dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Data produksi bayam hijau organik setiap bulan di Nara Kupu Village Depok tahun 2022

Keterangan	Produksi per bulan	Hasil sortasi (15%)	Satuan
Sayur Kendal Menteng	93	13,95	kg
Sayur Kendal Sawangan	45	6,75	kg
Pengunjung	10	1,5	kg
Wagung	40	6	kg
<b>Total</b>	<b>188</b>	<b>28,2</b>	

Sumber: Nara Kupu Village (2022)

Dari Tabel 2 dapat disimpulkan bahwa setiap bulan ketersediaan sayur bayam hasil sortasi sekitar 15% dari jumlah produksi. Ketersediaan hasil sortasi produksi bayam hijau jika diolah kembali akan memberikan nilai tambah. Nara Kupu Village Depok belum memiliki olahan makanan sebelumnya, hal tersebut menjadi potensi perusahaan menciptakan produk siap saji berupa makanan ringan kering dengan memanfaatkan ketersediaan bahan baku hasil sortasi. Makanan ringan kering bisa dijadikan sebagai camilan maupun pendamping lauk yang sehat karena berbahan dasar sayuran organik, untuk konsumen kelas menengah-atas yang memperhatikan kesehatan, mereka akan mencari camilan yang sehat untuk dikonsumsi.

Produk makanan ringan kering tersebut adalah keripik bayam *sprinkle* organik. Keripik merupakan makanan yang bersifat kering, ringan, dan terbuat dari bahan yang mengandung pati cukup tinggi serta makanan yang cukup populer dan mudah untuk dibuat. Keripik bayam sangat sehat dan dapat dijadikan salah satu cara efektif memakan sayuran dengan sensasi yang berbeda (Sativa *et al.* 2017). Menurut survey pasar, wilayah Depok menjadi salah satu wilayah yang memiliki banyak tempat wisata dan menjadikan keripik sebagai salah satu oleh-oleh khas Kota Depok. Hal tersebut membuat produk keripik menjadi produk yang cukup populer untuk wilayah Depok dan sekitarnya.

Keripik mulai dikonsumsi oleh kalangan anak-anak hingga dewasa sebagai camilan pengganti perut. Karakteristik produk keripik yang ringan namun mengenyangkan menjadi salah satu alasan pilihan produk camilan masyarakat Indonesia. Produk keripik saat ini sudah mulai berkembang dengan menggunakan bahan baku sayuran dan buah, sehingga sensasi berbeda mengonsumsi makanan sehat bisa dirasakan.

## 1.2 Tujuan

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

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada Nara Kupu Village Depok melalui analisis internal dan eksternal dengan penerapan matriks SWOT.
2. Menyusun dan mengkaji kelayakan perencanaan pengembangan bisnis pendirian unit bisnis baru berdasarkan aspek finansial dan non finansial pada Nara Kupu Village Depok.