

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang sebagian besar penduduknya bekerja pada sektor pertanian yang mana sektor pertanian memiliki peran yang sangat penting untuk memenuhi kebutuhan pokok pangan di Indonesia. Salah satu sektor pertanian yang ada di Indonesia yaitu tanaman hortikultura. Tanaman hortikultura merupakan tanaman yang dapat menghasilkan buah, sayuran, bahan obat nabati, florikultura, termasuk di dalamnya jamur, lumut, dan tanaman air yang berfungsi sebagai sayuran, bahan obat nabati, dan/atau bahan estetika (Mulyandari *et al.* 2020). Salah satu tanaman hortikultura yang ditanam di Indonesia yaitu *horenso* atau bayam Jepang.

Horenso atau yang biasa disebut bayam Jepang dengan nama latin *Spinacia oleracea L.* merupakan salah satu tanaman hortikultura yang mulai diminati karena memiliki kualitas dan keunggulan dari segi tekstur, rasa, dan kandungan gizinya. Bayam Jepang memiliki tekstur yang lebih lembut dan terdapat rasa sedikit lebih manis dibandingkan dengan bayam lokal. Bayam Jepang juga memiliki kandungan gizi yang sangat baik bagi tubuh. Berikut kandungan gizi yang terdapat pada bayam Jepang dan bayam lokal per 100 g dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1 Perbandingan kandungan gizi bayam Jepang dan bayam lokal per 100g

Kandungan gizi	Jumlah	
Kalori (kcal)	23,00	36,00
Lemak jenuh (g)	0,10	1,50
Lemak jenuh ganda (g)	0,20	2,80
Natrium (mg)	79,00	4,00
Kalium (mg)	558,00	508,00
Karbohidrat (g)	3,60	65,00
Serat pangan (g)	2,20	7,00
Gula (g)	0,40	1,70
Protein (g)	2,90	14,00
Vitamin A (IU)	9377,00	6090,00
Kalsium (mg)	99,00	159,00
Vitamin C (mg)	28,10	4,20
Zat besi (mg)	2,70	7,60
Vitamin B6 (mg)	0,20	0,60
Magnesium (mg)	79,00	248,00

Sumber : Fatimah (2009) dan Surwandi (2011)

Tabel 1 dapat menunjukkan bahwa bayam Jepang memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga sangat baik bagi tubuh. Kandungan gizi yang tinggi pada bayam Jepang yaitu kalium (558 mg), natrium (79 mg), Vitamin A (9377 IU), dan Vitamin C (28,10 mg). Bayam Jepang juga memiliki kandungan kalori (23 kcal), jumlah lemak (4 g), dan gula (0,4) yang lebih rendah dari bayam lokal, hal tersebut dapat bermanfaat bagi kesehatan seperti mencegah kadar gula darah bagi penderita diabetes.

Bayam Jepang atau *horenso* biasanya dibudi dayakan pada daerah dataran tinggi. Budi daya bayam Jepang termasuk budi daya sayuran yang mudah, karena memiliki masa panen yang singkat yaitu 35–50 hari setelah tanam. Salah satu daerah penghasil sayuran bayam Jepang di Jawa Barat yaitu Kabupaten Cianjur. Adapun jumlah produksi sayuran bayam di Kabupaten Cianjur dari tahun 2017 hingga tahun 2019 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Jumlah produksi bayam di Kabupaten Cianjur

Tahun	Jumlah (Kg)
2017	1410
2018	1995
2019	973

Sumber : Badan Pusat Statistik Jawa Barat (2019)

Berdasarkan data Badan Pusat Statistika Jawa Barat 2019 bahwa jumlah produksi sayuran bayam di Kabupaten Cianjur berfluktuasi. PT Agricole Indonesia Makmur merupakan salah satu perusahaan yang membudi dayakan bayam Jepang di Kabupaten Cianjur. Bayam Jepang yang dijual atau dipasarkan yaitu bayam Jepang dengan *grade A* dan *grade B*. Bayam Jepang *grade A* memiliki ciri-ciri daun tidak memiliki bercak hitam atau bekas gigitan hama, tidak berbunga, daun menguning, dan memiliki tinggi 35–40 cm. Sedangkan untuk *grade B* memiliki ciri-ciri sudah berbunga dan memiliki tinggi 40–45 cm. Berikut data permintaan dan penawaran bayam Jepang pada PT Agricole Indonesia Makmur dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Data permintaan dan penawaran bayam Jepang pada PT Agricole Indonesia Makmur

Bulan	Permintaan (Kg)	Penawaran (Kg)	Selisih
Desember 2021	290	344,5	54,5
Januari 2022	330	400,7	70,7
Februari 2022	560	901	341

Sumber : PT Agricole Indonesia Makmur (2022)

Dapat dilihat pada Tabel 3 permintaan dan penawaran sayuran bayam Jepang yang terus meningkat setiap bulannya, tetapi banyak juga sayuran bayam Jepang yang terbuang karena tidak sesuai dengan karakteristik penjualan. Pada setiap pemanenan tidak semua bayam Jepang lolos sortasi dan grading, sehingga terdapat bayam Jepang yang tidak sesuai karakteristik penjualan yang dihasilkan sebanyak 5–8 kg. Hal tersebut dapat dijadikan peluang untuk melakukan inovasi produk baru dari bahan baku bayam Jepang yang sudah tidak sesuai karakteristik penjualan dengan mengolahnya menjadi stik bayam Jepang, karena selama ini bayam Jepang yang tidak sesuai karakteristik penjualan hanya dibuang begitu saja tanpa dimanfaatkan dengan baik.

Menurut survei The State of Snacking (2020) bahwa pandemi telah merubah kebiasaan masyarakat Indonesia akan pembelian dan konsumsi makanan ringan. Pada saat pandemi covid-19 kebutuhan camilan harian masyarakat meningkat, 60% orang Indonesia lebih banyak mengkonsumsi camilan selama masa pandemi dibandingkan dengan sebelum adanya pandemi. Rata-rata masyarakat Indonesia

mengonsumsi makanan ringan tiga kali dalam satu hari, yang melebihi jumlah rata-rata global. Stik bayam Jepang merupakan salah satu makanan ringan yang praktis dan bergizi yang memiliki rasa lezat, gurih, dan renyah sehingga dapat dijadikan camilan pada waktu kosong. Pengolahan bayam Jepang menjadi stik bayam Jepang merupakan peluang untuk mengenalkan sayuran dengan cara berbeda kepada masyarakat. Inovasi pengolahan stik bayam Jepang ini untuk memanfaatkan peluang terhadap kegemaran masyarakat mengonsumsi makanan ringan yang diharapkan dapat meningkatkan pendapatan bagi perusahaan.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang di atas, tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis adalah

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis eksternal dan internal pada PT Agricole Indonesia Makmur.
2. Menyusun perencanaan pengembangan bisnis pendirian unit bisnis bayam Jepang pada PT Agricole Indonesia Makmur berdasarkan aspek non finansial dan aspek finansial.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies