



I PENDAHULUAN

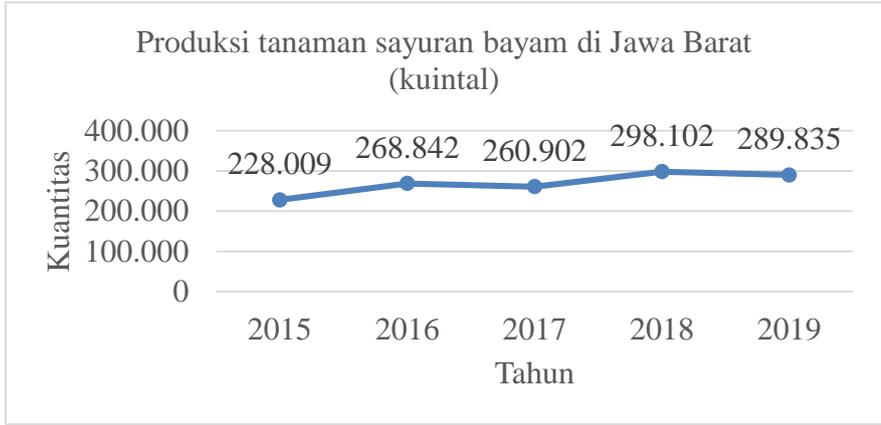
1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris dengan sebagian besar penduduk bermata pencarian dibidang pertanian. Hortikultura terdiri dari dua kata yaitu *hortus* (kebun) dan *culture* (bercocok tanam). Hortikultura dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia berarti seluk beluk kegiatan atau seni bercocok tanam sayur-sayuran, buah-buahan atau tanaman hias. Kegiatan bercocok tanam hortikultura identik dengan tanah, serangga, cacing dan hal lain yang dapat mengurangi minat seseorang untuk melakukannya. Hidroponik merupakan cara yang tepat untuk mengatasi permasalahan tersebut. Hidroponik bisa diartikan sebagai suatu cara budi daya tanaman yang memanfaatkan air dan tanpa menggunakan tanah sebagai media tanamnya (Hendra 2017). Sistem hidroponik merupakan salah satu cara budi daya yang sudah mulai digemari di era *modern* seperti sekarang ini, karena mudah dalam perawatan dan dalam melakukan aktivitas pertaniannya menggunakan air sebagai media untuk menggantikan tanah (Roidah 2014). Keunggulan budi daya tanaman secara hidroponik adalah tanaman lebih sehat, tidak bergantung pada kondisi tanah, lahan lebih efisien, pengendalian hama lebih mudah, dan tenaga kerja yang dibutuhkan lebih sedikit.

Bayam hijau merupakan salah satu jenis sayuran yang dapat dibudidayakan menggunakan sistem hidroponik. Manfaat bayam hijau untuk kesehatan diantaranya dapat membantu mencegah kehilangan penglihatan akibat usia menua, memecah toksin yang dapat menyebabkan kanker kandungan, dan menjaga kestabilan tekanan darah. Kandungan gizi yang banyak menyebabkan sayuran ini berpotensi untuk terus dibudidayakan. Adapun beberapa kandungan gizi yang terdapat pada 100 gram bayam hijau antara lain 2,3 gram protein, 3,2 gram karbohidrat, 3 gram zat besi dan 81 gram kalsium. Bayam hijau juga kaya akan vitamin dan mineral yaitu vitamin A, vitamin C, natrium, kalium, dan magnesium (Rianto dan Ahmad 2017).

Bayam hijau merupakan makanan yang disukai oleh masyarakat. Sampai saat ini bayam hijau masih termasuk sayuran favorit dan pilihan keluarga. Hal tersebut dapat terlihat dari jumlah produksi bayam hijau yang cenderung meningkat setiap tahunnya pada provinsi Jawa Barat. Produksi bayam yang cenderung meningkat membuktikan bahwa minat konsumsi masyarakat terhadap sayuran bayam cenderung meningkat juga. Gambar 1 merupakan data produksi tanaman sayuran bayam hijau di Jawa Barat.

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.



Gambar 1 Produksi bayam hijau di Jawa Barat tahun 2015 – 2019
 Sumber : Badan Pusat Statistik Nasional (2019)

Produksi sayuran bayam yang cenderung meningkat pada provinsi Jawa barat dapat dijadikan peluang bagi Serua Farm yang merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada bidang tanaman budi daya bayam hidroponik yang berlokasi di Kota Depok, Jawa Barat. Data produksi dan permintaan sayuran bayam hijau pada Serua Farm dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Data produksi bayam hijau Serua Farm tahun 2022

Keterangan	Jumlah (kg)
Total panen	512
Permintaan	679,75
Selisih	167,75

Sumber : Serua Farm (2022)

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa angka produksi dan permintaan bayam hijau Serua Farm cukup tinggi. Bayam hijau dengan kualitas *grade A* akan dikirim ke konsumen sesuai dengan pesanan, sedangkan hasil sortiran bayam hijau berupa *grade B* tidak dimanfaatkan oleh Serua Farm. Perbandingan hasil panen bayam hijau *grade A* dengan bayam hijau *grade B* adalah 1 : 6,4 , artinya dari seluruh hasil panen terdapat 16% bayam hijau *grade B*. Salah satu pemanfaatan hasil sortasi bayam hijau dapat diolah menjadi pangan fungsional. Pengolahan bayam hijau menjadi puding merupakan peluang untuk mengenalkan sayuran dengan cara yang unik kepada anak-anak yang tidak menyukai sayuran sehingga mereka dapat memakan sayuran dengan cara yang berbeda. Alasan memilih olahan puding karena adanya peluang bagi Serua Farm untuk memenuhi angka permintaan puding ke beberapa toko di Kota Depok serta direncanakan puding bayam hijau ini bisa dipasarkan pada supermarket melalui *supplier* yang sudah menjadi pelanggan tetap Serua Farm. Selain itu suhu udara di kota Depok pada siang hari yang berkisar antara 27 °C – 29 °C dapat dijadikan peluang untuk mengolah bayam hijau menjadi puding karena pada saat suhu udara tergolong panas maka masyarakat akan memilih makanan yang dingin dan puding merupakan makanan camilan sehat yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat dari segala usia dengan pendapatan menengah ke atas. Oleh karena itu Serua Farm dapat mendirikan unit bisnis pengolahan puding bayam hijau untuk memberikan nilai tambah pada bayam hijau *grade B* yang belum

dimanfaatkan. Dengan adanya inovasi membuat puding berbahan dasar bayam hijau *grade* B diharapkan dapat menambah keuntungan bagi perusahaan.

1.2 Tujuan

Tujuan dalam penulisan kajian pengembangan bisnis ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan eksternal dan internal Serua Farm.
2. Menyusun dan mengkaji kelayakan pengembangan bisnis pada kebun Serua Farm berdasarkan aspek perencanaan finansial dan aspek perencanaan *non* finansial.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.