



# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Agribisnis merupakan kegiatan usaha tani pada sektor hulu, sektor hilir maupun gabungan dari kedua sektornya. Meningkatnya permintaan akan buah dan sayuran, mendorong petani melakukan berbagai upaya untuk meningkatkan kapasitas produksi. Salah satu cara yang digunakan untuk meningkatkan kapasitas produksi adalah dengan menggunakan pestisida yang berfungsi untuk mengurangi faktor penghambat produksi pertanian agar hasil yang didapat berlimpah. Pestisida adalah bahan kimia yang digunakan untuk membasmi hama tanaman, baik berupa jamur, bakteri, gulma, maupun serangga. Sesuai dengan keperluannya, pestisida dibagi dalam tiga jenis, yakni fungisida untuk membunuh jamur, bakterisida untuk membunuh bakteri, dan insektisida untuk membasmi serangga. Penggunaan pestisida terbukti efektif meningkatkan produksi pertanian, namun bukan berarti penggunaannya tidak menimbulkan dampak buruk, terutama bagi kesehatan (Distanpangan 2020).

Permintaan akan sayuran organik juga cukup meningkat adalah teknik budidaya pertanian yang berorientasi pada pemanfaatan bahan-bahan alami tanpa menggunakan bahan kimia sintetis seperti pupuk, pestisida (kecuali bahan yang diperkenankan). Teknik budidaya lainnya terfokus pada peningkatan produksi, pendapatan serta berwawasan lingkungan dan berkelanjutan. Tujuan utama pertanian organik adalah menyediakan produk-produk pertanian terutama bahan pangan yang aman bagi kesehatan produsen dan konsumen serta tidak merusak lingkungan (Kementrian Pertanian 2019).

Sekitar 70 tahun yang lalu, pertanian di Jepang menerapkan sistem pertanian *natural farming*, pemenuhan kebutuhan gizi setiap hari dan meminimalisir konsumsi residu yang dihasilkan dari penyemprotan atau pemberian pupuk dan pestisida dengan bahan kimia. Teknik budidaya seperti ini menghasilkan sayuran yang jauh lebih sehat dengan kandungan gizi yang lebih banyak.

Tabel 1 menunjukkan perubahan yang signifikan pada perkembangan budidaya yang terjadi di Jepang yang tidak jauh beda dengan kemajuan pertanian di Indonesia dalam segi penggunaan pupuk dan teknis penanaman. Teknik budidaya di Indonesia yang sama-sama berkembang dan kemampuan petani dalam pemenuhan kebutuhan sayuran semakin meningkat setiap tahun karena didukung dengan perkembangan teknis. Pada tahun 1951, petani masih memanfaatkan hasil alam selama proses budidaya, seperti pemanfaatan daun kering, jamur tanah yang dibuat secara mandiri, pupuk dari fermentasi dedaunan dan yang lainnya. Teknik pertanian seperti ini juga dapat disebut dengan *natural farming*.

Berbeda dengan tahun 2015, angka kandungan nutrisi sudah cukup jauh berbeda dengan 64 tahun yang lalu. Kemajuan di bidang pertanian yang mendukung percepatan produksi dalam memenuhi permintaan pasar membuat petani menggunakan pupuk dan pestisida berbahan dasar kimia yang dapat meninggalkan residu. Penurunan kandungan gizi yang disebabkan oleh perkembangan teknis budidaya yang diterapkan secara umum oleh pertanian dunia dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Data Penurunan Kandungan Nutrisi Sayuran

Sayur	Kandungan nutrisi	Tahun						
		1951	1982	Presentase susut (%)	2000	Presentase susut (%)	2015	Presentase susut (%)
Bayam	Vitamin A	8000	1700	21	700	41	350	50
	Vitamin C	150	65	43	35	54	35	100
	Zat Besi	13	3,7	28	2	54	2	100
Wortel	Vitamin A	13.500	4100	30	1700	41	720	42
	Vitamin C	10	6	60	4	67	6	150
	Zat Besi	2	0,8	40	0,2	25	0,2	100
Tomat	Vitamin A	400	220	55	90	41	80	89
	Vitamin C	5	0,3	6	0,2	67	0,5	250
	Zat Besi	52	18	35	26	144	0,2	1

Keterangan : “Angka jumlah nutrisi per 100 g dari total jumlah bagian yang dapat dikonsumsi dengan satuan mg

Sumber: Ministry Education, Culture, Sports, Science and Technology “Ingredients List” 2015

PT Bina Desa merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang agribisnis dan menerapkan *natural farming* secara konsisten sejak tahun 2012, memiliki fokus pada komoditas khas Jepang seperti shungiku, minjin, okura, tomat mohotaro, dan mizuna. Shungiku (*Garland Chrysanthemum*) merupakan tumbuhan yang biasa dikonsumsi pada rebusan/*hot pot* oleh masyarakat Jepang, sayuran daun ini dapat menambah rasa dan aroma pada sup. Shungiku memiliki manfaat untuk sistem peredaran darah, integumen (kulit, rambut, kuku), reproduksi dan bayi, saraf otak, tulang (sistem rangka), ekskresi dan urinaria, kelenjar, hormon, keseimbangan tubuh, dan enzim (USDA 2015).

Rata-rata produksi shungiku *grade C* mencapai 20% dari rata-rata produksi 147 kg per bulan dan masih dapat dijual karena hanya terdapat kecacatan pada daun yang disebabkan hama atau kerusakan pada saat proses pencucian/pengemasan namun tidak ada segmen pasar untuk shungiku ini, sehingga dikategorikan pada *grade C* dan tidak ada pengolahan untuk *grade* ini. Shungiku yang masuk pada *grade C* hanya akan dibagikan pada karyawan.

Hal ini dapat menjadi peluang bagi perusahaan untuk menghasilkan produk turunan seperti tempura. Tempura adalah hidangan Jepang yang biasa menjadi makanan pendamping menu utama dengan bentuk mirip dengan gorengan. Umumnya tempura merupakan udang, cumi, daging atau sayuran yang dibalut dengan adonan yang telah diracik dengan bahan-bahan tertentu. Tempura juga biasa dijadikan bahan tambahan untuk *satsuma-age* atau kue ikan di Jepang bagian barat. Pada perkembangannya, tempura memiliki varian yang lebih tahan lama dan memiliki kerenyahan yang sama dengan tempura biasa. Varian ini dapat disebut dengan tempura *chips*, dimana tempura dibuat untuk produksi lebih banyak dan tahan lama dengan tekstur yang sangat mirip dengan keripik. Tempura seperti ini dapat menjadi cemilan maupun lauk tambahan untuk makan.

Permintaan shungiku dinilai cukup tinggi, oleh karena itu produksi shungiku masuk dalam jajaran tiga komoditas teratas jumlah produksinya guna memenuhi permintaan pasar. Bahkan ketertarikan konsumen akan produk turunan yang masih berbasis Jepang semakin meningkat, hal ini berasal dari permintaan

konsumen yang kerap membeli produk Yao Pagi dengan cara menghubungi perusahaan langsung dan saran dari mitra yang bekerjasama.

## 1.2 Tujuan

Tujuan penulisan kajian ide pengembangan bisnis ini adalah:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis yang berdasar pada analisis faktor internal dan eksternal dengan metode SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats*)
2. Menyusun dan mengkaji kelayakan ide pengembangan yang dirumuskan berdasarkan pada aspek non finansial dan finansial.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies