



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Negara agraris dapat diartikan sebagai negara yang menghasilkan produk pertanian yang sangat melimpah dan sebagian besar mata pencarian penduduknya adalah bekerja disektor pertanian. Salah satu negara agraris adalah Indonesia, Indonesia terkenal sebagai negara yang dapat menghasilkan bahan-bahan pangan atau konsumsi dalam jumlah yang sangat besar serta sebagian besar masyarakatnya bekerja pada sektor pertanian. Sektor pertanian di Indonesia terdapat beragam jenisnya, mulai dari komoditas perkebunan seperti tanaman sawit, komoditas tanaman hias, hingga komoditas hortikultura. Komoditas hortikultura adalah salah satu komoditas yang banyak dihasilkan di Indonesia.

Tanaman hortikultura berasal dari bahasa latin *hortus* (tanaman kebun) dan *cultura* (budi daya) yang artinya adalah membudidayakan tanaman kebun. Tanaman hortikultura terdiri dari sayur-sayuran seperti bayam, pakcoy, kangkung, selada, dan buah-buahan seperti nanas, nangka, mangga, stroberi, dan belimbing (Winarni 2012). Jawa Barat memiliki potensi besar dalam budi daya tanaman hortikultura salah satunya adalah buah stroberi, sehingga jumlah produksi stroberi di Jawa Barat cukup melimpah. Berdasarkan data yang berasal dari Badan Pusat Statistik (BPS) bahwa pada tahun 2020 Indonesia memproduksi 8.350 ton stroberi, jumlah tersebut naik sebesar 10,17% dari tahun 2019 yaitu 7.501 ton. Berdasarkan data yang berasal dari Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura pada tahun 2020 Jawa Barat menjadi penyumbang produksi stroberi terbanyak secara nasional yaitu sebesar 5.516 ton dengan sentra produksi stroberi yang berlokasi di Lembang, Bandung. Data tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jumlah produksi stroberi di Jawa Barat tahun 2020

Daerah	Jumlah (ton)	Persentase (%)
Kabupaten Bandung	5.475	99,0
Kabupaten Garut	23	0,41
Kabupaten Tasikmalaya	14	0,25
Kabupaten Ciamis	4	0,07
Total	5.516	100,00

Sumber : Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura (2020)

Stroberi merupakan komoditas buah-buahan yang memiliki ciri-ciri batang yang pendek, memiliki daun majemuk dengan pinggir bergerigi, pada bagian ketiak daun terdapat pucuk aksilar, buah stroberi memiliki warna merah merona yang berasal dari zat antosianin yang merupakan kandungan yang ada pada stroberi (Ashari 2006). Buah stroberi memiliki kalori yang cenderung rendah dan mengandung banyak vitamin serta mineral. Selain rasanya yang manis dan segar, buah stroberi juga memiliki berbagai manfaat bagi tubuh, termasuk mengontrol gula darah dan kadar hormon insulin agar tetap normal, mengurangi kadar kolesterol dan tekanan darah, serta meredakan peradangan dan juga stres oksidatif. Buah stroberi mengandung zat *antianaemic* dan *reconstituent* yang bermanfaat

dalam pertumbuhan anak (Budiman dan Saraswati 2005). Dalam 3,5 ons stroberi, atau setara dengan 100 gram terdapat kandungan yang dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Kandungan buah stroberi (per 100 gram)

Unsur	Total	Satuan
Energi	37	Kkl
Air	89,9	g
Karbohidrat	8,0	g
Protein	0,8	g
Lemak	0,5	g
Kalsium	28	mg
Fosfat	27	mg
Vitamin C	60	mg
Vitamin A	60	mg
Vitamin B	0,03	mg
Besi	0,8	mg

Sumber : Budiman dan Saraswati (2005)

Buah stroberi dapat diolah menjadi berbagai macam olahan baik makanan maupun minuman seperti biskuit, permen, selai, jus, sirup, dan *milkshake*. Salah satu produk olahan stroberi yang banyak diminati oleh masyarakat adalah permen. Permen merupakan makanan yang berbahan dasar gula, air, perasa, dan sirup fruktosa. Permen memiliki banyak tekstur mulai dari permen kristal, permen karet, hingga permen *jelly*, sehingga banyak digemari oleh masyarakat. Permen *jelly* adalah salah satu jenis permen yang digemari oleh konsumen karena memiliki sifat yang khas. Rasa, kekenyalan, elastisitas produk dan bentuk dari permen *jelly* menjadikan ciri khas tersendiri. Permen *jelly* dapat dicampur dengan bermacam-macam rasa buah seperti buah stroberi, anggur, jeruk, dan apel.

Jenis kudapan *confectionery* atau gula-gula semacam permen dapat menggantikan energi yang hilang dengan cepat (Tamer *et al.* 2013), akan tetapi permen *jelly* konvensional mengandung gula yang tinggi dan rendah akan nilai zat gizi seperti vitamin dan mineral. Terdapat penelitian yang dilakukan oleh (Hidayat dan Ikarisztiana 2004) yang menyatakan bahwa kandungan nutrisi permen *jelly* buah lebih baik dibandingkan dengan permen biasa. Permen *jelly* yang memiliki kualitas terbaik dibuat dengan perbandingan sukrosa dan sari buah sebesar 4:1 dan dengan konsentrasi gelatin sebesar 6%. Pada permen dengan tekstur keras biasanya mengandung gula yang tinggi dan manfaat yang lebih sedikit dibandingkan dengan permen *jelly* buah. Kandungan yang terdapat pada permen *jelly* buah lebih beragam dan lebih banyak manfaatnya dibandingkan dengan permen keras biasa, dikarenakan permen *jelly* buah masih memiliki kandungan gizi yang berasal dari sari buah, sedangkan pada permen keras biasa terdapat kandungan gula yang cukup tinggi sehingga manfaat yang terkandung dalam permen keras biasa tidak sebanyak kandungan pada permen *jelly* buah. Kandungan gizi permen keras biasa dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Kandungan gizi permen keras (per 100 gram)

Kandungan	Total	Satuan	Kebutuhan harian (%)
Energi	390	Kkl	18.2
Total karbohidrat	91	g	24.6
Serat	0		0
Gula	65	g	
Protein	0		4.62

*kebutuhan harian berdasarkan 2.000 kalori

Sumber : Basagili (2018)

Sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 3 kandungan gizi yang dimiliki oleh permen dengan tekstur keras per 100 gram yaitu hanya terdapat kandungan gula yang tinggi sebesar 65 gram, sehingga menjelaskan bahwa sebesar 65% kandungan pada permen dengan tekstur keras hanya gula, sehingga permen keras biasa yang tidak mengandung sari buah tidak baik dikonsumsi secara berlebihan. Kandungan gizi permen *jelly* buah dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 Kandungan gizi permen *jelly* stroberi (per 100 gram)

Kandungan	Total	Satuan	Kebutuhan harian (%)
Kalori	389.9	g	19
Lemak jenuh	0.9	g	4.49
Sodium	0,0131	g	5.46
Total karbohidrat	73.8	g	24.6
Serat	2.4	g	9.6
Gula	45.9	g	
Protein	2.3	g	4.62
Vitamin A	0.06	%	
Vitamin C	0.33	%	
Kalsium	1.7	%	
Zat besi	5.17	%	

Sumber : IDN medis (2022)

Berdasarkan Tabel 4 kandungan yang terdapat pada permen *jelly* stroberi per 100 gram memiliki kandungan vitamin A, vitamin C, kalsium dan zat besi serta serat yang berguna dan bermanfaat bagi tubuh sehingga permen *jelly* lebih sehat dibandingkan dengan permen yang bertekstur keras. Permen *jelly* masih memiliki kandungan gula namun tidak lebih banyak dibandingkan dengan permen keras biasa. Rasa dan tekstur permen *jelly* yang memiliki ciri khas tersendiri menjadikan permen *jelly* disukai oleh kalangan anak-anak dan remaja. Berdasarkan data BPOM pada tahun 2019 menjelaskan bahwa terdapat perbedaan angka konsumsi permen tekstur lunak atau *jelly* dikonsumsi dengan permen dengan tekstur keras dan permen karet data tersebut dapat dilihat pada Tabel 5.



Tabel 5 Data konsumsi pangan permen di Indonesia tahun 2019

Kategori pangan	Konsumsi pangan (g/orang/hari)
Permen keras	8
Permen lunak/ <i>gummy</i>	9
Permen karet	8

Sumber: Badan Pengawas Obat dan Makanan (2019)

Berdasarkan Tabel 5 data BPOM pada tahun 2019 menjelaskan bahwa permen dengan tekstur lunak atau *jelly* lebih banyak dikonsumsi dibandingkan dengan permen dengan tekstur keras dan permen karet, selain itu berdasarkan survei yang telah dilakukan. Produksi permen di Indonesia cukup tinggi namun permintaan akan permen lebih tinggi. Berdasarkan data yang bersumber dari BPOM (2019) pada tahun 2019 produksi permen *jelly* di Indonesia mencapai 6.000.000.000 *pack* dengan kemasan 125 gram dan permintaan permen *jelly* sebesar 6.107.472.00 *pack* dengan kemasan 125 gram. Berdasarkan data BPOM tersebut dapat dilihat bahwa produksi dan permintaan permen terdapat selisih yang cukup besar yaitu sebesar 107.472.000 *pack* sehingga hal ini dapat menjadi peluang untuk mengembangkan dan memproduksi permen *jelly* di Indonesia.

Salah satu perusahaan di Lembang, Kabupaten Bandung Barat yang membudidayakan tanaman hortikultura buah stroberi adalah CV Bumi Agro Technology yang berlokasi di Jl. Baruajak, Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat, Provinsi Jawa Barat. Stroberi yang dihasilkan oleh CV Bumi Agro Technology memiliki kualitas yang baik dan memiliki ukuran yang lebih besar dibandingkan stroberi pada umumnya, CV Bumi Agro Technology memproduksi stroberi dengan jumlah yang cukup melimpah, data tersebut dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6 Jumlah produksi buah stroberi varietas *mix* pada CV Bumi Agro Technology tahun 2016-2021

Tahun	Total (kg)
2016	900
2017	850
2018	780
2019	900
2020	1000
2021	630

Sumber: CV Bumi Agro Technology (2021)

CV Bumi Agro Technology tidak melakukan penjualan buah stroberi secara kontinu terutama pada masa pandemi yang dimana permintaan akan buah stroberi pada CV Bumi Agro Technology menurun drastis, selama masa pandemi CV Bumi Agro Technology tidak melakukan penjualan pada buah stroberi, sehingga terjadi kerugian pada unit bisnis produksi buah stroberi. Pada faktanya selama masa pandemi masyarakat dituntut untuk mengkonsumsi makan yang sehat dan bergizi seperti mengkonsumsi buah-buahan yang dipercaya mampu meningkatkan imun tubuh sehingga masyarakat di Indonesia dapat terhindar dari virus *covid-19*. Hal ini



membuktikan bahwa tingkat konsumsi buah-buahan pada masyarakat di Indonesia masih rendah, terdapat beberapa faktor penyebabnya yaitu umur simpan buah yang tidak lama, cara mengkonsumsi yang kurang praktis dan sifat buah yang mudah rusak. Salah satu buah-buahan yang memiliki banyak nutrisi adalah buah stroberi. Buah stroberi memiliki banyak nutrisi yang dibutuhkan tubuh terutama pada saat masa pandemi yaitu vitamin C, magnesium, kalium, zat besi, kalori, vitamin A dan vitamin E.

Salah satu upaya dalam mengatasi permasalahan tersebut adalah dengan melakukan perumusan ide bisnis pendirian unit bisnis baru permen *jelly* agar buah stroberi dapat dimanfaatkan dengan optimal, selain itu alasan pemilihan produk permen *jelly* karena produk permen *jelly* memiliki umur simpan yang lebih panjang dibandingkan dengan buah stroberi segar sehingga produk permen ini dapat dipasarkan ke banyak daerah di Indonesia, dan berdasarkan survei yang telah dilakukan dengan jumlah 80 responden yang tersebar berbagai daerah di Indonesia dengan rata-rata usia > 20 tahun menghasilkan survei sebesar 98,8% pernah mengkonsumsi permen, pada hasil respon selanjutnya sebesar 56,3% lebih menyukai permen dengan tekstur *jelly* dibandingkan dengan permen kristal dan pada hasil respon selanjutnya sebesar 48,8% responden menyukai permen *jelly* stroberi.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, maka tujuan dari penulisan tugas akhir ini yaitu sebagai berikut:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pendirian unit bisnis baru pengolahan stroberi menjadi permen *jelly* berdasarkan analisis SWOT.
2. Mengkaji perencanaan pengembangan bisnis pengolahan stroberi menjadi permen *jelly* menggunakan analisis studi kelayakan bisnis.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies