

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang menjadikan sektor pertanian sebagai sektor penggerak ekonomi di masyarakat, dengan salah satu sub sektor pertanian nya adalah hortikultura yang terus mengalami perkembangan karena sebagai sumber utama bahan baku pangan. Budidaya tanaman merupakan kegiatan menanam salah satu komoditas tanaman dengan nilai jual yang tinggi. Saat ini Indonesia dihadapi keterbatasan lahan pertanian, akibat adanya alih fungsi lahan menjadi lahan non pertanian. Hidroponik sebagai salah satu sistem budidaya tanaman dengan memanfaatkan keterbatasan lahan. Hidroponik merupakan pengelolaan air sebagai media tumbuh tanaman dengan melarutkan nutrisi dan oksigen yang dibutuhkan oleh tanaman. Pertanian hidroponik ditekankan pada pemenuhan kebutuhan nutrisi, dengan air sebagai sumber nutrisi dari tanaman. Oleh karena itu, tanaman hidroponik tetap tumbuh dengan kualitas yang lebih unggul daripada tanaman yang menggunakan tanah sebagai media tanamnya (Setiawan 2019). Selain menggunakan media air, hidroponik juga mencakup budidaya tanaman yang menggunakan media substrat seperti *rockwool* (Aini dan Azizah 2018).

Bayam hijau (*Amaranthus tricolor*) adalah salah satu tanaman hortikultura yang banyak diminati oleh masyarakat di Indonesia karena jenis komoditas sayuran tinggi nutrisi yang mengandung protein, mineral, kalsium, zat besi dan vitamin. Kandungan nutrisi yang terdapat dalam 100 gram daun bayam hijau adalah 2,3 gram protein; 3,2 gram karbohidrat; 3 gram zat besi; dan 81 gram kalsium (Rianto dan Ahmad 2017). Oleh karena itu bayam hijau dapat dijadikan alternatif bahan baku pangan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi. Karakteristik tumbuhan bayam dapat tumbuh di dataran rendah maupun dataran tinggi, sehingga bayam dapat tumbuh dengan baik di Provinsi DKI Jakarta. Jumlah produksi bayam di Provinsi DKI Jakarta dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jumlah produksi bayam di Provinsi DKI Jakarta

Tahun	Produksi (Ton)	Δ (%)
2018	3.297	-
2019	2.963	11
2020	3.646	19
2021	3.469	5

Sumber: Badan Pusat Statistik (2021)

Pada Tabel 1 jumlah produksi bayam di Provinsi DKI Jakarta mengalami fluktuasi setiap tahunnya, upaya untuk meningkatkan produksi bayam di Provinsi DKI Jakarta dengan melakukan penanaman bayam menggunakan sistem hidroponik. Bayam merupakan tanaman hortikultura yang mudah untuk dibudidayakan karena termasuk tanaman yang tidak memiliki syarat tumbuh artinya dapat tumbuh di berbagai kondisi dan sistem tanam, terutama dengan sistem hidroponik. Salah satu perusahaan hidroponik yang ada di Kota Jakarta Timur adalah Hidroponik Nusantara. Hidroponik Nusantara merupakan produsen sayuran hidroponik yang memproduksi 5 komoditas sayuran. Salah satunya, komoditas bayam hijau (*Amaranthus tricolor*). Bayam hijau merupakan komoditas unggulan yang diproduksi Hidroponik Nusantara, sehingga perlu adanya proses budidaya

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.

secara khusus untuk meningkatkan produksi bayam hijau. Produksi bayam hijau di Hidroponik Nusantara setiap bulannya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Jumlah produksi bayam hijau pada Hidroponik Nusantara

Tahun	Bulan	Jumlah produksi (Kg)
2021	Desember	285
2022	Januari	308
2022	Februari	254
2022	Maret	251
2022	April	236

Sumber: Hidroponik Nusantara (2022)

Pada Tabel 2 menunjukkan jumlah produksi bayam hijau pada Hidroponik Nusantara yang kontinu setiap bulannya, produksi bayam hijau dilakukan untuk memenuhi permintaan konsumen. Bayam hijau yang dipasarkan ke konsumen, sebelumnya dilakukan sortasi untuk memisahkan bayam hijau yang sesuai kualifikasi untuk di pasarkan. Hasil sortasi bayam hijau yang tidak sesuai kualifikasi untuk dipasarkan seperti akar bayam yang telah rusak, daun rusak, tangkai pendek atau terlalu besar, dan layu. Hal tersebut dapat dimanfaatkan untuk menjadi bahan baku produk olahan, yang dapat meningkatkan nilai tambah bayam hijau hasil sortasi.

Berdasarkan survei *The State of Snacking* (2020) masyarakat Indonesia rata-rata mengonsumsi 3 kali makanan ringan per hari yang melebihi jumlah rata-rata global. Hal tersebut dapat dijadikan peluang untuk mengembangkan produk olahan berbahan baku bayam hijau menjadi *cookies crispy* untuk meningkatkan nilai tambah bagi perusahaan. *Cookies* adalah kue kering berbahan dasar tepung terigu, dan salah satu jenis makanan yang disukai semua kalangan. Kreasi *cookies* yang dapat dijadikan camilan seperti *spinach crispy cookies*.

Spinach crispy cookies merupakan makanan berbahan dasar tepung terigu protein rendah dengan campuran bayam hijau yang dapat meningkatkan nutrisi pada *cookies*. Salah satu upaya yang dilakukan untuk menerapkan gaya hidup sehat dengan mengonsumsi makanan ringan yang mengandung protein nabati salah satunya adalah bayam hijau yang rendah gluten. *Spinach crispy cookies* memiliki umur simpan yang singkat selama dua bulan karena dalam proses pengolahannya tanpa bahan pengawet. Selain itu cita rasa yang dimiliki *spinach crispy cookies* yaitu manis dan renyah. Berdasarkan hasil kuisisioner yang telah disebarluaskan kepada 52 responden di wilayah Jakarta Timur dan Bekasi, menunjukkan adanya potensi permintaan terhadap produk *spinach crispy cookies* yang akan di produksi oleh Hidroponik Nusantara sebesar 96,2% dari konsumen potensial bersedia membeli *spinach crispy cookies* yang akan di produksi oleh Hidroponik Nusantara.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang di atas, adapun tujuan dari penulisan laporan tugas akhir pengembangan bisnis ini adalah:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis eksternal dan internal pada perusahaan Hidroponik Nusantara.
2. Menyusun perencanaan pendirian unit bisnis *spinach crispy cookies* pada Hidroponik Nusantara berdasarkan aspek non finansial dan aspek finansial.