

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## I PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara agraris, yaitu negara yang sebagian besar penduduknya mempunyai mata pencaharian di berbagai bidang pertanian, seperti budi daya tanaman pangan, dan tanaman hortikultura. Hortikultura merupakan budi daya tanaman sayuran, buah-buahan, dan berbagai tanaman hias, hortikultura saat ini menjadi komoditas yang menguntungkan karena pertumbuhan ekonomi yang semakin meningkat maka pendapatan masyarakat yang juga meningkat. Peningkatan konsumsi hortikultura disebabkan karena struktur konsumsi bahan pangan cenderung bergeser pada bahan non pangan. Konsumsi masyarakat sekarang ini memiliki kecenderungan menghindari bahan pangan dengan kolesterol. Tanaman hortikultura berasal dari bahasa latin, yaitu *hortus* (kebun) dan *colere* (menumbuhkan). Secara harfiah, hortikultura berarti ilmu yang mempelajari pembudidayaan kebun.

Salah satu komoditi hortikultura yang memiliki prospek yang cerah dan bernilai ekonomis tinggi yaitu tanaman selada (*Lactuca Sativa L*) adalah tanaman yang dimanfaatkan daunnya sebagai sayur lalapan yang berumur semusim dan tergolong kedalam *famili composite*. Daun selada banyak mengandung vitamin yang bermanfaat bagi tubuh manusia diantaranya adalah vitamin A, vitamin B, dan vitamin C. Permintaan akan kebutuhan gizi, masyarakat menyukai sayuran selada karena kandungan gizi yang baik. Diketahui bahwa dalam 100 g berat segar selada mengandung protein 1,2 g, lemak 0,2 g, karbohidrat 2,9 g, kalsium 22,0 g, fosfor 25 mg, zat besi 0,5 g, vitamin A 0,04 mg, vitamin B 8,0 mg, vitamin C 8,0 mg, dan air 94,8% (Rukmana 1994).

Masyarakat mampu menanam sayuran selada dengan menerapkan pertanian hidroponik di lahan terbatas. Hidroponik diperkirakan masuk ke Indonesia pada awal tahun 1980, di tanah air mendapat sambutan hangat dari kalangan masyarakat, terutama para hobi tanaman. Hidroponik adalah budi daya menanam tanpa menggunakan tanah melainkan menggunakan air. Walaupun menggunakan air, air yang digunakan tidak sebanyak tanaman yang ada di tanah sehingga lebih efisien, terlebih jika daerah tersebut yang memiliki pasokan air yang terbatas. Kurangnya lahan dan terbatasnya air di perkotaan, berdampak terhadap lingkungan yang ada. Hidroponik saat ini menjadi tren di kalangan masyarakat selain mudah untuk proses penanamannya, perawatannya juga tidak terlalu sulit. Konsumsi sehat sudah menjadi tren masyarakat, pertanian hidroponik merupakan solusi bagi masyarakat sebagai upaya penguatan pemenuhan sayur organik. Dalam perkembangannya, teknologi hidroponik tak hanya dimanfaatkan oleh para hobi tanaman sebagai sarana menyalurkan hobi bercocok tanam, tetapi mereka memanfaatkan sebagai pilihan usaha dalam agrobisnis. Dengan itu kegiatan hidroponik dapat menghasilkan komoditas-komoditas pertanian bernilai ekonomi tinggi.

CV Ijojoan Indonesia merupakan perusahaan yang berdiri pada tahun 2017 yang membudidayakan sayuran, tepatnya di Cibubur. Sayuran yang ditanam pada CV Ijojoan yaitu selada hijau, selada lollo rossa, selada red oakleaf, selada romaine, basil, kangkung, bayam, caisim, pakcoy, durian musang king, durian palu, dan mempunyai komoditas dengan tingkat produksi yang tinggi yaitu selada hijau. Pada

Tabel 1 disajikan data produksi dan penjualan sayuran hidroponik selama tahun 2021 di CV Ijojoan Indonesia.

Tabel 1 Permintaan dan produksi selada pada tahun 2021 CV Ijojoan Indonesia

No	Bulan	Permintaan(kg)	Produksi (kg)	Selisih (kg)
1	Januari	28	40	12,0
2	Februari	33	40	7,0
3	Maret	25	40	15,0

Sumber: CV Ijojoan Indonesia (2022)

Pada Tabel 1 permintaan dan produksi selada di CV Ijojoan Indonesia dengan produksi per bulan 40 kg dan permintaan rata-rata sekitar 25-33 kg perbulan untuk kebutuhan *fresh market*. Untuk selisih yang tidak terjual pihak perusahaan umumnya dijadikan bahan untuk mempromosikan di sosial media dan dibagikan kepada masyarakat, sedangkan sebelumnya untuk hasil sisa sortiran selada hanya dijadikan untuk pembuatan pupuk organik. Hal itulah yang menjadikan munculnya perencanaan unit bisnis baru agar menjadikan nilai tambah bagi perusahaan dari sisa hasil sortiran selada yang diolah menjadi makanan yakni puding selada. Karena puding bukan hanya makanan yang populer dan disukai anak-anak. Akan tetapi puding termasuk makanan sehat, puding memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh yaitu melancarkan proses pencernaan, mengandung vitamin dan mineral. Didapatkan sebanyak 32,3% responden mengalami peningkatan konsumsi sayuran dan buah selama pandemi Covid-19. Yang menjadikan adanya tren gaya hidup sehat di kalangan masyarakat yang ingin mengkonsumsi sayuran. Sehingga timbulah ide bisnis puding selada yang membuat masyarakat tidak jenuh dengan rasa sayuran selada, dan bermanfaat bagi kesehatan dikarenakan pada saat pandemi dianjurkan untuk mengkonsumsi makanan yang bergizi agar dapat memperkuat imun tubuh dalam menghadapi virus Covid -19. Dengan mencampurkan puding dan sayuran selada dan juga dikemas dalam bentuk yang menarik agar masyarakat semakin tertarik untuk mengkonsumsi makanan penutup atau makanan cepat saji ini dengan rutin.

## 1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang tujuan kajian pengembangan bisnis ini adalah sebagai berikut:

1. Merumuskan ide perencanaan dan pengembangan bisnis CV Ijojoan Indonesia berdasarkan faktor eksternal dan faktor internal.
2. Menyusun kajian perencanaan pengembangan bisnis di CV Ijojoan Indonesia dari aspek *non* finansial dan aspek finansial.