

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor penting dalam pembangunan nasional. Berdasarkan data yang diperoleh Badan Pusat Statistik Kabupaten Bogor (2021) bahwa sektor pertanian memberikan kontribusi sebanyak 2,43% terhadap total Produk Domestik Regional Bruto (PRDB) Kabupaten Bogor pada tahun 2021. Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki beranekaragam tanaman hortikultura yang memberikan peranan penting dalam mendukung kegiatan bisnis pertanian. Salah satunya adalah kedelai yang dimana berdasarkan laporan Kementerian Pertanian (2021) adanya kenaikan presentase ketersediaan konsumsi kedelai sebesar 19,43%, hal tersebut terjadi karena adanya resesi ekonomi imbas virus corona Covid-19 sehingga daya beli masyarakat meningkat dengan mengalihkan konsumsinya ke olahan kedelai seperti tahu dan tempe.

Perkembangan jumlah permintaan pada tanaman kedelai yang dapat memberikan kontribusi yang besar terhadap pajak negara, peningkatan devisa negara, dan penyerapan tenaga kerja. Peluang tersebut dimanfaatkan oleh KANSAS Fresh Milk dalam melakukan pengembangan kegiatan usahanya dengan mendirikan unit bisnis industri pengolahan tahu.

Dampak positif yang diberikan dari industri ini yaitu terbukanya lapangan pekerjaan untuk masyarakat sekitar sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, sedangkan dampak negatif dari industri tahu berupa pencemaran limbah yang dihasilkan, baik limbah cair maupun limbah padat. Dalam kegiatannya KANSAS Fresh Milk memberikan limbah padat tahu kepada sapi sebagai pakan, untuk limbah cair tahu masih belum dimanfaatkan secara optimal karena hanya dibuang ke lahan kosong dan perairan di dekat area perusahaan.

Adanya limbah tersebut dapat menyebabkan pencemaran lingkungan sehingga perlu adanya penanganan sebagai tindakan meminimalisir pencemaran dengan cara memanfaatkannya. Kandungan bahan organik limbah cair tahu umumnya terdiri atas protein ($\pm 65\%$), lemak ($\pm 25\%$), dan karbohidrat ($\pm 25\%$), dan kalsium (Azhari *et al.*, 2015 dan Hidayat, 2015), sehingga limbah cair tahu ini masih bisa dimanfaatkan menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi, diantaranya menjadi produk olahan makanan yang berbentuk *nata*.

Nata merupakan makanan kesehatan yang kaya akan serat yang sangat baik bagi tubuh dan salah satu produk SCP (*single cell protein*) yang potensial dikembangkan. Pembuatan nata dilakukan untuk menghasilkan nata dengan serat baik bagi tubuh dan juga merupakan penghasil bakteri selulosa. Oleh karena itu nata dijadikan makanan sehat dimana akan membantu proses pencernaan manusia. *Nata* yang sudah dikenal oleh masyarakat adalah *nata de coco* dengan media fermentasi air kelapa. Nata telah menjadi bagian dari kuliner populer di Indonesia meskipun bukan makanan asli nusantara, bahkan menurut data dari Kemenperin (2018) produk *nata de coco* setengah jadi di Indonesia tahun 2013-2017 mengalami kenaikan dimana hal tersebut dapat dijadikan peluang usaha. Permintaan produk *nata de coco* dapat dilihat pada Tabel 1.

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.

Tabel 1 Permintaan *Nata de Coco* Kemenperin 2018

| No | Tahun | Permintaan <i>Nata de Coco</i> (Kg) | | Total (Kg) |
|----|-------|-------------------------------------|------------|------------|
| | | Lembaran | Potongan | |
| 1 | 2013 | 1.436.260 | 9.475.970 | 10.912.230 |
| 2 | 2014 | 1.568.480 | 11.241.956 | 12.810.436 |
| 3 | 2015 | 1.571.476 | 13.259.932 | 14.831.408 |
| 4 | 2016 | 1.576.860 | 14.992.450 | 16.569.310 |
| 5 | 2017 | 1.586.556 | 16.259.250 | 17.841.806 |

Sumber: Kemenperin (2018)

Berdasarkan Tabel 1 terhadap permintaan *nata de coco* terjadi peningkatan setiap tahunnya. Hal ini dapat dijadikan sebuah peluang usaha untuk KANSAS *Fresh Milk* untuk memulai inovasi dalam pengembangan unit bisnis baru. Ide pengembangan bisnis yang dapat dilakukan oleh perusahaan adalah dengan memanfaatkan air limbah tahu yang diolah menjadi *nata de soya*. *Nata de Soya* kaya serat yang baik untuk dikonsumsi masyarakat. Menurut Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Demak (2021) di setiap 100 gram nata memiliki kandungan gizi sebanyak 80 % air, karbohidrat 20 gram, 146 kal kalori, 12 mg kalsium, 20 gram lemak, 2 mg fosfor dan juga 0,5 mg *ferrum* (besi) Selain itu, pengolahan limbah cair tahu menjadi *nata de soya* dapat memberikan peluang usaha kepada masyarakat sekitar dan dapat mengurangi dampak pencemaran lingkungan yang diakibatkan oleh limbah cair tahu tersebut.

1.2 Tujuan

1. Merumuskan ide pemikiran guna pengembangan unit bisnis baru pada KANSAS *Fresh Milk* berdasarkan analisis lingkungan internal dan lingkungan eksternal.
2. Menyusun strategi pengembangan unit bisnis baru pada KANSAS *Fresh Milk*.
3. Menyusun kajian perencanaan pengembangan unit bisnis baru pada KANSAS *Fresh Milk* baik secara non finansial maupun finansial