

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki potensi yang sangat besar dalam memproduksi komoditas hayati, yaitu pada komoditas sektor pertanian. Potensi sektor pertanian dapat dilihat dari keadaan iklim dan geografis negara Indonesia yang sangat menguntungkan, seperti Indonesia memiliki lahan yang subur, ketersediaan air yang memadai, dan cuaca yang baik. Pada sektor pertanian terbagi menjadi beberapa subsektor diantaranya tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, dan peternakan. Hortikultura berasal dari kata “*hortus*” (garden atau kebun) dan “*colere*” (to cultivate atau budidaya). Secara harfiah istilah hortikultura merupakan komoditas yang mempunyai peranan penting dalam sektor pertanian baik dari sumber pendapatan petani, maupun penyerapan tenaga kerja (Zulkarnain 2010).

Komoditas hortikultura terdiri dari sayuran, buah-buahan, tanaman hias, dan obat-obatan. Banyaknya jenis tanaman hortikultura dapat dijadikan sebagai kegiatan usaha ekonomi yang dapat memberikan keuntungan apabila dikelola secara optimal. Sayuran merupakan suatu komoditas yang menjadi bagian dari tanaman hortikultura yang memiliki peluang untuk dikembangkan. Tomat merupakan komoditas tanaman hortikultura yang mampu memberikan kontribusi terhadap pertanian di Indonesia. Ciri utama tomat terlihat pada batang yang berwarna hijau, daun berbentuk oval, bunganya kecil berwarna kuning cerah berdiameter sekitar 2 cm, warna buah yang hijau sedikit demi sedikit berubah menjadi kuning seiring dengan proses pematangan, kemudian warnanya menjadi merah ketika buahnya telah matang benar, dan ukuran buah berdiameter antara 2 cm sampai 15 cm. Salah satu yang menjadi sentra tomat adalah Kecamatan Pacet. Berikut produksi tanaman hortikultura yaitu tomat di Kecamatan Pacet tahun 2015 sampai 2019 seperti ditunjukkan pada Tabel 1.

Tabel 1 Produksi tomat di Kecamatan Pacet Tahun 2015-2019

Tahun	Tomat (kwintal)
2015	305.728
2016	315.514
2017	412.346
2018	380.246
2019	436.627

Sumber : Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura (2020)

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa pada tahun 2015 sampai 2017 mengalami peningkatan yang signifikan sebesar 305.728 kwintal sampai 412.346 kwintal, meskipun pada tahun 2018 mengalami penurunan sebesar 380.246 kwintal dan pada akhir tahun 2019 mengalami peningkatan kembali sebesar 436.627 kwintal. Hal tersebut menunjukkan bahwa ada kecenderungan perubahan iklim daerah dan



budidaya yang mampu mempengaruhi pertumbuhan tomat di Provinsi Jawa Barat, selain itu hal ini juga menunjukkan bahwa tomat semakin banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Dalam hal ini, Kabupaten Cianjur memiliki suhu 18 °C sampai 24 °C dan ketinggian 1.200 m diatas permukaan air laut sehingga keadaan ini mendukung masyarakat untuk memproduksi komoditas tomat. Salah satu daerah sentra tomat di Kabupaten Cianjur adalah Desa Cipendawa, Kecamatan Pacet.

Pada kegiatan penanganan pascapanen terdapat kegiatan *grading* yang bertujuan untuk mendapatkan tomat dengan berbagai standar kesehatan, ketegaran, kebersihan, ukuran, berat, warna, bentuk, kemasakan yang telah ditentukan pada pengelompokan *grade A*, *grade B*, dan *grade C* yang akan memperoleh tomat sesuai standar yang ditetapkan. Proses *grading* dilakukan setelah proses pemanenan selesai dan dilakukan secara rutin apabila panen dilakukan. Berikut tomat hasil *grading* pada kegiatan pascapanen seperti ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1 Tomat *grade A*, *B* dan *C*

Sumber : Dokumentasi pribadi (2020)

Tomat (*Solanum lycopersicum*) telah dikenal sebagai sayuran yang banyak mengandung vitamin A (karoten), vitamin C, dan mineral, karena mengandung zat-zat tersebut maka tomat sangat baik bagi pencernaan manusia (Etti Purwanti 2009). Berikut nilai gizi pada tomat segar (per 100 gram) seperti ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2 Nilai gizi tomat segar (per 100 gram)

No	Zat gizi	Nilai gizi
1	Karoten (Vit.A) (S.I)	1.500
2	Thiamin (Vit. B3) (µg)	60
3	Riboflavin (Vit. B2) (-)	-
4	Asam askorbat (Vit.C) (mg)	40
5	Protein (g)	1
6	Karbohidrat (mg)	4,2
7	Lemak (mg)	0,3
8	Kalsium (Ca) (mg)	5
9	Fosfor (P) (mg)	27
10	Zat besi (Fe) (mg)	0,5
11	Bagian yang dapat dimakan (bdd) (%)	95

Sumber : Purwanti (2009)

Banyaknya komponen dan manfaat yang terdapat pada tomat, maka tomat *grade C* dapat menjadi salah satu bahan baku untuk olahan makanan. Tomat (*Solanum lycopersicum*) dalam hal ini dapat juga dijadikan sebagai produk olahan di

industri pangan antara lain saus tomat, sari tomat, *jelly drink* tomat, selai tomat, permen *jelly* tomat, dan manisan tomat (Dewanti 2010). Selain itu, pengolahan tomat *grade C* bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah serta meningkatkan minat masyarakat terhadap tomat. Untuk mendirikan suatu bisnis maka perlu melihat laju pertumbuhan penduduk. Hal ini dimaksudkan agar dapat melihat permintaan terhadap produk olahan sayuran hortikultura yang salah satunya adalah tomat. Pertumbuhan penduduk di Kabupaten Cianjur seperti ditunjukkan pada Tabel 3.

Tabel 3 Pertumbuhan penduduk di Kabupaten Cianjur

Tahun	Jumlah penduduk (jiwa)
2015	2.235.418
2016	2.253.784
2017	2.256.589
2018	2.260.620
2019	2.292.366

Sumber : Badan Pusat Statistik (2020)

Berdasarkan Tabel 3, dapat dilihat bahwa pertumbuhan penduduk di kabupaten Cianjur mengalami peningkatan setiap tahunnya. Hal ini dapat mengindikasikan bahwa, semakin bertambahnya penduduk maka semakin tinggi pula pengeluaran dalam membeli suatu produk yang akan dikonsumsi. Hal tersebut dipengaruhi oleh adanya gaya hidup masyarakat yang mengalami perubahan dalam mengkonsumsi produk olahan dari komoditas sayuran hortikultura.

Perusahaan Cipendawa Lestari merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang sayuran hortikultura. Sejak pertama melakukan bisnis budidaya sayuran hortikultura, perusahaan belum pernah melakukan pengolahan terhadap produk yang dihasilkan untuk dijadikan sebagai produk turunan yang dapat menghasilkan nilai tambah, sehingga penerimaan perusahaan tidak hanya berasal dari penjualan sayuran hortikultura segar yang di budidayakan saja tetapi akan mendapatkan nilai tambah dari hasil penjualan produk turunannya.

Dapat dilihat pula pada musim panen tomat, produksi tomat yang dihasilkan oleh Perusahaan Cipendawa Lestari dalam sehari pada panen pertama dapat menghasilkan 100 kg, kemudian panen kedua hingga kelima dapat mencapai 150 sampai 500 kg. Dari hasil panen tersebut diperoleh proporsi pada *grade A* sebesar 40%, *grade B* sebesar 25%, dan *grade C* sebesar 35%. Setiap panen menghasilkan 70 sampai 80 kg produk tomat dengan *grade C* yang tidak dimanfaatkan, karena jumlahnya yang banyak dan mengakibatkan harganya menjadi turun atau tidak stabil, serta tomat *grade C* yang tidak tahan lama dalam penyimpanannya dan menjadi rusak hal ini menyebabkan petani mengalami kerugian, oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan untuk meningkatkan daya tarik produk olahan dari sayuran tomat.

Tingginya hasil produksi tomat *grade C* pada Perusahaan Cipendawa Lestari dapat dijadikan bahan baku dalam pembuatan permen *jelly* tomat, serta didukung pula sifat tomat yang mudah rusak (*perishable*). Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk memperpanjang daya tahan simpan serta meningkatkan nilai jual adalah dengan cara memanfaatkan sayuran tomat menjadi permen *jelly* dengan kelebihan produk adalah memiliki kadar gula rendah, sehingga digemari mulai dari kalangan anak-anak, dewasa, hingga lanjut usia. Permen *jelly* merupakan permen yang dibuat dari komponen bubur tomat, gula, dan bahan pembentuk gel yang





berpenampilan jernih dan transparan serta mempunyai tekstur dengan kekenyalan tertentu. Tomat jika dibuat menjadi produk olahan makanan dalam permen *jelly* tomat dapat menghilangkan kesan bahwa tomat tidak hanya dikonsumsi dalam bentuk sebagai sayur dalam masakan, akan tetapi dapat juga dikonsumsi oleh masyarakat sebagai makanan berbentuk permen *jelly*, sehingga penggunaan tomat *grade* C lebih maksimal. Pendirian unit bisnis permen *jelly* tomat diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah pada Perusahaan Cipendawa Lestari.

## 1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan, adapun tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis yaitu :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pendirian unit bisnis pengolahan permen *jelly* tomat pada Perusahaan Cipendawa Lestari berdasarkan alternatif strategi pada analisis SWOT.
2. Mengkaji kelayakan rencana pengembangan bisnis pendirian unit usaha pengolahan permen *jelly* tomat secara finansial dan non finansial pada Perusahaan Cipendawa Lestari.

