

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, ubi kayu merupakan komoditas yang telah lama dikonsumsi. Ubi kayu (*Manihot esculenta*) atau singkong merupakan salah satu bahan pangan pengganti beras yang cukup penting peranannya dalam menopang ketahanan pangan suatu wilayah. Meskipun masih banyak kendala yang dihadapi dalam merubah pola konsumsi masyarakat yang sudah terbentuk selama ini. Namun demikian dalam rangka menopang keamanan pangan suatu wilayah perlu kiranya sosialisasi diversifikasi pangan berbahan ubi kayu atau singkong sebagai bahan pangan alternatif selain beras atau jagung (Pusdatin 2016).

Dikalangan masyarakat, singkong diolah menjadi bahan pangan pokok setelah beras dan jagung. Berbagai macam upaya mengenai penanganan singkong telah banyak dilakukan yaitu dengan mengolahnya menjadi produk olahan baik basah maupun kering. Selain sebagai bahan makanan pokok, berbagai produk olahan singkong yang telah dimanfaatkan oleh masyarakat luas adalah tape singkong, eyek-eyek singkong, peuyeum, opak, fiwal, kerupuk singkong, keripik singkong, kue, dan kelanting. Seiring dengan perkembangan zaman, pola konsumsi masyarakat pun sudah semakin berubah. Manusia dituntut untuk lebih praktis dan lebih efisien dalam menjalani kehidupan. Akibatnya adalah terjadi perubahan dalam konsumsi pangan. Konsumsi pangan saat ini adalah lebih cenderung pada konsumsi pangan dalam bentuk instan dan cepat (Prihantoro 2003).

Situs Jakpat (Jajak pendapat) mengeluarkan hasil survei tentang pola konsumsi makanan beku orang Indonesia dari 3.865 responden, berdasarkan pilihan makanan (makanan beku, mentega, margarin, mayonaise, dan keju) sekitar 68% responden rutin mengonsumsi makanan beku (Suhendra 2016). *Nugget* merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan (Astawan 2007). Saat ini banyak inovasi bermunculan dalam memilih bahan dasar *nugget* selain daging misalnya, sayuran, tempe, jamur dan umbi-umbian.

PT. Kebun Pasirmukti merupakan tempat wisata yang berada di Kecamatan Pasirmukti Kabupaten Bogor, selain tempat wisata perusahaan ini juga membudidayakan beberapa jenis tanaman salah satunya adalah singkong. Perusahaan ini dapat menghasilkan singkong sebanyak ± 2 ton per tahun, biasanya singkong yang dipanen akan dijadikan singkong rebus *frozen*. Namun saat ini produk singkong rebus *frozen* mengalami penumpukan, karena kurangnya minat konsumen terhadap singkong rebus. Sehingga produk singkong rebus *frozen* ini, banyak yang tidak terjual. Hal ini menjadi permasalahan yang dihadapi oleh perusahaan, yang disebabkan belum maksimalnya penanganan dalam mengolah hasil tanam singkong.

Untuk memaksimalkan penanganan hasil panen singkong, perusahaan dapat mengolah singkong menjadi inovasi makanan baru. Salah satu alternatif





penanganannya yaitu, dengan membuat inovasi makanan *nugget* singkong. Tujuan dari ide pengembangan bisnis ini yaitu memanfaatkan singkong menjadi *nugget* singkong dan diharapkan dapat menangani permasalahan yang dihadapi oleh perusahaan. Selain itu pengembangan bisnis ini juga dapat meningkatkan pendapatan, serta mengurangi resiko kerugian yang dihadapi oleh perusahaan.

1.2 Tujuan

Tujuan kajian pengembangan bisnis ini adalah:

1. Merumuskan pengembangan bisnis *nugget* singkong berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal PT. Kebun Pasirmukti.
2. Penyusunan kajian perencanaan pengembangan bisnis *nugget* singkong berdasarkan aspek non finansial dengan meliputi aspek sumber daya, aspek manajemen, aspek produksi, aspek kolaborasi, aspek pasar dan pemasaran serta aspek finansial.



Sekolah Vokasi
Vocational Studies

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Lokasi dan Waktu

Kajian Pengembangan bisnis disusun berdasarkan hasil Praktik Kerja Lapangan yang bertempat di PT. Kebun Wisata Pasirmukti. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 20 Januari 2020 – 11 April 2020

2.2 Data, Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penulisan Kajian Pengembangan Bisnis (KPB) ini meliputi 2 jenis data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh secara langsung melalui wawancara dan diskusi terhadap pihak-pihak perusahaan seperti staf, karyawan, pelanggan dan melalui praktik langsung yang dilakukan selama kegiatan praktik di lapangan.

Data sekunder merupakan data yang diperoleh secara tidak langsung dari studi literatur yang berkaitan dengan KPB ini, seperti data statistik buku, dokumen perusahaan dan internet. Pengumpulan data ini bertujuan untuk melengkapi data yang diperoleh dalam penyusunan laporan KPB dan sebagai dasar untuk tahap ke depannya. Rincian data primer dan sekunder dapat dilihat pada Tabel 1.