

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Agroindustri merupakan kegiatan industri yang memanfaatkan hasil pertanian sebagai bahan baku, merancang dan menyediakan peralatan serta jasa untuk kegiatan tersebut yang meliputi industri pengolahan hasil pertanian, industri yang memproduksi peralatan dan mesin pertanian, industri input pertanian dan industri jasa sektor pertanian. Dalam meningkatkan pendapatan atau laba, ada kalanya produk pertanian tidak langsung dipasarkan melainkan diolah terlebih dahulu. Pengolahan hasil pertanian merupakan komponen kedua dalam kegiatan agribisnis setelah produk pertanian. Pengolahan hasil pertanian dapat memberikan nilai tambah terhadap suatu produk dan keinginan konsumen menjadi terpenuhi. Pada akhirnya, nilai tambah yang diharapkan dapat melalui usaha pertanian dan agribisnis yang dikembangkan menjadi usaha agroindustri dimana pertanian menjadi penyedia bahan baku dan industri menjadi pengolah bahan baku sehingga tercipta keterkaitan usaha didalamnya. Produk pertanian bersifat mudah rusak dan lebih cepat mengalami penurunan mutu, sehingga harga jual di pasaran cenderung menjadi rendah. Mengatasi hal tersebut perlu dilakukan penerapan teknologi pengolahan hasil pertanian, disamping digunakan untuk mengurangi kerusakan juga untuk merubah sifat bahan pangan sehingga sesuai dengan selera konsumen. Teknologi yang digolongkan sebagai teknologi pengolahan hasil pertanian antara lain fermentasi, oksidasi, ekstraksi, destilasi dan sebagainya (Soekartawi 2001).

Salah satu hasil pertanian yang dapat diolah adalah kedelai. Kacang kedelai merupakan tanaman pangan jenis kacang-kacangan yang biasa diolah menjadi berbagai bentuk pangan olahan. Menurut Warisno dan Dahana (2010) di Indonesia, konsumsi kacang-kacangan menempati urutan ke-3 setelah padi-padian dan ikan. Kedelai yang umum dibudidayakan adalah spesies *Glycine max* (biji kedelai berwarna putih kekuningan) dan *Glycine soya* (biji kedelai berwarna hitam). Sebagai bahan makanan, kedelai banyak mengandung protein, lemak dan vitamin sehingga tidak mengherankan bila kedelai mendapat julukan *gold from the soil* (emas yang muncul dari tanah). Kacang kedelai dapat diolah menjadi berbagai produk pangan salah satunya adalah tahu. Tahu merupakan gumpalan protein yang diperoleh dari hasil penyaringan kedelai yang telah digiling dengan penambahan air dan bahan penggumpal. Ditinjau dari sisi nilai gizi NPU (*Net Protein Utilization*), protein tahu tergolong bermutu baik. Nilai NPU tahu sebesar 65%, sedangkan nilai mutu kedelai sebesar 61%. Produk tahu mempunyai daya cerna yang tinggi karena serat kasar yang ada dalam kedelai terbuang selama proses pengolahan. Daya cerna tahu berkisar antara 85%-98%, nilai paling tinggi diantara produk kacang kedelai lainnya. Berikut kandungan nilai gizi dalam kacang kedelai dan tahu per 100 gram yang 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 atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Tabel 1 Kandungan nilai gizi kacang kedelai dan tahu per 100 gram

Kandungan gizi	Kacang kedelai	Tahu
Protein (gram)	0,39	0,49
Lemak (gram)	0,20	0,27
Karbohidrat (gram)	0,36	0,14
Serat (gram)	0,05	0,00
Abu (gram)	0,06	0,04
Kalsium (mg)	2,53	9,13
Natrium (mg)	0,00	0,38
Fosfor (mg)	6,51	6,56
Besi (mg)	0,09	0,11
Vitamin B1 (mg)	0,01	0,001
Vitamin B2 (mg)		0,001
Vitamin B3 (mg)		0,03

Sumber : Sarwono dan Saragih (2003)

Rumah Produksi Tahu Susu Lembang yang berlokasi di Kabupaten Bandung Barat merupakan salah satu perusahaan yang menjalankan usahanya dibidang pengolahan kedelai menjadi produk tahu susu. Penambahan susu sapi murni pada produk tahu ini dikarenakan, menurut data Badan Pusat Statistik Jawa Barat (2018) Kabupaten Bandung Barat merupakan daerah penghasil susu sapi murni terbanyak di Provinsi Jawa Barat sekitar 116.140.337 liter susu sapi murni dalam setahun, dilihat dari data inilah kawasan Lembang Kabupaten Bandung Barat selalu identik dengan produk olahan berbahan dasar susu sapi murni. Rumah Produksi Tahu Susu Lembang memiliki lokasi yang strategis berdekatan dengan tempat-tempat wisata terkenal di Kabupaten Bandung Barat. Permintaan terhadap produk tahu susu dari tahun ke tahun selalu meningkat sejalan dengan jumlah wisatawan yang datang ke kawasan Lembang Kabupaten Bandung Barat. Berikut jumlah wisatawan yang berkunjung ke objek wisata Kabupaten Bandung Barat Tahun 2015-2017 dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Jumlah wisatawan yang berkunjung ke objek wisata Kabupaten Bandung Barat Tahun 2015-2017

Tahun	Jumlah
2015	1.556.206
2016	1.567.684
2017	1.886.451

Sumber : Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat (2018)

Meningkatnya wisatawan yang berkunjung ke kawasan wisata Kabupaten Bandung Barat menjadi peluang Rumah Produksi Tahu Susu Lembang untuk memproduksi berbagai jenis produk olahan tahu sebagai oleh-oleh khas lembang seperti tahu susu putih, tahu susu kuning, tahu mentega, dan tahu bulat. Perusahaan Rumah Produksi Tahu Susu Lembang sudah berjalan selama 12 tahun dan sudah dikenal oleh para wisatawan sebagai pusat oleh-oleh yang wajib dikunjungi. Jumlah

produksi tahu susu di Rumah Produksi Tahu Susu Lembang tahun 2008-2019 dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Produksi tahu susu di Rumah Produksi Tahu Susu Lembang per hari Tahun 2008-2019

Tahun	Produksi (jirangan)	
	Senin-Jumat	Sabtu-Minggu
2008	5	7
2009	5-7	7-10
2010	7-10	10-15
2011	10-12	15-20
2012	12-15	20-25
2013	15-17	25-30
2014	17-20	30-35
2015	20-22	35-40
2016	22-25	40-45
2017	25-27	45-50
2018	27-30	50-60
2019	30-35	60-70

Sumber : Rumah Produksi Tahu Susu Lembang (2020)

Tabel 3 menunjukkan bahwa produksi tahu susu tiap tahunnya mengalami peningkatan, bahkan peningkatan produksi tersebut belum bisa memenuhi permintaan konsumen sepenuhnya. Produksi tahu susu masih menggunakan teknologi konvensional termasuk tahap pemotongan yang masih dilakukan secara manual. Ketidakteraturan pada tahap pemotongan sering terjadi setiap harinya, sehingga bentuk produk tahu yang tidak memenuhi standar akan masuk ke dalam produk *reject*. Melihat situasi tersebut maka perlu dilakukan penanganan lebih lanjut, salah satunya dengan membuat bisnis baru pengolahan tahu susu menjadi produk olahan siap saji seperti tahu katsu.

Tahu katsu dari Rumah Produksi Tahu Susu Lembang merupakan produk olahan siap saji yang dikemas dalam bentuk makanan beku (*frozen food*) yang memanfaatkan produk tahu susu yang tidak memenuhi standar sehingga layak untuk dipasarkan. Penggunaan bahan baku tahu susu masih bisa diolah dan dikonsumsi karena tahu susu yang digunakan masih berkualitas baik, tidak berbeda jauh dengan produk tahu susu yang dipasarkan.

Ide pengembangan bisnis pengolahan tahu katsu bertujuan untuk meningkatkan daya saing dan memberikan nilai tambah pada perusahaan, sekaligus dapat mensejahterakan masyarakat lingkungan sekitar perusahaan melalui perekrutan tenaga kerja bagian pengolahan. Pengolahan tahu katsu juga didasarkan atas perilaku wisatawan yang gemar membeli produk praktis dan produk yang memiliki umur simpan lama.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

1.2 Tujuan

Tujuan dalam penyusunan kajian pengembangan bisnis adalah sebagai berikut :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal pada Rumah Produksi Tahu Susu Lembang.
2. Menyusun rencana pengembangan bisnis berdasarkan aspek non finansial dan finansial pada Rumah Produksi Tahu Susu Lembang.

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Lokasi dan Waktu

Kajian pengembangan bisnis ini disusun berdasarkan data dan informasi yang diperoleh selama pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada perusahaan Rumah Produksi Tahu Susu Lembang yang berlokasi di Jalan Raya Lembang – Bandung No. 177 Desa Jayagiri Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat Provinsi Jawa Barat 40391.

Lokasi Rumah Produksi Tahu Susu Lembang dekat dengan sejumlah tempat wisata Bandung Barat yang terkenal seperti *Farm House*, *The Great Asia Africa*, *Floating Market*, *Lembang Wonderland*, *Asep Stroberi*, *Lembang Park and Zoo* dan sebagainya. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan selama tiga bulan dimulai pada tanggal 20 Januari 2020 sampai 11 April 2020.

2.2 Data, Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan langkah yang paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, peneliti tidak akan mendapatkan data yang memenuhi standar yang ditetapkan (Sugiyono 2014). Pengumpulan data yang digunakan dalam laporan kajian pengembangan bisnis bersumber dari data primer dan data sekunder baik bersifat kualitatif maupun kuantitatif. Menurut Sekaran dan Bougie (2017) data primer adalah data yang mengacu pada informasi yang diperoleh langsung dari tangan pertama oleh peneliti terkait dengan variabel ketertarikan untuk tujuan tertentu dari studi. Contoh sumber data primer adalah responden individu, kelompok fokus, dan panel yang secara khusus ditentukan oleh peneliti dan dimana pendapat mereka terkait persoalan tertentu dapat dicari dari waktu ke waktu, atau sumber yang tidak begitu jelas seperti majalah atau buku-buku lama. Data Sekunder adalah data yang mengacu pada informasi yang dikumpulkan dari sumber-sumber yang sudah ada. Sumber data sekunder adalah