

## 1 PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris, pembangunan di bidang pertanian menjadi prioritas utama karena Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki komitmen tinggi terhadap pertanian sebagai komponen strategis dalam pembangunan nasional. Hortikultura merupakan salah satu sektor pertanian yang memiliki prospek bisnis yang menjanjikan. Konsumsi komoditas hortikultura sangat diperlukan oleh seluruh lapisan masyarakat karena banyaknya kandungan gizi yang terdapat pada masing-masing komoditas. Produk hortikultura terdiri dari beberapa komoditas yaitu sayuran, buah-buahan, tanaman obat, dan tanaman hias. Salah satu komoditas hortikultura yang sering dikonsumsi masyarakat yaitu tomat.

Kabupaten Cianjur merupakan salah satu sentra produksi hortikultura di Jawa Barat salah satunya adalah tomat. Secara geografis terletak pada koordinat  $106^{\circ} 42' - 107^{\circ} 25'$  Bujur Timur dan  $6^{\circ} 21' - 7^{\circ} 25'$  Lintang Selatan, dengan ketinggian 7 – 2962 mdpl dan memiliki kemiringan 0-40%. Secara umum Kabupaten Cianjur terletak di kaki Gunung Gede dengan tofografi bergelombang, berbukit sampai bergunung-gunung. Curah hujan di daerah ini mencapai 2000-3000 mm/tahun, temperatur 11-26 °C, dengan kelembapan 83%-85% (Profil Kabupaten Cianjur 2020). Karakteristik geografis Kabupaten Cianjur cocok untuk melakukan budidaya tomat. Data luas panen dan produksi tomat di Kabupaten Cianjur dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Data luas panen dan produksi tomat Kabupaten Cianjur

No	Tahun	Luas panen (Ha)	Produksi (Kuintal)
1	2015	1.202	436.627
2	2016	1.009	412.346
3	2017	855	316.194
4	2018	1.044	305.618
5	2019	1.235	380.216

Sumber: Dinas Pertanian Perkebunan Pangan dan Hortikultura (2020)

Tomat yang sering dibudidayakan di Indonesia antara lain tomat ceri, tomat kentang, tomat apel dan tomat *beef*. Buah tomat memiliki peranan penting dalam pemenuhan gizi masyarakat terutama untuk anak-anak. Komposisi zat yang terkandung didalam tomat cukup lengkap seperti Vitamin A dan C merupakan zat gizi yang cukup menonjol dalam buah tomat. Vitamin A dalam buah tomat adalah likopen yang ditemukan dalam jumlah paling banyak. Pada tomat yang masih segar jumlah likopen terbesar 3,1-7,7 mg/100g. Kandungan gizi pada 100 gram tomat dapat dilihat pada Tabel 2.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 2 Kandungan gizi pada 100 gram tomat

No	Kandungan tomat	Tingkat kematangan		
		Buah muda	Buah masak	Sari buah
1	Energi (kkal)	23	20	15
2	Protein (gr)	2	1	1
3	Lemak (gr)	0,07	0,3	0,20
4	Karbohidrat (gr)	2,3	4,2	3,50
5	Kalsium (mg)	5	5	7
6	Fosfor (mg)	27	27	15
7	Zat besi (mg)	0,5	0,50	0,40
8	Vitamin A (S.I)	320	1500	600
9	Vitamin BI (mg)	0,07	0,06	0,05
10	Vitamin C (mg)	30	40	10
11	Air (gr)	93	94	94

Sumber: Firmanto (2011)

Mitra Tani Parahyangan merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam budidaya dan pemasaran sayur-sayuran. Mitra Tani Parahyangan terletak di Cianjur, Jawa Barat. Mitra Tani Parahyangan menghasilkan produk tomat yang dikelompokkan menjadi *grade A*, *grade B* dan *grade C*. Perusahaan telah memasarkan produk *grade A* ke hotel, *restaurant*, dan *catering* yang berada di sekitar Kota Bogor dan produk tomat *grade B* ke pasar tradisional. Jumlah produksi tomat yang dihasilkan perusahaan Mitra Tani Parahyangan masih ada produk atau komoditi yang tidak memenuhi standarisasi atau termasuk ke dalam komoditi afkir yang disebut *grade C*, produk *grade C* langsung dipasarkan pada tengkulak dan dijual dengan harga yang murah. Ketersediaan tomat yang dihasilkan oleh Mitra Tani Parahyangan cukup melimpah yaitu rata-rata 3,05 ton per periode panen, namun tomat *grade C* yang dihasilkan dari total panen cukup banyak yaitu sebanyak 152,5 kg per periode panen.

Tomat akan cepat segera mengalami kerusakan jika tanpa melakukan perlakuan saat penyimpanan. Tomat bertekstur lunak, sehingga selama penyimpanan mudah mengalami kerusakan fisik maupun mikrobiologis dan dapat menurunkan harga jual. Panen yang cukup melimpah juga dapat menyebabkan penurunan harga jual selain itu, penjualan untuk komoditas tomat *grade C* masih belum memiliki pasar yang pasti, oleh karena itu diperlukan cara penanganan agar tomat tersebut dapat di manfaatkan dan dapat meningkatkan *profit* bagi perusahaan. Adanya kemajuan teknologi, proses pengolahan dapat menjadi alternatif untuk mencegah kerusakan tomat akibat penyimpanan dan dapat memperpanjang umur simpannya. Pengolahan buah tomat juga dapat meningkatkan harga jual tomat.

Beberapa jenis produk olahan yang bahan baku utamanya tomat antara lain selai tomat, saus tomat, sari tomat, pasta, manisan tomat, dodol tomat, dan yogurt tomat. Manisan tomat merupakan salah satu produk yang menarik karena berbahan dasar tomat yang dicampur gula dan tanpa menggunakan bahan pengawet yang menghasilkan bentuk dan rasa seperti kurma. Olahan tomat ini memiliki kandungan antioksidan yang tinggi karena dibuat dari tomat yang berwarna merah dan diolah dengan cara direbus sehingga meningkatkan kandungan likopen yang terkandung dalam tomat. Manisan tomat ini cocok untuk dijadikan sebagai makanan khas Cianjur dengan didukung banyaknya toko oleh-oleh yang berada di Kabupaten

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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

Cianjur dan banyak wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Cianjur baik wisatawan domestik maupun mancanegara. Berdasarkan data yang diperoleh terdapat 3.635.274 orang wisatawan domestik dan 287.552 orang wisatawan mancanegara (Dinas Pariwisata dan Keolahragaan 2018). Maka hal ini menjadi peluang yang baik bagi perusahaan Mitra Tani Parahyangan untuk mengolah tomat *grade C* menjadi manisan tomat karena produk ini dapat mengurangi kelemahan pada perusahaan.

## 1.2 Tujuan

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis pada Mitra Tani Parahyangan berdasarkan faktor-faktor internal (kekuatan dan kelemahan) dan eksternal (peluang dan ancaman).
2. Menyusun kajian perencanaan pengembangan bisnis pemanfaatan tomat *grade C* menjadi manisan tomat pada perusahaan Mitra Tani Parahyangan berdasarkan aspek non finansial dan aspek finansial.

## 2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

### 2.1 Lokasi dan Waktu

Kajian Pengembangan Bisnis ini merupakan hasil Praktek Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan di Mitra Tani Parahyangan, yang berlokasi di Desa Tegallega, Kecamatan Warungkondang, Kabupaten Cianjur. PKL dilaksanakan selama 12 minggu, yakni sejak tanggal 20 Januari 2020 sampai tanggal 11 April 2020.

### 2.2 Data, Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam Kajian Pengembangan Bisnis ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang diperoleh dari pengamatan langsung di lapangan (observasi) selama Praktik Kerja Lapangan di Mitra Tani Parahyangan, melalui pengisian kuisioner oleh responden, dan hasil pengamatan, serta wawancara dengan pihak perusahaan meliputi manajer, karyawan dan masyarakat sekitar perusahaan. Data sekunder adalah data yang diperoleh dari luar Mitra Tani Parahyangan dan merupakan data pendukung bagi data primer. Data sekunder dapat diperoleh melalui studi literatur yang berkaitan dengan Kajian Pengembangan Bisnis ini seperti studi literatur yang berhubungan dengan olahan manisan tomat, data statistik dari Dinas Pertanian, Perkebunan,



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.