

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.

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Sektor pertanian merupakan salah satu sektor penting dalam pembangunan ekonomi di Indonesia. Pertanian kini tidak hanya terfokus pada subsistem budi daya saja namun juga diperluas pada subsistem pascapanen. Subsektor pertanian salah satunya adalah pertanian hortikultura. Rukmana (2002) menyatakan “Di Indonesia, kentang merupakan salah jenis sayuran yang mendapat prioritas penelitian dan pengembangan. Pengembangan agribisnis kentang sangat strategis, karena dapat meningkatkan pendapatan dan taraf hidup petani, menunjang program penganekaragaman (diversifikasi) pangan, meningkatkan komoditas ekspor non-migas dan bahan baku industri pangan, serta mempunyai potensi nilai ekonomi yang tinggi.” Kentang memiliki banyak sekali kegunaannya, antara lain bisa diolah menjadi makanan, kentang juga memiliki peranan yang sangat penting dalam menunjang kesehatan masyarakat. Mengingat akan pentingnya sayuran ini bagi kesehatan, baik kandungan gizi maupun mineralnya, mendorong masyarakat makin gemar mengonsumsi sayuran khususnya umbi kentang. Adapun kandungan gizi kentang per 100 gr dapat dilihat pada Tabel 1.

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies  
Tabel 1 Kandungan gizi umbi kentang per 100 gr

Jenis zat gizi	Jumlah	Satuan
Kalori	347	Kal
Protein	0,3	Gr
Lemak	0,1	Gr
Karbohidrat	85,6	Gr
Kalsium	20	Mg
Fosfor	30	Mg
Besi	0,5	Mg
Vitamin B	0,04	Mg

Sumber : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI (2019)

Tabel 1 menunjukkan bahwa kentang memiliki kandungan gizi yang baik bagi kesehatan, sehingga kentang banyak di konsumsi oleh masyarakat. Kelompok Tani Bio Media merupakan salah satu kelompok tani pembudidaya kentang yang menghasilkan kentang berupa kentang konsumsi. Jenis kentang yang dihasilkan Kelompok Tani Bio Media adalah *Granolla L*. Kentang yang dipasarkan oleh Kelompok Tani Bio Media bermacam-macam ukuran sehingga harus dilakukan pengelompokan yaitu kentang *grade A*, *B* dan *C*. Pengelompokan tersebut didasarkan pada ukuran, berat, bentuk, dan karakteristik lainnya. Berikut Pengelompokan komoditas kentang yang dilakukan oleh Kelompok Tani Bio Media terdapat pada Tabel 2.

Tabel 2 Pengelompokan komoditas kentang di Kelompok Tani Bio Media

No	Jenis	Kualifikasi
1	Grade A	Berat 200-250 g per umbi, dan tidak memiliki cacat
2	Grade B	Berat 120-200 g per umbi, dan tidak memiliki cacat
3	Grade C	Berat 80-120 g per umbi, dan tidak memiliki cacat
4	Off grade	Berat 20-80 g per umbi, dan rata-rata kulit umbi tidak halus.

Sumber : Kelompok Tani Bio Media (2020)

Kentang yang tidak lolos *grade* dikenal dengan kentang *off grade*. Jumlah kentang *off grade* yang dihasilkan cukup banyak. Kentang *off grade* diperoleh dari hasil sortasi kentang di lahan saat panen. Berikut jumlah permintaan dan penawaran kentang di Kelompok Tani Bio Media disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3 Permintaan dan penawaran kentang di Kelompok Tani Bio Media pada tahun 2019 (kg)

Pengelompokan	Tahun 2019 (Kg/tahun)		
	Permintaan	Penawaran	GAP/Selisih
Grade A	6.650	7.000	350
Grade B	5.700	6.000	300
Grade C	3.800	4.000	200
Off grade	2.550	3.000	450

Sumber : Kelompok Tani Bio Media (2020)

Tabel 3 menunjukkan bahwa selisih terbesar dari permintaan dan penawaran yaitu pada kentang *off grade* sebanyak 450 kg. Jumlah Kentang *off grade* yang tidak terserap pasar sebagian besar kehilangan nilai ekonominya, masih banyak kentang tidak terjual atau dijual dengan harga yang sangat murah. Selain sebagai sentra sayuran di Jawa Barat, Pangalengan juga memiliki keunggulan di bidang pariwisata. Beberapa lokasi wisata yang berada di Kecamatan Pangalengan yaitu, Situ Cileunca, Pemandian Air Panas Arum Jeram, serta Perkemahan Perkebunan Malabar. Jumlah wisatawan yang berkunjung di Pangalengan disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4 Jumlah wisatawan di tiga tempat wisata unggulan di Pangalengan pada tahun 2015-2017 (jiwa)

Data pengunjung	Tahun 2015	Tahun 2016	Tahun 2017
Situ Cileunca	164.814	165.753	165.931
Pemandian Air Panas Arum Jeram	67.229	70.659	73.476
Perkemahan Perkebunan Malabar	81.547	83.134	84.879
Total	313.590	319.546	324.286

Sumber : Badan Pusat Statistik Kabupaten Bandung (2018)

Tabel 4 menunjukkan bahwa adanya peningkatan jumlah wisatawan yang terdapat di Pangalengan setiap tahunnya. Namun pada bulan Maret 2020 banyak UMKM yang mengalami penurunan permintaan diakibatkan oleh wabah COVID-



19. Menurut Danang Sugianto (2020) bagi pelaku UMKM, pandemi virus Corona atau COVID-19 tentu berdampak signifikan. Namun hal ini tidak bagi para penjual makanan roti dan kue. Bagi pelaku bisnis makanan, justru ditengah masa pandemi penjualannya meningkat dan banyak di pesan baik secara delivery ataupun online. Hal ini menjadi peluang bagi Kelompok Tani Bio Media untuk melakukan diversifikasi umbi kentang menjadi *cake* kentang.

## 1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang di atas, maka tujuan dari kajian pengembangan bisnis ini adalah :

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal pada Kelompok Tani Bio Media
2. Menyusun kajian rencana pendirian unit bisnis baru *cake* kentang pada Kelompok Tani Bio Media berdasarkan aspek non finansial dan aspek finansial.



## 2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

### 2.1 Lokasi dan Waktu

Kajian Pengembangan Bisnis disusun berdasarkan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang telah dilaksanakan di Kelompok Tani Bio Media yang berlokasi di Desa Margamekar RT 01/RW 13, Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Pelaksanaan kegiatan PKL dilakukan selama 12 minggu mulai pada tanggal 20 Januari 2020 sampai dengan 11 April 2020.

### 2.2 Data, Sumber dan Teknik Pengumpulan Data

Pada penulisan Kajian Pengembangan Bisnis (KPB) ini data yang digunakan merupakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh selama menjalankan praktik kerja lapangan di Kelompok Tani Bio Media yaitu dengan cara pengamatan dan wawancara kepada pembimbing lapangan serta karyawan yang bekerja di kelompok tani, observasi pasar dan wawancara kepada pedagang toko oleh-oleh, calon konsumen akhir, serta pedagang bahan baku di pasar. Data sekunder diperoleh melalui studi literatur dan berupa buku, tugas akhir, internet, dan dokumen kelompok tani. Pengumpulan data ini dilakukan untuk melengkapi data yang diperoleh dalam penyusunan laporan kajian

