

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bandung merupakan pusat kuliner dan tempat yang sering didatangi dan dijadikan destinasi wisata oleh wisatawan, terdapat banyak sekali objek wisata yang ada di Bandung seperti Gedung Sate, jalan Asia Afrika, Masjid Agung, dan salah satunya adalah Rumah Produksi Tahu Susu Lembang yang berada di Kabupaten Bandung Barat. menurut data dari Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa barat jumlah pengunjung atau wisatawan yang datang ke Bandung mengalami kenaikan setiap tahunnya. Jumlah kunjungan wisatawan ke wilayah Bandung dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Jumlah kunjungan wisatawan ke wilayah Bandung tahun 2013-2017

Wilayah	Tahun (Jiwa)					Kenaikan rata-rata (%)
	2013	2014	2015	2016	2017	
Kota Bandung	1.461.468	1.461.468	1.461.468	1.863.561	1.864.561	6,5
Kab. Bandung	5.645.569	5.645.569	5.645.569	6.450.468	3.964.181	-24,25
Kab. Bandung Barat	1.556.206	1.556.206	1.556.206	1.567.684	886.451	4,2

Sumber: Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat (2013-2017).

Pada Tabel 1 ditunjukkan bahwa jumlah wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Bandung Barat menempati posisi ke dua untuk kenaikan rata ratanya. Meksipun menempati posisi ke dua, bisa dilihat dari tabel diatas bahwa dari tahun ke tahun wisatawan yang berkunjung ke Kabupaten Bandung Barat naik secara signifikan tidak seperti Kabupaten Bandung yang mengalami penurunan. Sehingga hal ini menjadi pemicu pertumbuhan destinasi wisata khususnya agrowisata serta meningkatkan peluang yang ada.

Kuliner yang terkenal di bandung yakni batagor, siamay, combro, dan lain sebagainya. Dalam usaha memproduksi suatu produk makanan, tentu saja ada limbah dari bahan baku produk yang diproduksi. Sama halnya dengan memproduksi Tahu Susu lembang yang menghasilkan limbah berupa ampas tahu (ongok) Ampas tahu ini biasa dijadikan pakan ternak oleh petani dan juga biasa di olah kembali menjadi produk makanan yang bisa dikonsumsi oleh manusia seperti bolu, batagor, keripik, dan sebagainya. Oleh sebab itu limbah yang dihasilkan dari tahu bisa dimanfaatkan sebagai bahan dasar olahan tahu susu oncom. Biasanya limbah memiliki kandungan yang berbahaya bagi manusia tetapi beda dengan limbah tahu yang memiliki kandungan protein yang tinggi. Dari hasil uji lab kandungan protein didapatkan ampas tahu megandung protein sebesar 17% dari



jumlah protein kedelai. Pradata (2005) Menurut data dari perusahaan Tahu Susu Lembang, jumlah kedelai yang digunakan, ampas tahu, dan tahu susu yang dihasilkan dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Jumlah produksi tahu dan ampas tahu di Rumah Porukdsi Tahu Susu Lembang

Jenis	Per papan	Per jirangan (5 papan)	Per hari (30 jirangan)
Kedelai (Kg)	2,6	13	390
Tahu (Box tahu)	8	40	1.200
Ampas tahu (Kg)	1,6	8	240

Sumber: Rumah Produksi Tahu Susu Lembang (2020).

Pada Tabel 2 ditunjukkan bahwa jumlah limbah dari tahu atau ampas tahu sangat banyak dalam perharinya. Cara menanggulangi limbah tahu selain dengan menjual limbah kepada peternak, orang-orang sudah biasa mengolah ampas tahu berupa makanan yang bisa di konsumsi oleh manusia. Analisis permintaan dan penawaran tahu susu oncom dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Analisis permintaan dan penawaran tahu susu oncom

Konsumen	Permintaan harga (Rp)	Permintaan jumlah (box)	Jumlah yang ditawarkan (box)
1	25.000	10	10
2	20.000	10	10
3	15.000	5	10
4	25.000	10	10
5	25.000	10	10

Pada Tabel 4 ditunjukkan bahwa tahu susu oncom memiliki permintaan dan penawaran harga yang cukup baik. Dalam hal ini, Rumah Produksi Tahu Susu Lembang dapat melakukan peningkatan nilai tambah usaha dengan pembuatan tahu susu oncom dari ampas tahu susu.

1.2 Tujuan

Penulisan kajian pengembangan bisnis pada Rumah Produksi Tahu Susu Lembang Kabupaten Bandung Barat bertujuan untuk:

1. Merumuskan Ide Pengembangan Bisnis

Ide pengembangan bisnis ini berdasarkan strategi kelemahan dan peluang perusahaan (*weakness-opportunity*). Berupaya untuk dapat meminimalkan kelemahan dengan memanfaatkan peluang bisnis yang ada di Rumah Produksi Tahu Susu Lembang. Strategi W-O yang dipilih karena ingin memanfaatkan kelemahan berupa banyaknya limbah produksi yang dihasilkan dan mengambil keuntungan yang berupa kebijakan pemerintah yang mendukung, meningkatnya

wisatawan dan penanganan limbah yang dapat menjadi penambahan pendapatan.

2. Menyusun dan Mengkaji Rencana Pengembangan Bisnis

Meningkatkan nilai tambah usaha dengan pembuatan tahu susu oncom dari ampas tahu susu akan dikaji menggunakan aspek finansial dan non finansial. Aspek finansial mempunyai peran dalam merencanakan keuangan untuk kebutuhan pelaksanaan usaha yang akan berjalan dan melihat kelayakan usaha yang dijalankan dengan menggunakan analisis *cash flow*, laporan laba rugi dan analisis sensitivitas. Aspek non finansial meliputi aspek produk, aspek pasar dan pemasaran, aspek produksi, aspek organisasi dan manajemen, aspek sumber daya manusia, dan aspek kolaborasi.

2 METODE KAJIAN PENGEMBANGAN BISNIS

2.1 Lokasi dan Waktu

Kajian pengembangan bisnis ini disusun berdasarkan hasil Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Rumah Produksi Tahu Susu Lembang. Lokasi Rumah Produksi Tahu Susu Lembang berada di Jl. Raya Lembang – Bandung No.177, Jayagiri, Lembang, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat. Kegiatan PKL dilaksanakan selama 12 minggu, terhitung dari tanggal 20 Januari sampai dengan 11 April 2020. Hari kerja selama kegiatan PKL dalam satu minggu selama 6 hari, dimulai dari hari senin sampai dengan sabtu.

2.2 Metode Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penulisan kajian pengembangan bisnis ini adalah data primer dan data sekunder. Data tersebut diperoleh dari dalam perusahaan maupun luar perusahaan dalam bentuk data kuantitatif dan kualitatif. Data primer adalah data yang didapatkan berdasarkan pengamatan secara langsung dan wawancara dengan pihak terkait. Pengamatan dilakukan selama melakukan kegiatan praktik kerja lapangan pengolahan kedelai menjadi tahu susu, di rumah produksi tahu susu, dan di kantor Rumah Produksi Tahu Susu Lembang. Wawancara dilakukan dengan pihak-pihak yang sesuai dengan bidangnya masing masing.

Data sekunder merupakan data yang diperoleh melalui kunjungan ke instansi pemerintah dan balai penelitian setempat, pembukuan atau dokumentasi yang dimiliki Rumah Produksi Tahu Susu lembang, buku panduan praktik kerja lapang, literatur seperti buku dan internet juga merupakan salah satu sumber data sekunder.

