



1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hortikultura merupakan ilmu pengetahuan yang mempelajari budidaya tanaman yang produknya digunakan manusia sebagai bahan pangan, bahan obat, bahan bumbu, bahan penyegar atau penyedap rasa dan sebagai pelindung serta penyaman lingkungan. Hortikultura mencakup bidang buah-buahan, sayuran, bunga atau tanaman hias, serta pertanaman. (Ashari, 2006). Indonesia sendiri merupakan daerah yang potensial bagi pengembangan berbagai jenis tanaman hortikultura karena memiliki wilayah geografis yang sangat mendukung dengan iklim tropis yang memiliki variasi agroklimat yang tinggi.

Salah satu produk tanaman hortikultura yang banyak dibudidayakan oleh para petani di Indonesia adalah cabai, mengingat harga jual yang cukup tinggi. Selain itu, cabai juga memiliki banyak manfaat salah satunya meningkatkan imunitas tubuh karena cabai memiliki kandungan vitamin C. Hal ini dapat dilihat pada Tabel 1. kandungan gizi cabai (per 100 gr).

Tabel 1. Kandungan gizi cabai merah (100 gr)

Zat	Kandungan gizi
Air (%)	90
Energi (Kal)	32
Protein (gr)	0.5
Lemak (gr)	0.3
Karbohidrat(gr)	7.8
Serat (gr)	1.6
Abu (mg)	0.5
Kalsium (mg)	29.0
Fosfor (mg)	45
Besi (mg)	0.5
Vitamin A (IU)	470
Vitamin C (mg)	18
Tiamin (mg)	0.005
Ribovlavin (mg)	0.006
Niasin (mg)	0.90
Asam askorbat (mg)	0.18

Sumber: Ashari (2006).

Provinsi Jawa Barat merupakan salah satu provinsi yang menjadi penghasil cabai terbesar di Indonesia, produksinya yang selalu melebihi 200.000 ton/tahun. Akan tetapi produksi tersebut mengalami fluktuasi karena faktor cuaca yang menyebabkan kegagalan produksi. Jumlah produksi cabai di 5 provinsi sentra di Indonesia dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Jumlah produksi cabai di 5 provinsi sentra produksi cabai di Indonesia Tahun 2014-2018

Provinsi	Tahun (kg)				
	2014	2015	2016	2017	2018
Jawa Barat	253.296	240.864	242.113	274.311	274.037
Jawa Tengah	167.794	168.411	164.980	195.571	171.796
Sumatera Utara	147.810	187.833	152.630	159.131	155.835
Jawa Timur	111.022	91.135	95.539	100.977	91.965
Sumatera Barat	59.390	63.402	68.224	95.489	106.061

Sumber: BPS dan Direktorat Jenderal Hortikultura (2018).

Kabupaten Sukabumi merupakan salah satu daerah di Jawa Barat yang berpotensi untuk menghasilkan cabai merah, karena kondisi geografis Sukabumi yang berbukit-bukit serta memiliki kelembapan dan curah hujan yang cukup sehingga sangat cocok untuk ditanami tanaman hortikultura. Tabel 3 menunjukkan data produksi cabai merah di Kabupaten Sukabumi.

Tabel 3 Jumlah produksi cabai di Sukabumi (kw) Tahun 2015-2017

Nama	Tahun (kg)		
	2015	2016	2017
Cabai Besar	137.774	149.081	119.556
Cabai Rawit	68.752	74.652	88.050

Sumber: Badan Pusat Statistik Kabupaten Sukabumi (2017).

Tabel 3 menunjukan bahwa produksi cabai di Sukabumi cenderung meningkat di tahun 2016, walaupun pada tahun berikutnya menurun secara signifikan. Produksi cabai yang meningkat mengindikasikan bahwa cabai menjadi komoditas yang berpengaruh pada kebutuhan masyarakat sehari-hari.

Kelompok Tani Ganda Resmi yang terletak di Desa Karawang Wetan, Kecamatan Sukabumi, Kabupaten Sukabumi merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam budidaya tanaman hortikultura, salah satunya adalah cabai. Kegiatan produksi yang dilakukan yaitu mulai dari penanaman hingga pasca panen dengan tujuan untuk mendapatkan dan meningkatkan pendapatan. Kelompok tani ini menjual produk hasil panennya kepada pedagang pengecer dan tengkulak. Kegiatan yang dilakukan sebelum hasil panen dijual salah satunya adalah sortasi hasil panen, namun ketika hasil panen tidak lolos sortasi, hasil panen tersebut dibuang atau diambil oleh para pekerja. Hal ini membuat hasil panen yang tidak dimanfaatkan tersebut dapat dijadikan peluang untuk membuat produk olahan sambal cabai.

Berkembangnya teknologi pengolahan pangan saat ini membuat sesuatu menjadi sangat mudah, kegiatan menambahkan makanan jadi lain sebagai makanan pelengkap dalam menikmati suatu hidangan menjadi salah satu kebiasaan yang tidak dapat dilepas dari kehidupan sehari-hari. Rata-rata konsumsi makanan jadi per tahun di Indonesia ditunjukkan pada Tabel 4.

Tabel 4 Rata-rata konsumsi makan jadi per kapita di Indonesia

No	Jenis Makanan	Tahun					Rata-rata pertumbuhan (%) 2014-2018
		2014	2015	2016	2017	2018	
1	Makanan gorengan	108.164	178.807	159.036	178.807	181.510	15.083
2	Makanan ringan	26.933	44.374	39.524	38.606	39.316	13.335
3	Makanan jadi lainnya	5.780	7.717	9.855	9.923	11.281	18.896

Sumber: Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) diolah Pusdatin (2018).

Berdasarkan Tabel 4 rata-rata konsumsi makanan jadi lainnya di Indonesia selalu meningkat tiap tahunnya. Artinya masyarakat Indonesia sudah menjadikan makanan tersebut sebagai kebutuhan. Selain itu konsumsi makanan jadi gorengan juga selalu mengalami peningkatan setiap tahunnya. Hal ini bisa menjadi peluang untuk pembuatan produk sambal cabai olahan sebagai tambahan makanan jadi lainnya ketika menyantap makanan.

Hasil panen yang tidak lolos sortasi dan dibuang secara percuma menjadi faktor utama munculnya rumusan ide pengembangan bisnis pemanfaatan cabai untuk menjadi produk olahan sambal cabai. Berdasarkan total hasil panen, biasanya terdapat 5-7% hasil panen yang tidak lolos sortasi. Oleh karena itu, Kelompok Tani Ganda Resmi dapat mendirikan bisnis pengolahan sambal cabai yang bertujuan untuk menangani harga cabai yang berfluktuatif, menangani hasil panen tidak lolos sortasi yang terbuang, dan dapat meningkatkan nilai tambah pada perusahaan serta membuka lapangan pekerjaan baru pada masyarakat sekitar perusahaan.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan ide pengembangan bisnis ini yaitu:

1. Merumuskan Ide Pengembangan Bisnis dengan menganalisa faktor internal dan faktor eksternal pada Kelompok Tani Ganda Resmi.
2. Menyusun Kajian Pengembangan Bisnis sambal cabai berdasarkan aspek non finansial dan aspek finansial pada Kelompok Tani Ganda Resmi

