

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Hidroponik adalah bercocok tanam tanpa menggunakan tanah. Media tanah digantikan dengan media tanam yang lain seperti *rockwool*, arang sekam, zeolite, dan berbagai media ringan dan steril untuk digunakan. Hal yang terpenting pada hidroponik adalah penggunaan air sebagai pengganti tanah untuk menghantarkan larutan hara ke akar tanaman. Hidroponik sebenarnya berasal dari bahasa Yunani yaitu *hydroponick*. Kata *hydroponick* merupakan gabungan dari dua kata yaitu *hydro* yang artinya air dan *panos* yang artinya bekerja (Tim Mitra Agro Sejati 2017). Sehingga para petani yang ini menggunakan metode hidroponik tidak memerlukan lahan yang luas dalam pelaksanaannya. Terdapat berbagai macam produk hortikultura salah satunya adalah sayur-sayuran.

Salah satu daerah penghasil sayuran di Jawa Barat yaitu Kabupaten Sukabumi. Kabupaten Sukabumi memiliki ketinggian berkisar 0 sampai 2.960 m di atas permukaan laut, dengan suhu rata-rata 18 sampai 30°C dan kelembaban 85 sampai 95% dengan curah hujan mencapai 2000 sampai 4000 mm/tahun (BPS 2020). Dengan kondisi iklim dan geografis pada daerah tersebut dapat menjadi salah satu faktor pendukung tingginya produksi sayuran di Kabupaten Sukabumi. Adapun jenis dan jumlah produksi sayuran di Kabupaten Sukabumi pada tahun 2017-2019. Dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jenis dan jumlah produksi sayuran di Kabupaten Sukabumi

Jenis sayuran	Tahun (kg)		
	2017	2018	2019
Kangkung	3.489	6.257	7.183
Pakcoy	181.066	204.589	187.732
Kentang	506	225	690
Kubis	64.234	103.023	99.572
Bayam	1.530	1.304	1.496

Sumber: Badan Pusat Statistik (2020)

Pada Tabel 1 dapat dilihat bahwa terdapat berbagai macam jenis sayuran yang dihasilkan di Kabupaten Sukabumi dengan jumlah yang relatif tinggi. Puspita Agro Farm merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang budi daya tanaman hidroponik yang berada di daerah Goalpara, Sukabumi Jawa Barat. Pakcoy merupakan jenis sayuran hijau yang masih satu golongan dengan sawi. Bahkan pakcoy sering di sebut sawi sendok karena bentuknya mirip sendok. Tanaman pakcoy yang tergolong kedalam sayuran sangat bermanfaat, karena merupakan sumber vitamin, mineral dan serat yang diperlukan untuk kesehatan tubuh. Tanaman Sawi sangat diminati masyarakat khususnya di Indonesia, karena tanaman tersebut memiliki banyak manfaat, diantaranya mengandung vitamin dan mineral. Kandungan vitamin K, A, C, E dan asam *folat* tergolong sangat tinggi. Sementara kandungan mineral pada tanaman sawi diantaranya vitamin dan mineral juga sangat tinggi (Rizal 2017). Adanya keunggulan komparatif kondisi wilayah tropis yang sangat

cocok untuk komoditas tersebut, disamping itu umur panen pakcoy relatif pendek yakni 40-50 hari setelah tanam dan hasilnya memberikan keuntungan yang memadai (Margiyanto 2007).

Komoditas yang diproduksi pada Puspa Agro Farm meliputi sayuran hidroponik seperti pakcoy, kangkung, caisim, selada, bayam, kailan dan kale. Namun produk yang banyak diminati pada perusahaan Puspa Agro Farm yaitu sayuran pakcoy, sebagaimana dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Penawaran, permintaan dan hasil sortasi pada Puspa Agro Farm

Pakcoy	Penawaran (kg)	Permintaan (kg)	Hasil sortasi yang masih layak (kg)
Desember 2019	967	967	43
Januari 2020	783	783	31
Februari 2020	867	867	22

Sumber: Puspa Agro Farm (2021)

Berdasarkan Tabel 2 Puspa Agro Farm yang merupakan salah satu perusahaan penghasil sayuran hidroponik di Kabupaten Sukabumi dengan komoditas utamanya yaitu sayuran pakcoy, maka proses pemanenan sayuran pakcoy dilakukan pada hari Senin, Rabu, Jumat, dan juga Sabtu. Pakcoy tersebut kemudian dikirim ke *supplier* hotel, restoran, atau kafe yang memiliki standar berat sekitar 50 sampai 80 gram per pohon dan memiliki daun yang mulus dan tidak ada lubang. Adanya standar sayuran yang diinginkan pasar, menyebabkan perlunya perlakuan pasca panen pada produk yang dihasilkan yaitu berupa penyortiran daun pakcoy yang sudah tua, berlubang. Sayuran yang dihasilkan dari perlakuan pasca panen tersebut berupa lembaran daun pakcoy dan pakcoy utuh dengan bobot kurang dari 50 gram dan memiliki daun yang berlubang. Jumlah rata-rata hasil sortasi pakcoy sebanyak 2,69 kg per hari. Selama ini perusahaan hanya membuang hasil sortasi tersebut atau memberikan hasil sortasi untuk makan kelinci pada perusahaan padahal masih layak untuk dikonsumsi. Melihat permasalahan tersebut, alternatif yang dapat dilakukan oleh perusahaan adalah mengolah hasil sortasi pakcoy yang masih layak konsumsi menjadi produk olahan. Produk olahan yang akan dikonsumsi jika berkunjung ke perusahaan yaitu camilan hal tersebut ditunjukkan pada hasil kuisioner kepada 30 responden dengan *presentase* 87% yang terdapat pada lampiran 5. *Presentase* 87% di dapatkan dari menyebar link kuisioner melalui whatsapp dan responden yang mengisi kuisioner tersebut umum. Berdasarkan hasil kuisioner tersebut perusahaan dapat mengolah sayuran pakcoy menjadi camilan yang berupa stik pakcoy.

Stik adalah makanan ringan (camilan) yang digoreng dengan rasa gurih, aroma kuat, teksturnya renyah, berbentuk batang panjang, dan memiliki warna kuning keemasan (Mufidah 2010). Saat ini makanan camilan banyak diminati oleh masyarakat. Camilan adalah jenis makanan yang praktis untuk disantap ketika santai, menerima tamu, bahkan menjadi makanan favorit para pelajar dan mahasiswa saat mengerjakan tugas. Dari hasil peneliti stik yang akan diolah yaitu stik yang menggunakan campuran keju yaitu (*cheese stick*) dimana tepung yang digunakan adalah tepung terigu dengan substitusi tepung

growol. Namun tepung *growol* sendiri memiliki kadar protein yang cukup rendah, sehingga peneliti menambahkan putih telur sebagai penambah protein dalam *cheese stick* sehingga masyarakat tetap mendapatkan protein yang cukup tinggi serta tambahan protein dari keju yang digunakan. Serta juga menambahkan ekstrak dari daun seledri agar didapatkan *cheese stick* yang memiliki tingkat penerimaan konsumen dari segi warna dan rasa meningkatkan nilai kesukaan konsumen terhadap *cheese stick* yang ada (Kanetro 2019). Adanya pengolahan sayuran pakcoy hasil sortasi menjadi stik pakcoy diharapkan dapat menambah nilai sayuran pakcoy, dan dapat meningkatkan nilai kesukaan konsumen serta bertujuan untuk memberikan nilai tambah pada hasil sortasi pakcoy yang akan memberikan keuntungan pada perusahaan dan mensejahterahkan masyarakat sekitar melalui perekrutan tenaga kerja.

1.2 Tujuan

Berdasarkan latar belakang diatas, tujuan dari penulisan kajian pengembangan bisnis ini adalah:

1. Merumuskan ide pengembangan bisnis berdasarkan analisis lingkungan internal dan eksternal pada Puspa Agro Farm.
2. Mengkaji kelayakan pengembangan bisnis pendirian untuk bisnis pengolahan pakcoy menjadi stik pakcoy berdasarkan aspek finansial dan non finansial.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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.